

SIEMENS



SIEMENS

Płyta grzejna

Варочная панель

Főzőfelület

Plită

ET8..LMV1.

- [pl] Instrukcja obsługi
- [ru] Правила пользования
- [hu] Használati útmutató
- [ro] Instrucțiuni de utilizare

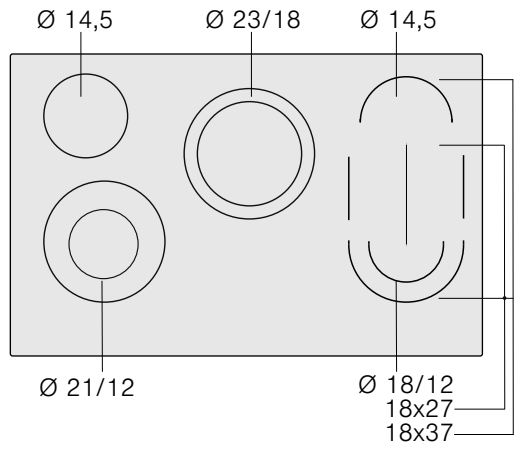


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

**ET8..LMV1.**



# Spis treści

 <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .	4	 <b>Blokada ustawień</b> . . . . .	14
 <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .	4	 <b>Wskaźnik zużycia energii</b> . . . . .	14
 <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .	5	 <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .	14
Przegląd . . . . .	5	Zmiana ustawień podstawowych . . . . .	15
 <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .	5	 <b>Home Connect</b> . . . . .	15
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii . . . . .	5	Konfiguracja . . . . .	15
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . .	6	Ustawienia Home Connect . . . . .	17
 <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .	6	Aktualizacja oprogramowania . . . . .	18
Panel sterowania . . . . .	6	Informacja dotycząca ochrony danych osobowych . .	19
Pola grzewcze . . . . .	7	Deklaracja zgodności . . . . .	19
Wskaźnik ciepła resztkowego . . . . .	7	 <b>Połączenie z okapem kuchennym</b> . . . . .	19
 <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .	8	Konfiguracja . . . . .	20
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej . . . . .	8	Resetowanie połączenia . . . . .	20
Nastawianie pola grzewczego . . . . .	8	Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej .	20
Tabela gotowania . . . . .	8	Ustawienia sterujące okapem . . . . .	21
 <b>Sensoryka smażenia</b> . . . . .	9	 <b>Czyszczenie</b> . . . . .	21
Patelnia do sensoryki smażenia . . . . .	10	Ceramika szklana . . . . .	21
Stopnie smażenia . . . . .	10	Rama płyty grzejnej . . . . .	22
Ustawianie systemu czujników smażenia . . . . .	10	 <b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .	22
Wyłączanie sensoryki smażenia . . . . .	10	Komunikat z E na wyświetlaczach . . . . .	22
Tabela smażenia . . . . .	10	 <b>Serwis</b> . . . . .	23
 <b>Funkcja PowerBoost</b> . . . . .	11	Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD) . . . . .	23
Włączanie funkcji Powerboost . . . . .	11	 <b>Potrawy testowe</b> . . . . .	23
Wyłączanie funkcji Powerboost . . . . .	12		
 <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .	12		
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi .	12		
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi . . . . .	12		
 <b>Funkcje zegara</b> . . . . .	12		
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie . .	12		
Automatyczny timer . . . . .	13		
Minutnik . . . . .	13		
Funkcja stopera . . . . .	13		
 <b>Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa</b> . . . . .	13		
 <b>Funkcja utrzymywania ciepła potraw</b> . . . . .	13		
Włączanie funkcji utrzymywania ciepła . . . . .	13		
Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła . . . . .	14		

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

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 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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



## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **⚠ Ostrzeżenie – 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.
- Używanie pokryw na płyty grzewcze jest niedozwolone. Mogą one powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

### **⚠ Ostrzeżenie – 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.
- Dozwolone jest stosowanie wyłącznie zaaprobowanych przez nas zabezpieczeń, np. barierki chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub barierki chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

## Ostrzeżenie – 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.

## Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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!

- Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
- Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.
- Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia. Może dojść do uszkodzeń.
- Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna do kuchenek nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

## Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykłapały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną	Sprawdzić używane naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki (np. z aluminium)	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

## Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest znacznie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zagłębienie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- Garnek powinien zakrywać możliwie największą powierzchnię pola grzejnego.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.

- Należy wybrać odpowiedni stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Ustawiając zbyt wysoki stopień mocy grzania do dalszego gotowania marnuje się energię.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

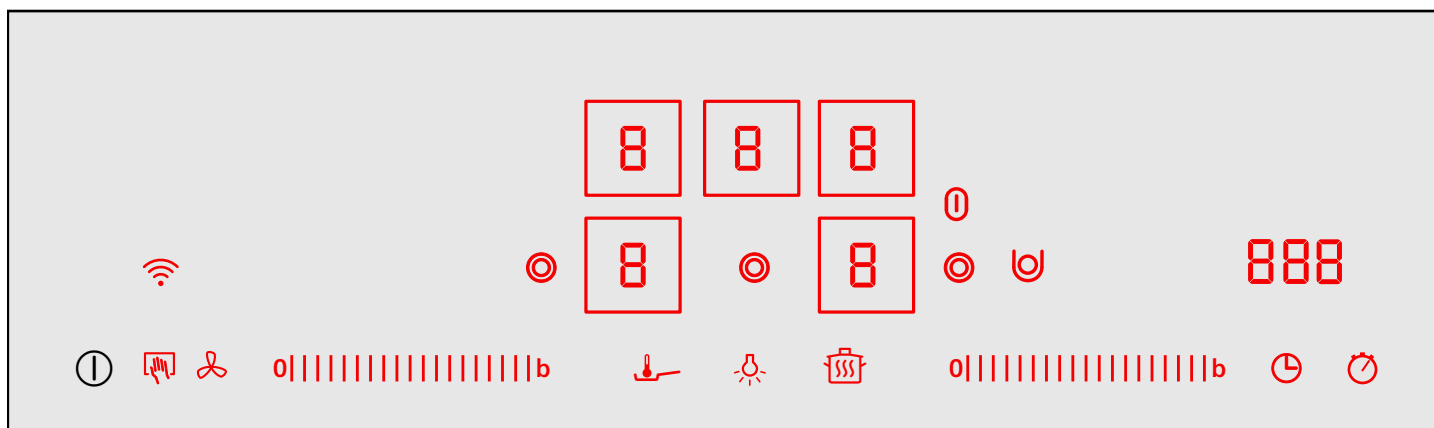


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie 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.


## Informacje na temat urządzenia

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla różnych płyt grzewczych. Wymiary pól grzewczych można znaleźć w opisie typu. → *Strona 2*

### Panel sterowania



Wskaźnik	Opis
1-9	Stopnie mocy grzania
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost
L	Funkcja utrzymywania temperatury
88	Timer
WiFi	WiFi

Powierzchnie obsługowe	Opis
①	Włącznik główny
b	Funkcja PowerBoost
8	Wybór pola grzewczego
	Zabezpieczenie przed dziećmi Blokada ustawień
*Do regulowania środkowego pola grzewczego służy prawa strefa ustawień	

Powierzchnie obsługowe	
	Stopień mocy wentylatora wyciągu
	System czujników smażenia
	Strefa ustawień*
	Włączanie pola dwustrefowego
	Włączanie małej strefy smażenia
	Włączanie dużej strefy smażenia
	Oświetlenie wyciągu
	Funkcja utrzymywania temperatury
	Timer
	Funkcja stopera
*Do regulowania środkowego pola grzewczego służy prawa strefa ustawień	

### Wskazówki

- Powierzchnie obsługi, które mogą być obecnie wybrane, świecą się lekko lub jasno, w zależności od warunków pracy płyty grzewczej. Ich dotknięcie spowoduje realizację danej funkcji.
- Nie świecą się powierzchnie obsługi dla funkcji, których obecnie nie można wybrać.
- Ustawienia aktualnie wybranych pól grzewczych świecą się jasno.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

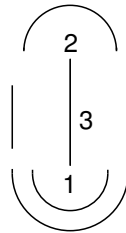
### Pola grzewcze

Pole grzewcze	Włączanie i wyłączenie
	Pole jednostrefowe
	Pole dwustrefowe    Dotknąć symbolu
Włączanie dodatkowego pola grzewczego: świeci się odpowiedni wskaźnik	

### Wskazówki

- Ciemne miejsca w żarzącym się polu grzewczym powstają ze względów technicznych. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze jest regulowane przez włączanie i wyłączenie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać. Zapewnia to np.:
  - ochronę wrażliwych części przed przegrzaniem
  - ochronę urządzenia przed przeciążeniem elektrycznym
  - uzyskiwanie lepszych rezultatów gotowania
- W przypadku pól wielostrefowych, elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy obwodów dołączanych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.

### Kombinacja stref grzewczych



- 1 = pole grzewcze dwustrefowe
- 2 = pole grzewcze jednostrefowe
- 3 = połączony element grzewczy

Jedno- i dwustrefowe pola grzewcze mogą pracować niezależnie od siebie bez mostka grzewczego albo w połączeniu z mostkiem grzewczym.

Kombinacja	Włączanie dodatkowego obwodu grzewczego	Nadaje się do
Mała strefa smażenia: Połączenie 1+3	Przy użyciu symbolu  włączyć dodatkowo mostek grzewczy. Symbol  świeci jasnym światłem.	Mała brytfanna Mały teppan yaki.
Duża strefa smażenia: Połączenie 1 + 3 + 2	Dotknąć symbolu . Symbol  świeci jasnym światłem.	Duża brytfanna Duży teppan yaki Duża blacha do grillowania

Mała strefa smażenia (1 +3) oraz pole jednostrefowe (2) mogą być również używane niezależnie od siebie z różnymi stopniami mocy grzania. W ten sposób tworzone są strefy o różnych temperaturach np. dla dużej brytfanny, teppan yaki czy blachy do grillowania: można dzięki temu podsmażać potrawę w małej strefie smażenia, jednocześnie utrzymując inną potrawę w żądanej temperaturze na jednostrefowym polu grzewczym.

**Wskazówka:** Odpowiednie naczynie do gotowania można otrzymać w naszym serwisie lub sklepie.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzejna wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego.

Jeśli wskaźnik wyświetla **H**, wówczas pole grzejne jest jeszcze gorące. Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub roztopić kuwerturę. Gdy pole grzejne ostygnie, na wskaźniku pojawi się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy pole grzejne ostygnie w wystarczającym stopniu.

## Obsługa urządzenia

Niniejszy rozdział opisuje, w jaki sposób nastawiać pola grzejne. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

### Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

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

#### Włączanie

Dotknąć symbolu ①. Rozlega się sygnał. Zaświeci się lampka kontrolna nad włącznikiem głównym. Zaświecą się wskaźniki powierzchni obsługi oraz wskaźniki stopnia mocy grzania 0. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Oba przednie pola grzewcze są automatycznie wybrane. Zaświecą się jasno wskaźniki stopnia mocy grzania 0.

#### Wyłączanie

Dotykać symbolu ①, aż zgaśnie lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

#### Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są przez określony czas wyłączone (10-60 sekund).
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu, ustawienia przechowywane są w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

### Nastawianie pola grzewczego

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

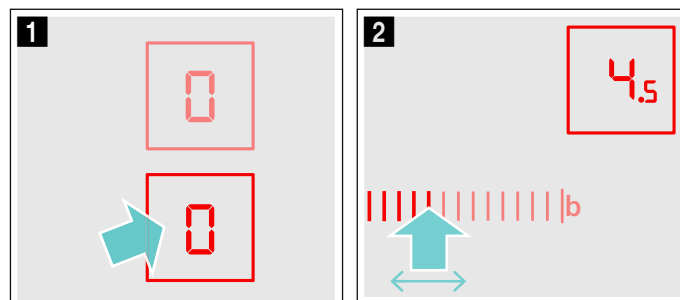
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Pokazuje się na wyświetlaczu np. jako 4.5.

#### Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć wskaźnika stopnia mocy grzania 0, aby wybrać pole grzewcze.  
Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się jasno 0

2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



Pole grzewcze jest włączone.

Zmiana stopnia mocy grzania:

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.

#### Wyłączanie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze. W strefie nastawiania wybrać 0. Po ok. 10 sekundach pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego.

**Wskazówka:** Ostatnio nastawione pole grzewcze pozostaje aktywowane. Pole grzewcze można ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

### Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

Czasy gotowania i stopnie mocy grzania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

Do podgotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

Żywność, która jest obsmażana lub podczas smażenia wydziela dużo płynów, najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.

Wskazówki dotyczące energooszczędnego gotowania można znaleźć w rozdziale Ochrona środowiska. → Strona 5


	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura	1-1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-
<b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw</b>		
Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1.5-2.5	-
* Dalsze gotowanie bez pokrywki		
** Bez pokrywki		
*** Często obracać		



	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak mrożony	2.5-3.5	10-20 min
Gulasz mrożony	2.5-3.5	20-30 min
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Kluski, knedle	4.5-5.5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3-4	8-12 min
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	1.5-2.5	35-45 min
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min
Potrawy mączne, makarony	6-7*	6-10 min
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3.5-4.5	15-60 min
Warzywa	2.5-3.5	10-20 min
Warzywa, mrożone	3.5-4.5	10-20 min
Gotowanie w szybkowarze	4-5	-
<b>Duszenie</b>		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min
Gulasz	2.5-3.5	50-60 min
<b>Pieczenie z małą ilością oleju**</b>		
Sznicel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min
Sznicel, mrożony	6-7	8-12 min
Kotlet, naturalny lub panierowany***	6-7	8-12 min
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Hamburgery, kotlety mielone (3 cm grubości)***	4.5-5.5	30-40 min
Pierś kurczaka (2 cm grubości)***	5-6	10-20 min
Pierś kurczaka, mrożona***	5-6	10-30 min
Ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
* Dalsze gotowanie bez pokrywki		
** Bez pokrywki		
*** Często obracać		

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Scampi i krewetki	7-8	4-10 min
Podsmażanie warzyw, świeżych grzybów	7-8	10-20 min
Warzywa, mięso w paski na sposób azjatycki	7.5-8.5	15-20 min
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.5-4.5	smażenie ciągłe
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**)</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	5-6	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4-5	-
* Dalsze gotowanie bez pokrywki		
** Bez pokrywki		
*** Często obracać		

## Sensoryka smażenia

Dwustrefowe pole grzewcze, oznaczone symbolem , posiada funkcję sensoryki smażenia. W przypadku korzystania z pola grzewczego z sensoryką smażenia, czujnik reguluje temperaturę patelni.

Zaleta podczas smażenia:

- Pole grzejne nagrzewa się wyłącznie wówczas, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię.
- Olej i inne tłuszcze nie przegrzewają się.

### Wskazówki

- Nigdy nie rozgrzewać tłuszczu bez nadzoru.
- Patelnię stawiać na środku pola grzewczego. Średnica spodu patelni powinna odpowiadać średnicy pola grzewczego.
- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie regulator nie działa. Można stosować siatkową osłonę do patelni. Regulator wówczas działa.

- Należy używać wyłącznie tłuszczu przeznaczonego do smażenia. W przypadku smażenia na maśle, margarynie, oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia extra lub smalcu nastawiać stopień smażenia na 1 lub 2.

## Patelnia do sensoryki smażenia

Do pracy z sensoryką smażenia należy wybierać odpowiednią patelnię.

### Patelnie systemowe jako wyposażenie specjalne

Patelnię optymalną do smażenia przy użyciu sensoryki smażenia można kupić w specjalistycznych sklepach elektrycznych lub w internecie pod adresem [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com): **HZ390230**

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach.

Podane poniżej stopnie smażenia dotyczą smażenia na patelni systemowej.

**Wskazówka:** Smażenie z sensoryką smażenia możliwe jest również na zwykłych patelniach. Patelnie należy wypróbować nastawiając najpierw niski stopień smażenia, a w razie konieczności, zwiększając go. Na wysokim stopniu smażenia patelnia może się przegrzać.




## Stopnie smażenia

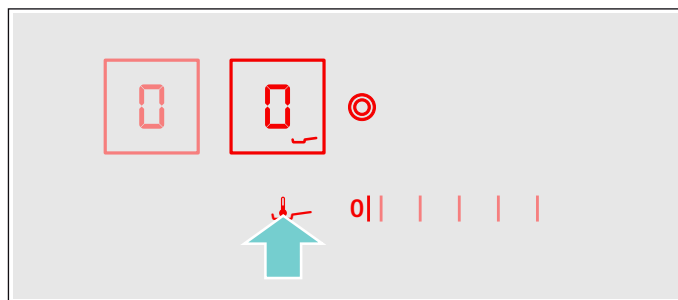
Stopień smażenia	Temperatura	przeznaczone do
1	bardzo niski	np. przygotowania i zagęszczenia sosu, gotowania warzyw na parze bez dodawania wody i z dodatkiem tłuszczu, smażenia żywności z olejem extra z oliwek, masłem lub margaryną
2	niski	np. omletów, smażenia żywności z olejem extra z oliwek, masłem lub margaryną
3	średnio niski	np. smażenia ryb, grubego mięsa, jak kotlety mielone i kiełbaski
4	średnio wysoki	np. smażenia steków średnio lub dobrze wypieczonych, panierowanych produktów mrożonych, cienkiego mięsa, jak sznyceł, potrawka i warzywa
5	duży	np. smażenia steków krwistych, placków ziemniaczanych i ziemniaków smażonych

## Ustawianie systemu czujników smażenia

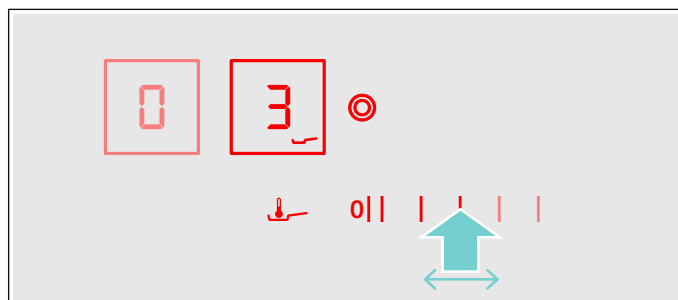
Wybrać z tabeli odpowiedni stopień smażenia. Postawić patelnię na polu grzewczym.



Płyta grzewcza musi być włączona.

- Dotknąć symbolu . We wskaźniku pola grzewczego świeci  i pojawia się symbol .



- Wybrać żądany stopień smażenia w strefie ustawień. System czujników smażenia jest aktywny. Włącza się automatycznie duże pole dwustrefowe.



Symbol  miga do momentu osiągnięcia temperatury smażenia. Następnie słychać sygnał. Symbol  świeci.

- Umieścić na patelni tłuszcz, a następnie potrawę. Odwracać jak zwykle, aby nie doszło do przypalenia potrawy.

## Wyłączanie sensoryki smażenia

Dotknąć symbolu .

## Tabela smażenia

Tabela pokazuje stopie smażenia odpowiednie dla różnych potraw. Czas smażenia zależy od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktu.

Podane stopnie smażenia dotyczą smażenia na patelni systemowej. W przypadku smażenia na innych patelniach stopnie smażenia mogą odbiegać od podanych w tym miejscu.

Najpierw rozgrzać pustą patelnię. Dopiero po usłyszeniu sygnału dźwiękowego umieścić na patelni produkty razem z tłuszczem do smażenia.

	Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału dźwiękowego
<b>Mięso</b>		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	4	6-10 min
Filet	4	6-10 min
Kotlet*	3	10-17 min
Cordon bleu*	3	15-20 min
Steki krwiste (3 cm grubości)	5	6-8 min
* często obracać		
** kłaść na zimną patelnię		

	Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału dźwiękowego
Steki średnio lub dobrze wypieczone (3 cm grubości)	4	8-12 min
Pierś drobiowa (2 cm grubości)*	3	10-20 min
Kiełbaski parzone lub surowe*	3	8-20 min
Hamburger (1,5 cm grubości)*	3	6-30 min
Kotlety mielone (2 cm grubości)*	3	10-20 min
Potrąwka, gyros	4	7-12 min
Mięso mielone	4	6-10 min
Boczek	2	5-8 min
<b>Ryba</b>		
Ryba smażona, np. pstrąg	3	10-20 min
Filet rybny, naturalny lub panierowany	3/4	10-20 min
Langusty, krewetki	4	4-8 min
<b>Potrąwy z jaj</b>		
Naleśniki	4	smażyć ciągle
Omlety	2	3-6 min (na porcję)
Jajka sadzone	2/4	2-6 min
Jajecznica	2	4-9 min
Omlet cesarski	3	10-15 min
Torrijas / tosty francuskie	3	4-8 min (na porcję)
<b>Ziemniaki</b>		
Ziemniaki smażone po ugotowaniu w mundurkach	5	6-12 min
Ziemniaki smażone surowe	3	15-25 min
Placki ziemniaczane	5	2,5-3,5 min (na porcję)
Placki ziemniaczane rösti	2	40-45 min
Ziemniaki glazurowane	4	10-15 min
<b>Warzywa</b>		
Szklenie cebuli / czosnku	1/2	2-10 min
Cebula prażona	3	5-10 min
Cukinia, oberżyna	3	4-12 min
Papryka, zielone szparagi	3	4-15 min
Duszenie warzyw z dodatkiem tłuszczu i bez wody, np. cukinia, zielona papryka	1	10-20 min
Grzyby	4	10-15 min
Warzywa glazurowane	4	6-10 min
<b>Produkty mrożone</b>		
Sznyceł	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Pierś drobiowa*	2	10-30 min

\* często obracać

\*\* kłaść na zimną patelnię

	Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału dźwiękowego
Chicken Nuggets*	4	10-20 min
Gyros, kebab	4	10-15 min
Filet rybny, naturalny lub panierowany	3	10-20 min
Paluszki rybne	4	8-12 min
Frytki	4/5	4-6 min
Potrąwy z patelni / warzywa z patelni	4	8-15 min
Sajgonki	3	10-30 min
Camembert / ser	3	10-15 min
<b>Sosy</b>		
Sos pomidorowy z warzywami	1	25-35 min
Sos beszamelowy	1	10-20 min
Sos serowy, np. sos gorgonzola	1	10-20 min
Zagęszczanie sosów, np. sos bolognese, sos pomidorowy	1	25-35 min
Słodkie sosy, np. sos pomarańczowy	1	15-25 min
<b>Inne</b>		
Camembert / ser	3	7-10 min
Gotowe suche potrawy z dodatkiem wody, np. potrawy makaronowe z patelni*	2	4-6 min
Grzanki	3	6-10 min
Prażenie migdałów / orzechów / orzeszków pinii**	2	3-7 min

\* często obracać

\*\* kłaść na zimną patelnię

## Funkcja PowerBoost

Za pomocą funkcji Powerboost można większą ilość wody podgrzać jeszcze szybciej niż 9. stopniem mocy grzania.

Funkcja Powerboost jest dostępna tylko w tych polach grzewczych, które są oznaczone symbolem **boost**.

W przypadku dwustrefowych pól grzewczych trzeba w celu pracy z funkcją Powerboost włączyć dodatkowo drugi obwód grzewczy.

### Włączanie funkcji Powerboost

- Wybrać pole grzewcze.
- Dotknąć symbolu **b**. Wskaźnik **b** świeci się. Funkcja Powerboost jest włączona.

## Wyłączanie funkcji Powerboost

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Ustawić dowolny stopień mocy dalszego gotowania. Wskaźnik **b** gaśnie. Funkcja Powerboost jest wyłączona.

### Wskazówki

- Jeżeli funkcja PowerBoost nie zostanie wyłączona, wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.
- Proszę pamiętać, że przy włączonej funkcji Powerboost olej i tłuszcz rozgrzewają się bardzo szybko. Nie pozostawiać gotujących się potraw bez nadzoru. Przegrzany olej i tłuszcz mogą się bardzo szybko zapalić, patrz rozdział Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. → Strona 4

## Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci.

### Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

**Włączanie:** włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym . Dotykać symbolu przez 4 sekundy. Wskaźnik świeci się przez 10 sekund. Płyta grzewcza jest zablokowana.

**Wyłączanie:** włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym . Dotykać symbolu przez 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

### Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

### Włączanie i wyłączanie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 14

## Funkcje zegara

Występują 3 różne funkcje zegara:

- Automatyczne wyłączanie się pola grzewczego
- Minutnik
- Stoper

### Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

Dla wybranego pola grzejnego wprowadzić czas trwania. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

### Nastawianie czasu trwania

Pole grzewcze musi być włączone.

1. Dotknąć 2-krotnie symbolu i następnie wybrać pole grzewcze. Wskaźnik świeci się. Na wskaźniku timera świeci się **00 min.**



2. W strefie nastawiania wybrać przez dotknięcie żądane ustawienie wstępne. Możliwe ustawienia wstępne przewidują od lewej do prawej strony 1, 2, 3..... do 9 minut. W ciągu następnych 10 sekund tak często przesuwając ręką po strefie nastawiania, aż ustawiony zostanie żądany czas trwania.



Czas trwania jest odliczany. Jeśli czas trwania został nastawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas najkrótszy.

### Sensoryka smażenia



Podczas gotowania z wykorzystaniem sensoryki smażenia, nastawiony czas trwania włącza się dopiero, gdy zostanie osiągnięta temperatura wybranego zakresu.

### Nastawianie automatyczne



Jeśli w strefie nastawiania nastawienie wstępne od 1 do 5 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na jedną minutę.

Jeśli w strefie nastawiania ustawienie wstępne od 6 do 9 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na 99 minut.

### Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu pole grzewcze wyłącza się. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku świeci się symbol  przez 10 sekund. Miga wskaźnik . Dotknąć dowolnego symbolu. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

### Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Dotknąć 2-krotnie symbolu  i następnie wybrać pole grzewcze. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na .

### Wskazówki



- Czas trwania można nastawić do 99 minut.
- Gdy upłynie ostatnia minuta czasu, wskaźnik timera przejdzie z minut na sekundy.

### Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest wstępne ustawienie czasu dla wszystkich pól grzewczych. Po każdym włączeniu pola grzewczego rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie.

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → *Strona 14*




**Wskazówka:** Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzewczego:

Dotknąć 2-krotnie symbolu  i następnie wybrać pole grzewcze. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na .



### Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień. W celu aktywacji płyta grzewcza musi być włączona.


### Nastawianie minutnika

1. Dotykać symbolu , zaświeci się wskaźnik . Na wskaźniku timera świeci się  min.
2. Ustawić wybrany czas w strefie nastawiania. Po kilku sekundach włącza się odliczanie czasu.

### Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał, a na wskaźniku przez 10 sekund błyska . Miga wskaźnik . Dotknąć dowolnego symbolu. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.



### Korekta nastawionego czasu


Za pomocą symbolu  wybrać minutnik i wprowadzić nowe ustawienia.

### Funkcja stopera

Stoper pokazuje czas, jaki upływa po uruchomieniu tej funkcji.

Funkcja stopera działa, gdy płyta grzewcza jest włączona. Gdy płyta grzewcza wyłączy się, to również wyłączy się funkcja stopera.

Funkcję stopera włącza się poprzez dotknięcie symbolu . Na wskaźniku timera pojawi się  i rozpocznie się odmierzenie czasu. W pierwszej minucie są pokazywane sekundy, następnie minuty.

Funkcję stopera wyłącza się poprzez ponowne dotknięcie symbolu . Wskazanie timera zgaśnie.

**Wskazówka:** Jeżeli oprócz stopera jest włączona inna funkcja zegara, to ustawienie pojawi się we wskaźniku timera przez 10 sekund. Następnie ponownie pojawi się funkcja stopera.

## Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czas bez zmiany ustawienia, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian **FB** i wskaźnik ciepła resztkowego **H/h**.



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

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



## Funkcja utrzymywania ciepła potraw

Funkcja utrzymywania temperatury nadaje się idealnie do roztopiania czekolady lub masła oraz do utrzymywania ciepła potraw i naczyń

### Włączanie funkcji utrzymywania ciepła



1. Dotknąć symbolu .
  2. Wybrać pole grzewcze. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się .
- Funkcja utrzymywania ciepła jest włączona.

## Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła

1. Dotknąć symbolu .
  2. Wybrać pole grzewcze. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się .
- Funkcja utrzymywania ciepła jest wyłączona.

## Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania panelu obsługi płyta grzewcza jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta została wyposażona w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Symbol  świeci jasnym światłem. Panel obsługi zostaje zablokowany na 30 sekund. Można teraz wytrzeć panel obsługi bez zmiany ustawień.

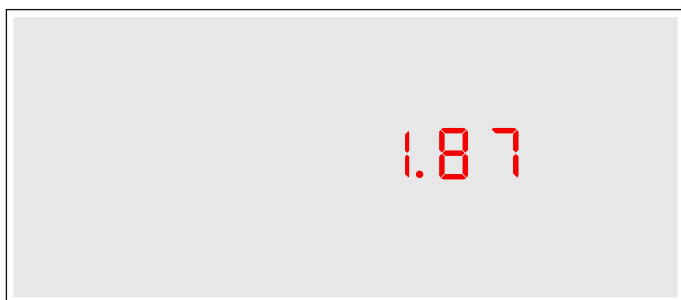
**Wskazówka:** Funkcja blokady ustawień nie dotyczy wskaźnika głównego. Płytę grzewczą można wyłączyć w każdej chwili.

## Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie całkowitego zużycia energii między włączeniem a wyłączeniem płyty grzejnej.

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,87kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia w sieci.



Wskazanie nie jest aktywowane. W jaki sposób aktywować wskazanie, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 14

## Ustawienia podstawowe


Urządzenie ma zaprogramowane różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskaźnik	Funkcja
<b>c 1</b>	<b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b>
0	Wyłączone.*
1	Włączone.
2	Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
<b>c 2</b>	<b>Sygnal</b>
0	Sygnal potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone (sygnał włącznika głównego pozostaje włączony).
1	Włączony tylko sygnał błędnej obsługi.
2	Włączony tylko sygnał potwierdzający.
3	Włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
<b>c 3</b>	<b>Wskaźnik zużycia energii (o napięcie sieciowe dowiedzieć się u dostawcy prądu)</b>
0	Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony.*
1	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 230V.
2	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 400V.
3	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 220V.
4	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 240V.
<b>c 5</b>	<b>Automatyczny timer</b>
00	Wyłączone.*
0 1-99	Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
<b>c 6</b>	<b>Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu</b>
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Włączenie elementu grzewczego</b>
0	Wyłączone.
1	Włączone.
2	Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego.*
<b>c 0</b>	<b>Przywrócenie ustawień podstawowych</b>
0	Wyłączone.*
1	Włączone.

\*Ustawienie podstawowe

## Zmiana ustawień podstawowych

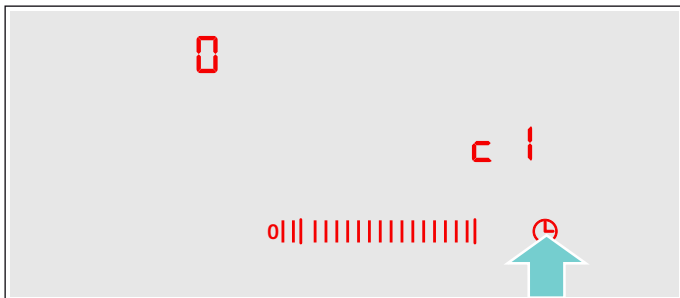
Płyta grzewcza musi być wyłączona.


1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez 4 sekundy.


Najpierw wyświetli się indeks serwisu. W strefie ustawień można przełączać pomiędzy wskazaniami:

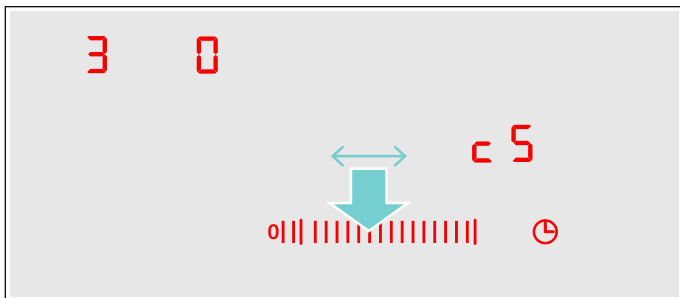
	Wskazanie
Indeks serwisu KI	01
Data produkcji	Fd
Rok produkcji	15.
Miesiąc produkcji	05


3. Ponownie dotknąć symbolu .



Pojawi się **i** i na wskaźniku pola grzewczego zaświeci się .

4. Tyle razy dotknąć symbolu , aż pojawi się żądane wskazanie.
5. W strefie ustawień ustawić żądaną wielkość.



6. Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Ustawienie zostało aktywowane.

### Wyłączenie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę grzejącą włącznikiem głównym i ustawić na nowo.

## Home Connect

To urządzenie można łączyć z sieciami sieci WLAN i sterować nim przy użyciu urządzenia mobilnego.

Jeżeli urządzenie nie jest połączone z siecią domową, działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią. Urządzenie można zawsze obsługiwać przy użyciu panelu obsługi.

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

### Wskazówki

- Płyty grzewcze nie są przystosowane do użytkowania bez nadzoru - proces gotowania należy obserwować.
- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i zapewnić ich przestrzeganie także w przypadku obsługi urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect. Należy także przestrzegać wskazówek wyświetlanych przez aplikację Home Connect. → "Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 4
- Przy użyciu aplikacji Home Connect można wysłać ustawienia do urządzenia; ustawienia te muszą następnie zostać potwierdzone w urządzeniu. Obsługa urządzenia spoza domu jest niemożliwa.
- Bezpośrednia 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.

### Konfiguracja

Aby możliwe było wprowadzenie ustawień za pośrednictwem Home Connect, aplikacja ta musi być zainstalowana i ustawiona na mobilnym urządzeniu końcowym.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect.


W celu wprowadzenia ustawień postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację.


Do ustawienia aplikacja musi być otwarta.

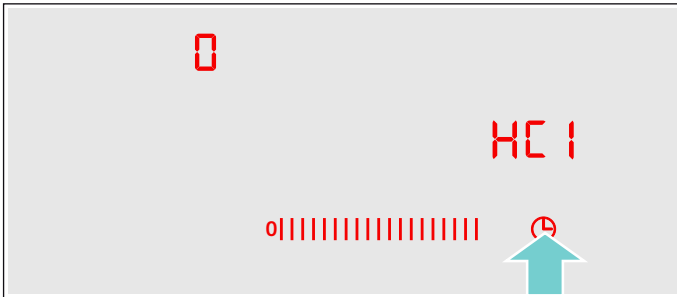
### Automatyczne logowanie do sieci domowej




Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera. Jeżeli tak nie jest, należy się zastosować do wskazówek podanych w rozdziale "Manualne logowanie w sieci domowej".


1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcji.

3. Dotykać symbolu  odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **HC 1**.






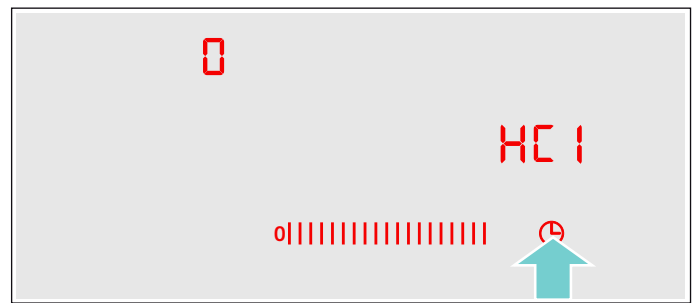
- We wskaźniku pola grzewczego świeci .
4. W strefie ustawień ustawić wartość **1**.  
We wskaźniku płyty grzewczej miga **1** i symbol .
5. W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk WPS na routerze.  
Płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, gdy symbol  we wskaźniku płyty grzewczej przestał migać i jest wyświetlany ciągle.
- Wskazówka:** Jeżeli nie jest możliwe nawiązanie połączenia, pojawia się wartość **2** "połącz manualnie". Zalogować urządzenie manualnie w sieci domowej albo powtórzyć procedurę automatycznego łączenia.  
Urządzenie próbuje automatycznie nawiązać połączenie z aplikacją, wyświetlane jest ustawienie **HC 2**. W strefie ustawień miga wartość **1**.




6. Uruchomić aplikację na mobilnym urządzeniu końcowym i postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi automatycznego logowania do sieci. Proces logowania jest zakończony, gdy we wskaźniku płyty grzewczej pojawi się wartość .

### Ręczne logowanie do sieci domowej

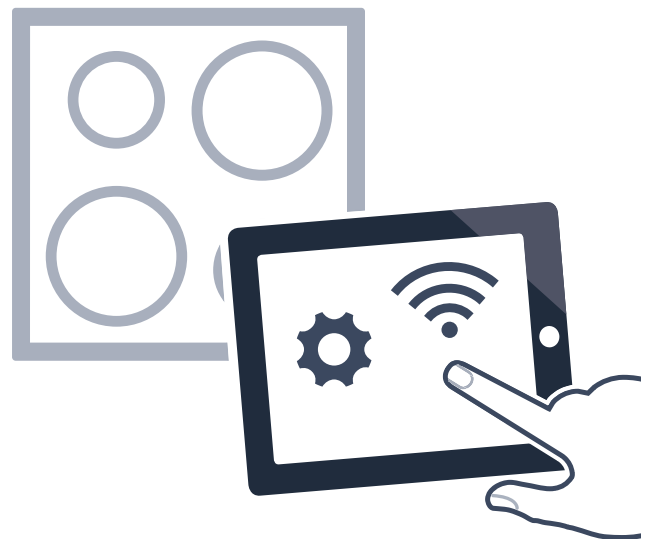
1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcji.
3. Dotykać symbolu  odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **HC 1**.  
We wskaźniku pola grzewczego świeci .




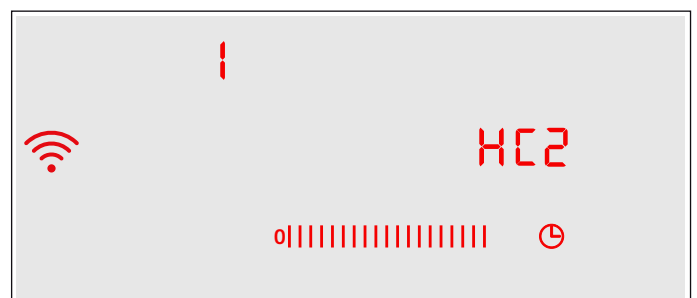
4. W strefie ustawień ustawić wartość **2**.  
We wskaźniku płyty grzewczej miga **2** i symbol .



5. Przy użyciu identyfikatora SSID "HomeConnect" i klucza "HomeConnect" zalogować mobilne urządzenie końcowe w sieci, do której podłączona jest płyta grzewcza.



Płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, gdy symbol  we wskaźniku płyty grzewczej przestał migać i jest wyświetlany ciągle.  
Urządzenie próbuje automatycznie nawiązać połączenie z aplikacją, wyświetlane jest ustawienie **HC 2**. W strefie ustawień miga wartość **1**.





6. Uruchomić aplikację na mobilnym urządzeniu końcowym i postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi ręcznego logowania do sieci. Proces logowania jest zakończony, gdy we wskaźniku płyty grzewczej pojawi się wartość **0**.

## Ustawienia Home Connect

Funkcję Home Connect można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb użytkownika.

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej przejść do ustawień Home Connect, aby wyświetlić informacje o sieci i urządzeniu.

Wskaźnik	Funkcja
<b>HC 1</b>	<b>Logowanie w sieci domowej (WLAN)</b>
0	Brak połączenia / Rozłącz.
1	Połącz automatycznie.
2	Połącz manualnie.
3	Urządzenie połączone.
<b>HC 2</b>	<b>Połączenie z aplikacją</b>
0	Brak połączenia.
1	Nawiąż połączenie.
<b>HC 3</b>	<b>Połączenie z siecią WLAN</b>
0	Moduł bezprzewodowy wyłączony.
1	Moduł bezprzewodowy włączony.
<b>HC 4</b>	<b>Ustawienia za pośrednictwem aplikacji</b>
0	Funkcja wyłączona.
1	Funkcja włączona.*
<b>HC 5</b>	<b>Aktualizacja oprogramowania</b>
1	Aktualizacja jest dostępna i gotowa do instalacji.
2	Rozpocznij instalację.
<b>HC 6</b>	<b>Dostęp zdalny dla serwisu</b>
0	Niedozwolony.
1	Dozwolony.
<b>HC 7</b>	<b>Jakość sygnału WLAN</b>
0	Urządzenie nie jest połączone z siecią domową (WLAN).
1	Jakość sygnału 1 (zła)
2	Jakość sygnału 2 (średnia)
3	Jakość sygnału 3 (dobra)
<b>HC 8</b>	<b>Połączenie z serwerem Home Connect</b>
0	Brak połączenia.
1	Urządzenie połączone.

\* Ustawienie podstawowe



## Wskazówki

- Ustawienie **HC 2** jest wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z siecią domową.
- Ustawienie **HC 3** jest wyświetlane tylko, jeżeli urządzenie było już raz połączone z siecią domową.
- Ustawienie **HC 5** jest wyświetlane tylko, gdy dostępna jest aktualizacja.
- Ustawienie **HC 6** jest wyświetlane tylko, gdy serwis podejmuje próbę nawiązania połączenia z urządzeniem. Po zaakceptowaniu dostępu można go w każdej chwili przerwać.
- Ustawienia **HC 7** i **HC 8** są wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z siecią WLAN.


## Dezaktywuj WLAN

Po aktywacji sieci WLAN można korzystać ze wszystkich funkcji Home Connect.

**Wskazówka:** W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

- Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcji.
- Dotykać symbolu  odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **HC 3**. We wskaźniku pola grzewczego świeci **1**.






- W strefie ustawień ustawić wartość **0**. Funkcja WLAN jest nieaktywna, w panelu obsługi znika symbol .


## Odłączyć od sieci



Płytę grzewczą można w każdej chwili odłączyć od sieci.

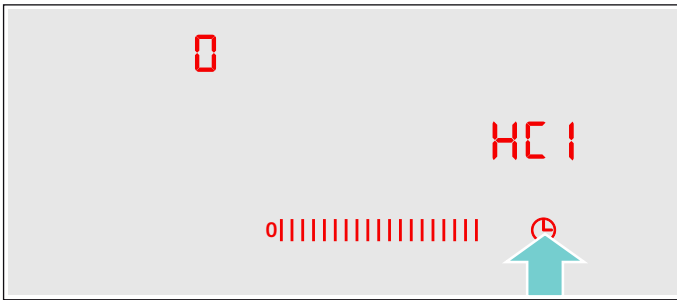
**Wskazówka:** Gdy płyta grzewcza jest odłączona od sieci, jej obsługa za pośrednictwem funkcji Home Connect nie jest możliwa.



- Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcji.
- Dotykać symbolu  odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **HC 1**. We wskaźniku pola grzewczego świeci **3**.
- W strefie ustawień ustawić wartość **0**. Urządzenie jest odłączone od sieci domowej, w panelu obsługi znika symbol .

## Połączyć z siecią

- Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcji.

- Dotykać symbolu  odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **HC 1**.  
We wskaźniku pola grzewczego świeci .






- W strefie ustawień wartość  "Połącz automatycznie" albo wartość  "Połącz manualnie".
- Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale "Automatyczne logowanie w sieci domowej" wzgl. "Manualne logowanie w sieci domowej".

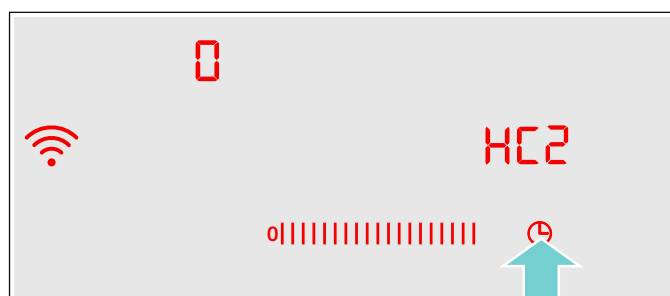
### Połączyć z aplikacją


Jeżeli w mobilnym urządzeniu końcowym zainstalowana jest aplikacja Home Connect, można połączyć to urządzenie z płytą grzewczą.

#### Wskazówki

- Urządzenie musi być połączone z siecią.
- Aplikacja musi być otwarta i skonfigurowana.
- W przypadku bezpośredniego połączenia z okapem kuchennym należy najpierw odłączyć płytę grzewczą od sieci domowej, a następnie ponownie uruchomić proces łączenia. → "Odłączyć od sieci" na stronie 17 → "Połączyć z siecią" na stronie 17

- Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcie.
- Dotykać symbolu  odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **HC 2**.  
Na wskaźniku pola grzewczego świeci .



- W strefie nastawiania ustawić wartość .
- Postępować zgodnie z instrukcjami aplikacji, aby zakończyć proces nawiązywania połączenia.





### Ustawienia za pośrednictwem aplikacji

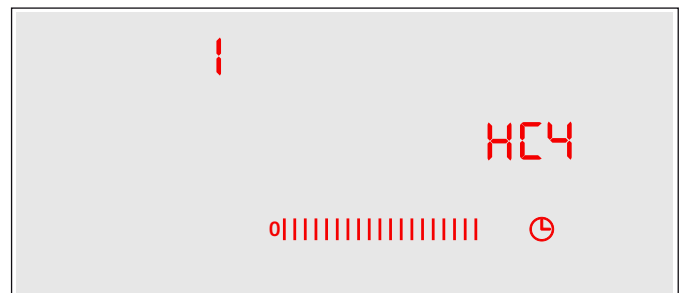
Przy użyciu aplikacji Home Connect można wygodnie uzyskiwać dostęp do ustawień podstawowych płyty grzewczej i przekazywać płycie grzewczej wartości ustawień poszczególnych pól grzewczych.

#### Wskazówki

- Ustawienia podstawowe można zmieniać tylko, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.

- Bezpośrednia obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W nowym fabrycznie urządzeniu funkcja przekazywania ustawień jest aktywna.
- Jeżeli funkcja przekazywania ustawień jest nieaktywna, w aplikacji Home Connect wyświetlane są tylko tryby pracy płyty grzewczej.

- Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcie.
- Dotykać symbolu  odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **HC 4**.
- Aby uaktywnić funkcję przekazywania ustawień, wybrać w strefie ustawień wartość ; aby wyłączyć tę funkcję, wybrać wartość .



### Potwierdzanie ustawień gotowania

Po przekazaniu ustawień gotowania do jednego z pól grzewczych, zaczyna migać, w zależności od ustawień, wskaźnik tego pola grzewczego, wskaźnik timera lub zmieniona funkcja. Dotknąć migającego wskaźnika, aby potwierdzić wybrane ustawienia pola grzewczego. Dotknąć dowolnego innego przycisku płyty grzewczej, aby odrzucić ustawienia.



### Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie płyty grzewczej (np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy czy luki zabezpieczeń). Jest to możliwe pod warunkiem, że użytkownik jest zarejestrowanym użytkownikiem funkcji Home Connect, zainstalował aplikację w swoim mobilnym urządzeniu końcowym i jest połączony z serwerem Home Connect.

Jeżeli dostępna jest aktualizacja oprogramowania, aplikacja Home Connect informuje użytkownika o tym, skąd można pobrać aktualizację.

Po pobraniu aktualizacji można rozpocząć instalację za pośrednictwem płyty grzewczej (Ustawienia podstawowe, ustawienie **HC 5**) lub włączyć aplikację

Home Connect, jeśli użytkownik jest podłączony do lokalnej sieci.

Aplikacja Home Connect informuje użytkownika o poprawnym zakończeniu instalacji.

#### Wskazówki

- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać płyty grzewczej.
- W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.
- Zalecamy jak najszybsze dokonywanie aktualizacji ważnych ze względów bezpieczeństwa.

### Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią WLAN urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC wbudowanego modułu komunikacyjnego WiFi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego WiFi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

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

**Wskazówka:** Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne jedynie w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wywołać w aplikacji Home Connect.

### Deklaracja zgodności

Firma BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie obsługujące aplikację Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.



Pasma 2,4 GHz: 100 mW maks.

Pasma 5 GHz: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	PL	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

## Połączenie z okapem kuchennym

To urządzenie można połączyć z pasującym do niego okapem kuchennym, co umożliwi sterowanie funkcjami tego okapu za pośrednictwem płyty grzewczej.

Istnieją różne możliwości nawiązania połączenia między urządzeniami:

#### Home Connect

Jeżeli oba urządzenia obsługują funkcję Home Connect, możliwe jest nawiązanie połączenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect.

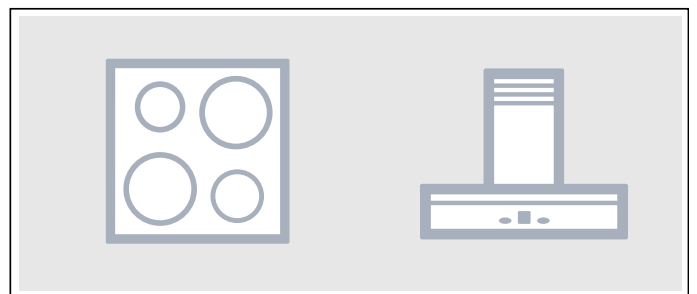
Oba urządzenia mogą być sterowane za pośrednictwem aplikacji Home Connect i za pośrednictwem płyty grzewczej.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect i rozdział Home Connect. → "Home Connect" na stronie 15



#### Bezpośrednie łączenie urządzeń

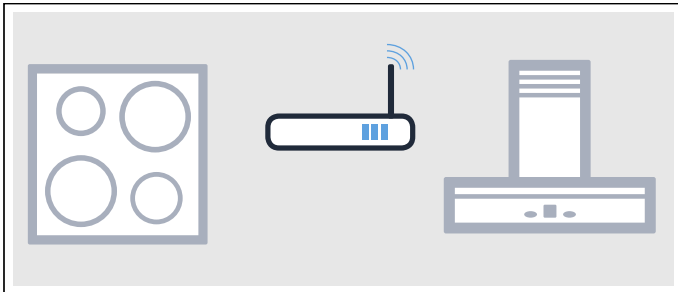
Jeżeli urządzenie jest bezpośrednio połączone z okapem kuchennym, okap może być sterowany za pośrednictwem płyty grzewczej. Połączenie obu urządzeń z siecią domową lub z aplikacją jest niemożliwe. Oba urządzenia mogą być sterowane za pośrednictwem pulpitu obsługi.



## Łączenie urządzeń za pośrednictwem sieci domowej

Ten rodzaj połączenia należy wykorzystać, w przypadku, gdy żadne lub jedno z dwóch urządzeń jest połączone z aplikacją Home Connect.

Jeżeli urządzenia połączone są ze sobą za pośrednictwem sieci domowej, płyta grzewcza może zarówno sterować okapem, jak i korzystać z funkcji Home Connect.



### Wskazówki

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi okapu i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej. → "Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 4
- Bezpośrednia obsługa przy użyciu elementów okapu ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej jest niemożliwe.
- W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

## Konfiguracja

W czasie konfigurowania połączenia między płytą grzewczą i okapem kuchennym płyta grzewcza musi być włączona.

### Połączenie bezpośrednie

Upewnij się, że, okap jest wyłączony.

W tym celu zastosuj się do rozdziału "Połączenie z płytą grzewczą" w instrukcji obsługi okapu.

**Wskazówka:** Jeżeli płyta grzewcza jest bezpośrednio połączona z okapem kuchennym, połączenie z siecią domową i korzystanie z funkcji Home Connect nie będzie możliwe.

1. Dotykać symbolu przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcie.
2. Dotykać symbolu odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **c 15**. We wskaźniku pól grzewczych świeci .
3. W strefie ustawień ustawić wartość **1**. Na wskaźniku pól grzewczych miga **1**.
4. W ciągu następnych 2 minut rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.

Płyta grzewcza jest połączona z okapem kuchennym, gdy we wskaźniku pól grzewczych pojawia się wartość **3**. Po wyjściu z menu ustawień, w panelu obsługi płyty grzewczej wyświetlane są symbole funkcji sterujących okapu kuchennego.

## Połączenie za pośrednictwem sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera. Jeżeli tak nie jest, należy się zastosować do wskazówek podanych w rozdziale "Łączenie bezpośrednie".

Należy się najpierw upewnić, że okap kuchenny jest połączony z aplikacją lub z siecią domową.

1. Dotykać symbolu przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcie.
2. Dotykać symbolu odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **c 15**. Na wskaźniku pól grzewczych zapala się symbol (brak połączenia) lub (połączono z siecią domową).
3. W strefie ustawień ustawić wartość **1**. Na wskaźniku pól grzewczych miga **1**.
4. Jeżeli urządzenie jeszcze nie było połączone z siecią domową, należy w ciągu 2 minut nacisnąć przycisk WPS na routerze. Płyta grzewcza zostaje połączona z siecią domową, we wskaźniku pól grzewczych pojawia się wartość **3**. Nawiązywanie połączenia z okapem rozpoczyna się automatycznie i jest aktywna przez 2 minuty. Gdy urządzenie jest już połączone z siecią domową, można przejść do kolejnego kroku.
5. Rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.

Proces nawiązywania połączenia jest zakończony, gdy we wskaźniku pól grzewczych pojawia się wartość **3**. W panelu obsługi płyty grzewczej wyświetlane są symbole funkcji sterujących okapu kuchennego.

**Wskazówka:** Połączenie można nawiązać tylko pod warunkiem, że oba urządzenia są połączone z siecią domową i działają w trybie nawiązywania połączenia. Jeżeli w jednym z urządzeń upłynął dozwolony czas nawiązywania połączenia, należy ponownie nawiązać połączenie (Ustawienia podstawowe, ustawienie **c 15**).

## Resetowanie połączenia

Zapisane połączenia z siecią domową i okapem kuchennym można w każdej chwili zresetować.

1. Dotykać symbolu przez 4 sekundy. Wyświetlane są informacje o produkcie.
2. Dotknąć symbolu odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **c 15**.
3. W strefie ustawień ustawić wartość .


## Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączania płyty grzewczej lub pojedynczych pól grzewczych. → "Ustawienia sterujące okapem" na stronie 21

Przy użyciu panelu obsługi można też dokonywać dalszych ustawień.

## Ustawianie wentylatora

### Włączanie

Dotknąć symbolu .

### Ustawianie stopnia prędkości obrotowej wentylatora

Wybrać stopień prędkości obrotowej wentylatora.


Można tu wybierać między stopniami 1, 2 i 3. W celu wybrania stopni intensywnej wentylacji dotknąć przycisków 4 albo 5, albo dotknąć przycisku **b** odpowiednią ilość razy, aż zostanie ustawiony żądany stopień intensywnej wentylacji.

### Wyłączanie

Wybrać stopień prędkości obrotowej wentylatora 0.


## Ustawianie trybu automatycznego

### Włączanie

Dotykać symbolu , aż w panelu obsługi pojawi się symbol **A**.


Wentylator włącza się automatycznie po wykryciu oparów.

### Wyłączanie

Dotykać symbolu , aż zgaśnie symbol **A**, albo ustawić inny stopień prędkości obrotowej wentylatora.



## Ustawianie oświetlenia okapu




Oświetlenie okapu kuchennego można włączać i wyłączać za pośrednictwem panelu obsługi płyty grzewczej.

Dotknąć symbolu .

## Ustawienia sterujące okapem

Funkcje sterujące okapu kuchennego można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb użytkownika.

Wskaźnik	Funkcja
<b>c 15</b>	<b>Połączenie płyta grzewcza - okap</b>
	Brak połączenia / Rozłącz.
<b>1</b>	Nawiąz połączenie.
<b>2</b>	Połączenie z siecią domową (WLAN).
<b>3</b>	Połączenie z okapem.
<b>c 18</b>	<b>Automatyczne uruchamianie wentylatora</b>
	Funkcja wyłączona. W razie potrzeby okap należy włączać manualnie.
<b>1</b>	Funkcja włączona w trybie automatycznym.* Po włączeniu jednego z pól grzewczych okap jest uruchamiany w trybie automatycznym.
<b>2</b>	Funkcja włączona w trybie manualnym. Po włączeniu jednego z pól grzewczych okap jest uruchamiany na jednym stałym poziomie prędkości obrotowej.
* Ustawienie podstawowe	

Wskaźnik	Funkcja
<b>c 20</b>	<b>Opóźnienie wyłączenia wentylatora</b>
	Wentylator wyłącza się razem z płytą grzewczą.
<b>1</b>	Funkcja włączona w trybie automatycznym.*
<b>2</b>	Funkcja włączona ze standardowym opóźnieniem wyłączenia wentylatora.
<b>3</b>	Bez zmiany ustawień.
<b>c 21</b>	<b>Automatyczne włączanie oświetlenia</b>
	Funkcja wyłączona.
<b>1</b>	Funkcja włączona.* Po włączeniu płyty grzewczej włącza się oświetlenie.
<b>c 22</b>	<b>Automatyczne wyłączenie oświetlenia</b>
	Funkcja wyłączona.*
<b>1</b>	Funkcja włączona. Po wyłączeniu płyty grzewczej wyłącza się oświetlenie.
* Ustawienie podstawowe	

**Wskazówka:** Ustawienia **c 18**, **c 20**, **c 21** i **c 22** są wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem kuchennym.

## Czyszczenie

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

### Ceramika szklana

Płytę grzejną należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu pozostałości po gotowaniu nie przywierają zbyt mocno.

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Nigdy nie używać:

- nierozcieńzonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Silne zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednią skrobaczkę do szkła można nabyć również w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej zapewni optymalny wynik czyszczenia.

## Rama płyty grzejnej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzejnej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wyflukać.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

## Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Układ elektroniczny płyty grzejnej znajduje się pod pulpitem obsługi. Temperatura w tej strefie może z różnych względów ulec znacznemu wzrostowi.

Aby zapobiec przegrzaniu układu elektronicznego, pola grzejne są w razie potrzeby automatycznie wyłączane. Wskaźnik **F 2**, **F 4** lub **F 5** pojawia się na przemian ze wskaźnikiem ciepła resztkowego **H** lub **h**.

Wskaźnik	Usterka	Rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
Wszystkie wskaźniki migają	Powierzchnia obsługi jest mokra lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
<b>F 2</b>	Kilka pól grzejnych działało przez dłuższy czas z zastosowaniem dużej mocy. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy <b>F 2</b> zgaśnie, układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Można kontynuować gotowanie.
<b>F 4</b>	Mimo wyłączenia przez <b>F 2</b> , układ elektroniczny wciąż się nagrzewa. Dlatego wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy <b>F 4</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<b>F 5</b> oraz stopień mocy grzania migają na zmianę. Rozbrzmiewa sygnał	Ostrzeżenie: w pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
<b>F 5</b> oraz sygnał dźwiękowy	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć garnek. Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy <b>F 5</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<b>F 8</b>	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.
<b>dE</b> pola grzejne nie grzeją	Włączony jest tryb demo	Wyłączenie trybu demo: na 30 sekund odłączyć urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający w skrzynce bezpiecznikowej). W ciągu następných 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostaje wyłączony.

## Komunikat z E na wyświetlaczach

Jeżeli na wyświetlaczach pojawi się komunikat o usterce z "E", np. E0111, to wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeżeli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.

## Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

### Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD)

Serwisowi należy podać numer produktu (E-Nr) oraz datę produkcji (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.

## Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przetestowania naszych urządzeń.

Dane w tabeli dotyczą naczyń firmy Schulte-Ufer (4-częściowy komplet garnków indukcyjnych HZ 390042) o następujących wymiarach:

- rondel Ø 16 cm, 1,2 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 16 cm, 1,7 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 22 cm, 4,2 l, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm
- patelnia Ø 24 cm, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm

Potrawy testowe	Podgrzewanie / krótkie gotowanie		Dalsze gotowanie		
	Stopień krótkiego gotowania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Pokrywa
<b>Roztapianie czekolady</b>					
Naczynie: rondel					
Kuwertura czekoladowa (np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g) na polu grzejnym Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nie
<b>Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy</b>					
Naczynie: garnek					
<b>Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550</b>					
Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość 450 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak	1.	Tak
<b>Zupa z soczewicy z puszki</b>					
np. zupa z soczewicy z kiełbaskami firmy Erasco:					
Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość 500 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 (zamieszać po ok. 1:30)	Tak	1.	Tak
Ilość: 1000 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1:30)	Tak	1.	Tak

Potrawy testowe	Podgrzewanie / krótkie gotowanie		Dalsze gotowanie		
	Stopień krótkiego gotowania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Pokrywa
<b>Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego</b>					
Naczynie: rondel					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	g <sup>2</sup>	ok. 5:20	Nie	1 1,3	Nie
				<sup>1</sup> Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty	
				<sup>2</sup> Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia	
				<sup>3</sup> Po zagotowaniu sos beszamelowy gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając	
<b>Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie z pokrywą</b>					
Naczynie: garnek					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 6:45	Nie	2	Tak
				Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	
Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 7:20	Nie	2	Tak
				Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	
<b>Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie bez pokrywy</b>					
Naczynie: garnek					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 7:30	Nie	2	Nie
Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut					



Potrawy testowe	Podgrzewanie / krótkie gotowanie		Dalsze gotowanie		
	Stopień krótkiego gotowania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Pokrywa
Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 8:00 Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut	Nie	2	Nie
<b>Gotowanie ryżu</b>					
Naczynie: garnek					
Temperatura wody 20° C					
Przepis zgodny z normą DIN 44550:					
125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:48	Tak	2	Tak
Przepis zgodny z normą DIN 44550:					
250 g ryżu okrągłozłazistego, 600 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 3:15	Tak	2.	Tak
<b>Smażenie steków z polędwicy wieprzowej</b>					
Naczynie: patelnia					
Temperatura początkowa steków z polędwicy: 7° C					
Ilość: 3 steki z polędwicy (waga całkowita ok. 300 g, ok. 1 cm grubości), 15 g oleju słonecznikowego na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:40	Nie	7	Nie
<b>Smażenie naleśników</b>					
Naczynie: patelnia					
Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2					
Ilość: 55 ml ciasta na naleśniki na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:40	Nie	6 lub 6. w zależności od stopnia zrumienienia	Nie
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych</b>					
Naczynie: garnek					
Ilość: 1,8 kg oleju słonecznikowego, na porcję: 200 g frytek mrożonych (np. McCain 123 Frytki proste) na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	Aż temperatura oleju wynosić będzie 180°C	Nie	9	Nie

W przypadku przeprowadzania prób na polu grzejnym Ø 18 cm o mocy znamionowej 1500 W, czas krótkiego gotowania wydłuża się o ok. 20%, a stopień mocy grzania do dalszego gotowania zwiększa się o jeden stopień.

# Оглавление

 <b>Применение по назначению</b> . . . . .	27	 <b>Защита при вытирании</b> . . . . .	37
 <b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	27	 <b>Индикатор расхода электроэнергии</b> . . . . .	37
 <b>Причины повреждений</b> . . . . .	28	 <b>Базовые установки</b> . . . . .	37
Обзор . . . . .	28	Изменение базовых установок . . . . .	37
 <b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	28	 <b>Home Connect</b> . . . . .	38
Рекомендации по экономии электроэнергии . . . . .	28	Настройка . . . . .	38
Правильная утилизация упаковки . . . . .	29	Настройки Home Connect . . . . .	39
 <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	29	Обновление ПО . . . . .	41
Панель управления . . . . .	29	О защите данных . . . . .	41
Конфорки . . . . .	30	Декларация о соответствии . . . . .	42
Индикатор остаточного тепла . . . . .	30	 <b>Соединение с кухонным вытяжным колпаком</b> 42	
 <b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .	30	Настройка . . . . .	43
Включение и выключение варочной панели . . . . .	30	Отмена соединения . . . . .	43
Регулировка конфорок . . . . .	31	Управление вытяжным колпаком через варочную панель . . . . .	43
Таблица приготовления . . . . .	31	Установки для управления вытяжным колпаком . . . . .	44
 <b>Сенсорный режим жарения</b> . . . . .	32	 <b>Очистка</b> . . . . .	44
Сковороды для жарения в сенсорном режиме . . . . .	32	Стеклокерамика . . . . .	44
Режимы жарения . . . . .	33	Рама варочной панели . . . . .	44
Настройка сенсорного режима жарения . . . . .	33	 <b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .	45
Выключение сенсорного режима жарения . . . . .	33	Е-сообщение на индикации . . . . .	45
Таблица для жарения . . . . .	33	 <b>Служба сервиса</b> . . . . .	45
 <b>Функция «PowerBoost»</b> . . . . .	34	Номер E и номер FD . . . . .	45
Включение функции «Powerboost» . . . . .	34	 <b>Контрольные блюда</b> . . . . .	46
Выключение функции «Powerboost» . . . . .	34		
 <b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	35		
Включение и выключение блокировки для безопасности детей . . . . .	35		
Автоматическая блокировка для безопасности детей	35		
 <b>Функции времени</b> . . . . .	35		
Автоматическое отключение конфорок . . . . .	35		
Автоматический таймер . . . . .	36		
Бытовой таймер . . . . .	36		
Функция секундомера . . . . .	36		
 <b>Автоматическое аварийное отключение</b> . . . . .	36		
 <b>Функция поддержания в горячем состоянии</b> .36			
Включение функции поддержания в горячем состоянии	36		
Выключение функции поддержания в горячем состоянии . . . . .	36		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.bsh-group.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

## Важные правила техники безопасности

### Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестает реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Запрещается закрывать крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

### Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Разрешается использовать только допущенные нами защитные решетки, например, детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

## Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Предупреждение – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

## Причины повреждений

### Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

## Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причина	Способ устранения
Удаление пятен	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

## Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

### Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.

- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

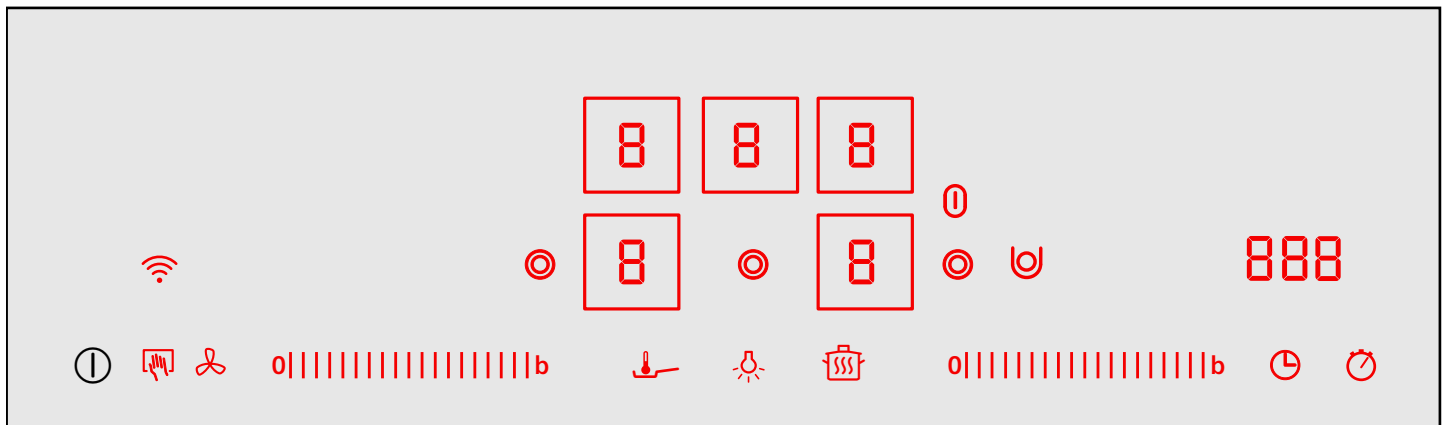


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.



## Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей указаны в обзоре типоразмеров.  
→ Страница 2











### Панель управления



Индикации	
1-9	Ступени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло
b	Функция «Powerboost»
L	Функция поддержания в горячем состоянии
88	Таймер
Wi-Fi	Wi-Fi

Элементы панели управления	
	Главный выключатель
<b>b</b>	Функция «Powerboost»
	Выбор конфорки

\*Регулирование средней конфорки в правой зоне настройки

Элементы панели управления	
	Блокировка для безопасности детей Защита при вытирании
	Режим работы вентилятора вытяжного колпака
	Сенсорный режим жарения
	Зона настройки*
	Подключение двухконтурной конфорки
	Подключение малой зоны нагрева для жаровни
	Подключение большой зоны нагрева для жаровни
	Подсветка вытяжного колпака
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Таймер
	Функция секундомера

\*Регулирование средней конфорки в правой зоне настройки

### Указания

- В зависимости от режима варочной панели панели управления, которые можно выбрать в данное время, светятся полужарким или ярким светом. Если коснуться их, соответствующая функция выполняется.
- Панели управления для функций, которые нельзя выбрать в данное время, не светятся.
- Настройки выбранных в данное время конфорок ярко светятся.
- Следите за тем, чтобы панели управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

### Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
⊙ Двухконтурная конфорка	Коснитесь символа ⊙.
Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор	

### Указания

- Темные участки на рисунке накала конфорки обусловлены технически. Они не влияют на функцию конфорки.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.  
Это позволит, например:
  - защитить легко повреждаемые детали от перегрева
  - предохранить прибор от перегрузки по току
  - приготовить более вкусную пищу
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в различное время.

### Комбинированная конфорка



- 1 = двухконтурная конфорка
- 2 = одноконтурная конфорка
- 3 = соединяющий нагревательный элемент

Одно- и двухконтурные конфорки могут использоваться независимо друг от друга без соединяющего нагревательного элемента или, как описано в таблице, комбинироваться с соединяющим нагревательным элементом.

Комбинированный режим	Подключение	Подходит
Малая зона нагрева для жаровни: комбинация 1+3	Символом  подключите соединяющий нагревательный элемент. Символ  загорается ярким светом.	Небольшая жаровня Небольшой теппаньяки.
Большая зона нагрева для жаровни: комбинация 1 + 3 + 2	Коснитесь символа . Символ  загорается ярким светом.	Большая жаровня Большой теппаньяки Большой противень для гриля

Малая зона нагрева для жаровни (1 + 3) и одноконтурная конфорка (2) могут использоваться также независимо друг от друга и с различными ступенями нагрева. Таким образом создаются различные диапазоны значений температуры при использовании большой жаровни, теппаньяки или противня для гриля: на небольшой зоне нагрева для жаровни вы можете выполнить обжаривание, а на одноконтурной конфорке одновременно подогреть блюдо.

**Указание:** Подходящую кухонную посуду Вы можете заказать через сервисную службу или в нашем виртуальном магазине.

### Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ **H**, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на **h**. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

## Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

### Включение и выключение варочной панели


Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

#### Включение

Коснитесь символа . Раздается звуковой сигнал. Над с главным выключателем загорается индикаторная лампочка. Загораются индикаторы панелей управления и ступеней нагрева конфорок . Варочная панель готова к работе.

Обе передние конфорки выбраны автоматически. Индикаторы ступеней нагрева конфорок ярко горят.

## Выключение

Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не выключатся. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

## Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд).
- Настройки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все прежние настройки будут задействованы снова.

## Регулировка конфорок

Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.



Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

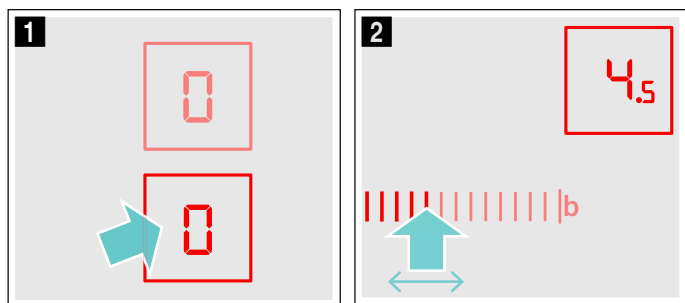
Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение. Оно выводится на индикаторе, например, в форме 4.5.

## Настройка степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь индикатора степеней нагрева конфорки  для выбора конфорки. На индикаторе степеней нагрева конфорки ярко горит .
2. Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.



Конфорка включена.

Изменение степени нагрева конфорки: Выберите конфорку и установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

## Выключение конфорки

Выберите конфорку. Установите 0 в зоне настройки. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

**Указание:** Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.

## Таблица приготовления

Приведенная ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и степень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны отклонения от указанных значений.

Чтобы довести до кипячения, используйте степень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много воды, лучше всего разрезать на несколько небольших порций.


Советы по экономии энергии при приготовлении пищи приведены в разделе по охране окружающей среды. → Страница 28

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на степени слабого нагрева, мин
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.5	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1.5-2.5	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	2.5-3.5	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.5-3.5	20-30 мин
<b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>		
Клецки, фрикадельки	4.5-5.5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «беарнез», голландский соус	3-4	8-12 мин
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1.5-2.5	35-45 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		
*** Чаше переворачивайте		

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Рагу, супы	3.5-4.5	15-60 мин
Овощи	2.5-3.5	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.5-4.5	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушеное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.5-3.5	50-60 мин
<b>Жарение с малым количеством масла**</b>		
Шницель в панировке или без	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Котлета, в панировке или без***	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Шницели по-гамбургски, фрикадельки (толщиной 3 см)***	4.5-5.5	30-40 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)***	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Лангустины и креветки	7-8	4-10 мин
Соте из свежих овощей, грибов	7-8	10-20 мин
Овощи и мясо, нарезанные порциями, по-азиатски	7.5-8.5	15-20 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.5-4.5	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
<b>Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)</b>		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	-
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		
*** Чаше переворачивайте		

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Рыба, в панировке или пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре, темпура	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		
*** Чаше переворачивайте		

## Сенсорный режим жарения

Двухконтурная конфорка, обозначенная символом , имеет функцию сенсорного режима жарения. Если вы пользуетесь конфоркой с сенсорным режимом жарения, температуру сковороды регулирует сенсор.

Преимущество при жарении:

- Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию.
- Масло или жир не перегреваются.

### Указания

- Никогда не разогревайте жир без присмотра.
- Ставьте сковороду на середину конфорки. Следите за тем, чтобы диаметр дна сковороды был подходящим.
- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе система регулировки работать не будет. Можно использовать сито для защиты от брызг, система регулировки будет работать.
- Используйте только жир, подходящий для жарения. Если вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, натуральное оливковое масло или топленое свиное сало, установите режим жарения 1 или 2.

## Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Для жарения в сенсорном режиме выбирайте надлежащую сковороду.

### Системная сковорода в качестве спецпринадлежности

Сковороду, оптимально подходящую для жарения в сенсорном режиме, можно приобрести в специализированном магазине или интернет-магазине [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com): **HZ390230**

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей on-line может различаться в зависимости от страны.



Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды.

**Указание:** Сенсорный режим жарения можно использовать и с обычными сковородами. Сначала проверьте сковороды в режиме жарения min, а при необходимости измените режим. При более мощном режиме жарения сковорода может перекалиться.



## Режимы жарения

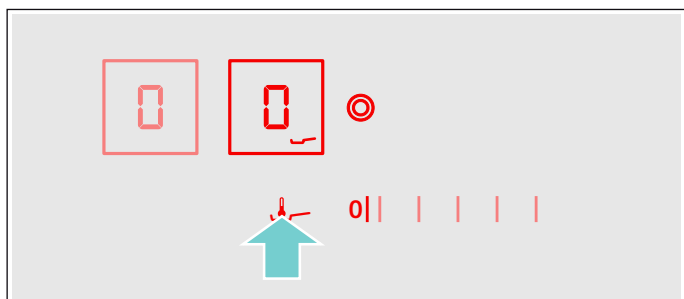
Режим жарения	Температура	Подходят для
1	очень низкая	например, приготовление и выпаривание соусов, тушение овощей без добавления воды и с добавлением жира, жарение продуктов на натуральном оливковом масле класса экстра, сливочном масле или маргарине
2	низкая	например, омлеты, жарение продуктов на натуральном оливковом масле класса экстра, сливочном масле или маргарине
3	низкая средняя	например, жарение рыбы, толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски
4	средняя высокая	например, приготовление среднепрожаренных или хорошо прожаренных стейков, жарение продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи
5	высокая	например, жарение стейков с кровью, картофельных оладий, приготовление жареного картофеля

## Настройка сенсорного режима жарения

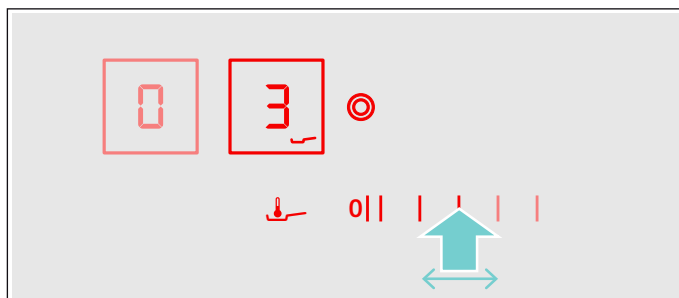
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.



Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь символа . На индикаторе конфорки загорается  и появляется символ .



2. Выберите нужный режим жарения в зоне настроек. Сенсорный режим жарения активизирован. Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



Символ  мигает до тех пор пока не будет достигнута температура жарения. Потом раздается сигнал. Загорается символ .

3. Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.

Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

## Выключение сенсорного режима жарения

Коснитесь символа .

## Таблица для жарения

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.

Сначала разогрейте пустую сковороду. Только после звукового сигнала положите в сковороду продукты вместе с жиром для жарения.

	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
<b>Мясо</b>		
Шницель в панировке или без нее	4	6-10 мин
Филе	4	6-10 мин
Котлета*	3	10-17 мин
Кордон блю*	3	15-20 мин
Стейки с кровью (3 см толщиной)	5	6-8 мин
Стейки среднепрожаренные или хорошо прожаренные (толщиной 3 см)	4	8-12 мин
Грудка птицы (2 см толщиной)*	3	10-20 мин
Колбаски, вареные или сырые*	3	8-20 мин
Шницели по-гамбургски (1,5 см толщиной)	3	6-30 мин
Фрикадельки (2 см толщиной)*	3	10-20 мин
* Чаше переворачивайте		
** Выкладывать в холодную сковороду		

	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Бефстроганов, гирос	4	7-12 мин
Мясной фарш	4	6-10 мин
Шпиг	2	5-8 мин
<b>Рыба</b>		
Рыба, жареная, например, форель	3	10-20 мин
Рыбное филе в панировке или без нее	3/4	10-20 мин
Омары, креветки	4	4-8 мин
<b>Блюда из яиц</b>		
Блины	4	непрерывно жарить
Омлеты	2	3-6 мин (на порцию)
Яичница-глазунья	2/4	2-6 мин
Яичница-болтунья	2	4-9 мин
Шмаррен по-королевски	3	10-15 мин
Гренки/французские тосты	3	4-8 мин (на порцию)
<b>Картофель</b>		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	5	6-12 мин
Жареный картофель из сырого картофеля	3	15-25 мин
Картофельные оладьи	5	2,5-3,5 мин (на порцию)
Жареный картофель	2	40-45 мин
Глазированный картофель	4	10-15 мин
<b>Овощи</b>		
Чеснок / лук пассеровать до полупрозрачности	1/2	2-10 мин
Жареный лук	3	5-10 мин
Кабачки цуккини, баклажаны	3	4-12 мин
Сладкий перец, зеленая спаржа	3	4-15 мин
Тушение овощей с добавлением жира и без добавления воды, например, цуккини, зеленый сладкий перец	1	10-20 мин
Грибы	4	10-15 мин
Глазированные овощи	4	6-10 мин
<b>Продукты глубокой заморозки</b>		
Шницель	4	15-20 мин
Кордон блю	3	10-30 мин
Грудка птицы*	2	10-30 мин
Куриные нагеты*	4	10-20 мин
Гирос, кебаб	4	10-15 мин
Рыбное филе в панировке или без нее	3	10-20 мин
Рыбные палочки	4	8-12 мин
* Чаше переворачивайте		
** Выкладывать в холодную сковороду		

	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Картофель фри	4/5	4-6 мин
Блюда для жарения/овощи для жарения	4	8-15 мин
Весенние рулеты	3	10-30 мин
Камамбер/сыр	3	10-15 мин
<b>Соусы</b>		
Томатный соус с овощами	1	25-35 мин
Соус «Бешамель»	1	10-20 мин
Сырный соус, например, соус «Горгонзола»	1	10-20 мин
Выпаривание соусов, например, соуса «Болоньезе», томатного соуса	1	25-35 мин
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	1	15-25 мин
<b>Прочее</b>		
Камамбер/сыр	3	7-10 мин
Сухие готовые блюда с добавлением воды, например макаронник*	2	4-6 мин
Крутоны	3	6-10 мин
Обжарка миндаля/фундука/семян пинии**	2	3-7 мин
* Чаше переворачивайте		
** Выкладывать в холодную сковороду		



## Функция «PowerBoost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных символом **boost**.

Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.

### Включение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь символа **b**. Загорается индикатор **b**. Функция «Powerboost» включена.

### Выключение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
2. Установите любую ступень слабого нагрева. Индикатор **b** гаснет. Функция «Powerboost» выключена.

### Указания




- Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.
- Учтите, что масло и жир при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения. Перегретые масло и жир быстро воспламеняются, см. главу «Важные указания по безопасности».→ Страница 27



## Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

### Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: включите варочную панель главным выключателем . Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Индикатор  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: включите варочную панель главным выключателем . Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Блокировка снимается.

### Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

#### Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».→ Страница 37

## Функции времени

Имеются 3 различные функции времени.




- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер
- Секундомер

### Автоматическое отключение конфорок

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

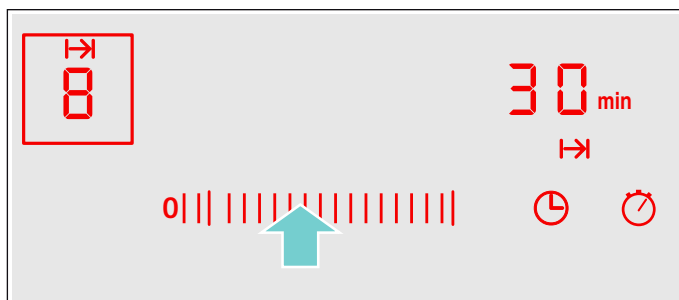
#### Настройка времени приготовления

При этом конфорка должна быть включена.

1. Коснитесь символа  дважды, а затем выберите конфорку. Загорается индикатор . На индикаторе таймера появляется  мин.



2. Выполните касанием требуемую предустановку в зоне настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо 1, 2, 3..... до 9 минут. В течение следующих 10 секунд выберите требуемое значение времени в зоне настройки.



Начинается отсчет времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться самое короткое время приготовления.

### Сенсорный режим жарения

При приготовлении в сенсорном режиме жарения отсчёт установленного времени приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

### Автоматическая установка

При длительном прикосновении к предустановкам 1 – 5 в зоне настройки происходит автоматическое уменьшение времени до одной минуты.

При длительном прикосновении к предустановкам 6 – 9 в зоне настройки происходит автоматическое увеличение времени до 99 минут.

### По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на панели индикации 10 секунд мигает . Мигает индикация . Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

### Изменение или сброс времени приготовления

Коснитесь символа дважды, а затем выберите конфорку. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

#### Указания

- Можно установить время приготовления до 99 минут.
- По истечении последней минуты индикация времени переключается с минут на секунды.

### Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчет заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки». → [Страница 37](#)

**Указание:** Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Коснитесь символа дважды, а затем выберите конфорку. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

### Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок. Для активирования варочная панель должна быть включена.

#### Установка бытового таймера

1. Коснитесь символа , загорается индикатор . На индикаторе таймера появляется мин.
2. В зоне настройки установите нужное время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

#### По истечении времени

По истечении времени раздается звуковой сигнал и на панели индикации 10 секунд мигает . Мигает индикация . Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

#### Изменение настройки времени

Выберите кухонный таймер с помощью символа и заново установите время.

### Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.

Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.

Секундомер включается при касании к символу . На индикаторе таймера появляется и начинается отсчет времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.

Секундомер выключается повторным касанием к символу . Индикатор таймера гаснет.

**Указание:** Если помимо секундомера дополнительно включается другая функция времени, то настройка появляется на 10 секунд на индикаторе таймера. После этого снова появляется секундомер.

## Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ и индикатор остаточного тепла .

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент включения функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1–10 часов).

## Функция поддержания в горячем состоянии

Функция поддержания в горячем состоянии прекрасно подходит для сохранения подогретыми готовых блюд и посуды, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

### Включение функции поддержания в горячем состоянии



1. Коснитесь символа .
  2. Выберите конфорку. На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется .
- Функция поддержания в горячем состоянии включена.

### Выключение функции поддержания в горячем состоянии

1. Коснитесь символа .
  2. Выберите конфорку. На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется .
- Функция поддержания в горячем состоянии выключена.

## Защита при вытирании

Если протирка панели управления выполняется при включенной варочной панели, возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Коснитесь символа . Раздается звуковой сигнал. Загорается символ . Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

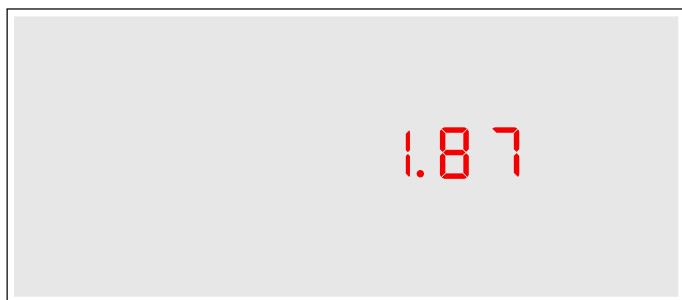
**Указание:** Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

## Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением варочной панели.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например 1,87кВтч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Индикация не горит. Включение индикации описано в главе «Базовые установки». → Страница 37

## Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на более удобные для вас.

Индикация	Функция
c 1	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b>
0	Выключено*
1	Включено.
2	Ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.


\*Базовая установка

Индикация	Функция
c 2	<b>Звуковой сигнал</b>
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
1	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
2	Включен только сигнал подтверждения.
3	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*
c 3	<b>Индикатор расхода электроэнергии (сетевое напряжение можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).</b>
0	Индикатор расхода выключен*
1	Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.
2	Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.
3	Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.
4	Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
c 5	<b>Автоматический таймер</b>
00	Выключено*
0 1:99	Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c 6	<b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b>
1	10 секунд.*
2	30 секунд
3	1 минута.
c 7	<b>Подключение нагревательных элементов</b>
0	Выключено.
1	Включено.
2	Последняя настройка перед выключением конфорки.*
c 0	<b>Восстановление базовых установок</b>
0	Выключено*
1	Включено.

\*Базовая установка

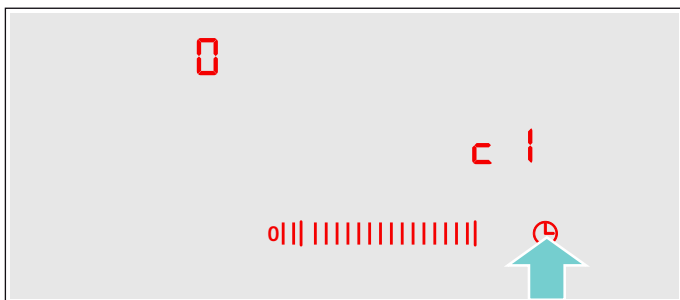
## Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его в течение 4 секунд. После этого на дисплее появится индикация сервисной службы. В зоне настройки Вы можете переключать индикации:

	Индикация
Индикация сервисной службы KI	0 1
Дата производства	Fd
Год производства	15
Месяц производства	05

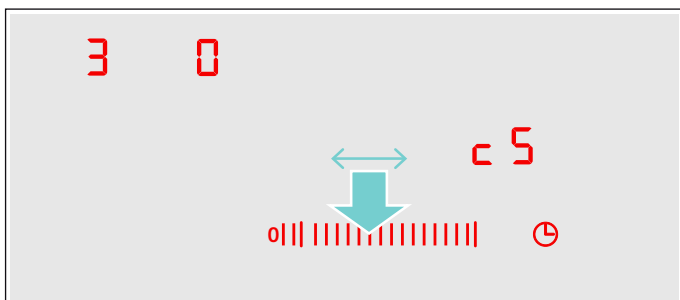
### 3. Еще раз прикоснитесь к символу ☹



Появляется индикация **Е i** и на индикаторе конфорки загорается **☹**.

### 4. Прикасайтесь к символу ☹, пока на дисплее не появится требуемая индикация.

### 5. Установите требуемое значение в зоне настройки.



### 6. Прикоснитесь к символу ☹ и удерживайте его 4 секунды. Настройка задействована.

#### Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

## Home Connect

Этот прибор поддерживает WLAN и его установки могут быть выполнены дистанционно через мобильное оконечное устройство.

При отсутствии соединения с домашней сетью прибор функционирует как варочная панель без сетевого соединения. Управление варочной панелью выполняется всегда с панели управления.

Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Сервис Home Connect имеется не во всех странах. Дополнительные сведения приведены на сайте [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Указания

- Варочные панели не предназначены для бесконтрольного применения, поэтому за процессом готовки нужно следить.

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности. Обеспечьте их соблюдение также при дистанционном управлении прибором через приложение Home Connect. Соблюдайте также указания, приведенные в приложении Home Connect. → "Важные правила техники безопасности" на страница 27
- Вы можете передать на прибор выполненные установки через приложение Home Connect и подтвердить их на приборе. Управление прибором вне дома невозможно.
- Приоритетным является управление на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.

### Настройка

Для выполнения настроек через Home Connect, на Вашем мобильном устройстве должна быть установлена и настроена программа Home Connect.

Информация об этом содержится в прилагаемой документации Home Connect.

При выполнении настроек следуйте предлагаемому приложением алгоритму.

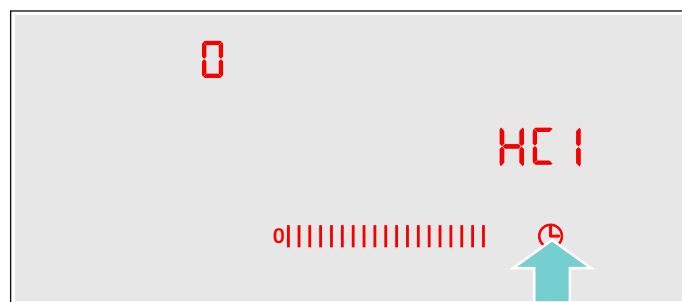
Для настройки программы, она должна быть запущена.

#### Автоматическая регистрация в домашней сети

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

Необходим доступ к маршрутизатору. Если он отсутствует, следуйте указаниям, приведенным в разделе «Ручная регистрация в домашней сети».

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу ☹ и удерживайте его 4 секунды.  
Отображается информация об изделии.
3. Касайтесь символа ☹, пока не появится установка **HC i**.



4. На индикаторе конфорки появляется **☹**.  
В зоне настройки установите значение **i**.  
На индикаторе конфорки появляется мигающий символ **i** и символ **☹**.
5. В течение 2 минут нажмите кнопку WPS на маршрутизаторе.  
Варочная панель соединена с домашней сетью, если на индикаторе конфорки символ **☹** больше не мигает, а горит постоянно.

**Указание:** Если соединение с сетью установить не удалось, появляется значение **2** «соединить вручную». Зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную или повторно запустите автоматическое соединение.

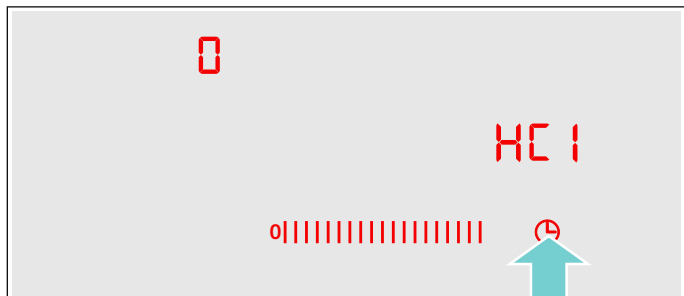
Прибор пытается автоматически установить связь с приложением, появляется установка **HC2**. В зоне настройки мигает значение **1**.



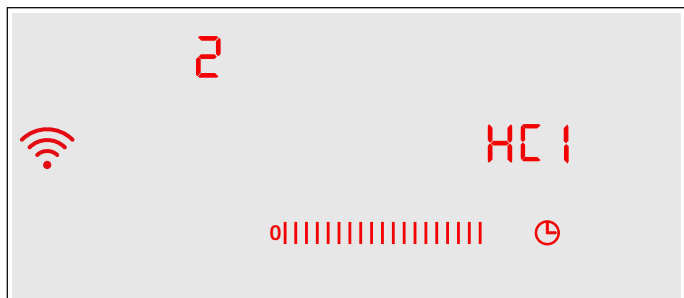
6. Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по автоматической регистрации в сети. Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение **0**.

#### Ручная регистрация в домашней сети

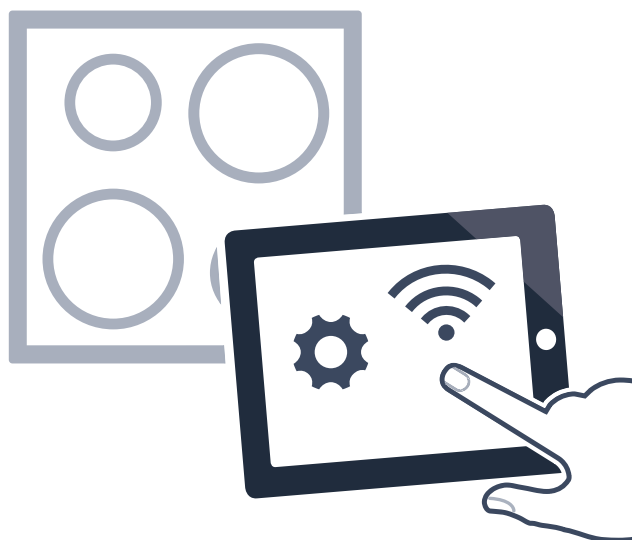
1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу и удерживайте его 4 секунды. Отображается информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC1**. На индикаторе конфорки появляется **0**.



4. В зоне настройки установите значение **2**. На индикаторе конфорки появляется мигающий символ **2** и символ .



5. Зарегистрируйте мобильное оконечное устройство в сети варочной панели при помощи SSID «HomeConnect» с Key «HomeConnect».



Варочная панель соединена с домашней сетью, если на индикаторе конфорки символ больше не мигает, а горит постоянно.

Прибор пытается автоматически установить связь с приложением, появляется установка **HC2**. В зоне настройки мигает значение **1**.



6. Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по ручной регистрации в сети. Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение **0**.

#### Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

Выберите в базовых установках варочной панели установки Home Connect, чтобы просмотреть информацию о сети и приборе.

Индикация	Функция
<b>HC1</b>	<b>Регистрация в домашней сети (WLAN)</b>
<b>0</b>	Нет соединения / отключить сетевое соединение.
<b>1</b>	Соединить автоматически.
<b>2</b>	Соединить вручную.
<b>3</b>	Соединено.
<b>HC2</b>	<b>Соединение с приложением</b>
<b>0</b>	Нет соединения.
* Базовая установка	

Индикация	Функция
	Установить соединение.
<b>HC3</b>	<b>Соединение с WLAN</b>
0	Модуль беспроводной связи выключен.
	Модуль беспроводной связи включен.
<b>HC4</b>	<b>Установки через приложение</b>
0	Выключено.
	Включено.*
<b>HC5</b>	<b>Обновление ПО</b>
	Обновленная версия имеется и готова к установке.
2	Запуск установки.
<b>HC6</b>	<b>Дистанционный доступ сервисной службы</b>
0	Не разрешено.
	Разрешено.
<b>HC7</b>	<b>Уровень сигнала WLAN</b>
0	Нет соединения с домашней сетью (WLAN).
	Уровень сигнала 1 (плохой)
2	Уровень сигнала 2 (средний)
3	Уровень сигнала 3 (хороший)
<b>HC8</b>	<b>Соединение с сервером Home Connect</b>
0	Нет соединения.
	Соединено.

\* Базовая установка

**Указания**

- Установка **HC2** отображается только в том случае, если прибор соединен с домашней сетью.
- Установка **HC3** отображается только в том случае, если прибор уже был ранее соединен с сетью.
- Установка **HC5** отображается только в том случае, если имеется обновленная версия.
- Установка **HC6** отображается только в том случае, если сервисная служба предпринимает попытку связи с прибором. Выданное право доступа вы можете в любой момент отменить.
- Установки **HC7** и **HC8** отображаются только в том случае, если имеется связь с WLAN.

**Отключение WLAN**

После задействия WLAN можно пользоваться функциями Home Connect.

**Указание:** При работе в сетевом режиме готовности прибор потребляет не более 2 Вт.

1. Прикоснитесь к символу ☹ и удерживайте его 4 секунды. Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ☹, пока не появится установка **HC3**. На индикаторе конфорки появляется |.



3. В зоне настройки установите значение 0. Функция WLAN отключена и на панели управления гаснет символ 📶.

**Отсоединение от сети**

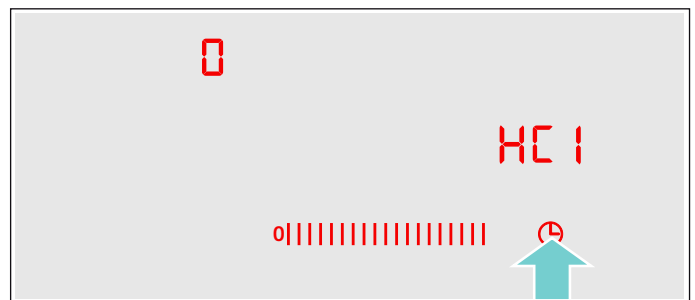
Варочную панель можно отсоединить от сети в любой момент.

**Указание:** Когда варочная панель отсоединена от сети, управление ею через Home Connect невозможно.

1. Прикоснитесь к символу ☹ и удерживайте его 4 секунды. Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ☹, пока не появится установка **HC1**. На индикаторе конфорки появляется 3.
3. В зоне настройки установите значение 0. Прибор отсоединен от домашней сети и на панели управления гаснет символ 📶.

**Соединение с сетью**

1. Прикоснитесь к символу ☹ и удерживайте его 4 секунды. Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ☹, пока не появится установка **HC1**. На индикаторе конфорки появляется 0.



3. В зоне настройки Установите значение | «Соединить автоматически» или значение 2 «Соединить вручную».
4. Следуйте инструкциям из раздела «Автоматическая регистрация в домашней сети» или «Ручная регистрация в домашней сети».

**Соединение с приложением**




При наличии на мобильном оконечном устройстве установленного приложения Home Connect можно соединить его с варочной панелью.

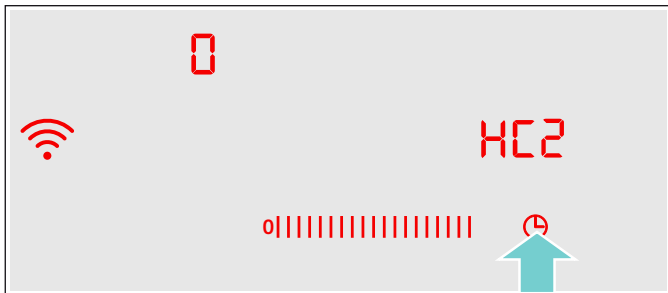
**Указания**

- Прибор должен иметь соединение с сетью.
- Необходимо открыть и настроить приложение.



- Если выполняется прямое соединение с вытяжкой, отсоедините варочную панель от домашней беспроводной сети и снова запустите процесс соединения. → "Отсоединение от сети" на страница 40 → "Соединение с сетью" на страница 40

1. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
2. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не появится установка **НС2**. На индикаторе конфорки загорается .






3. Установите в зоне настройки значение **!**.
4. Следуйте указаниям в приложении, чтобы завершить процесс соединения.

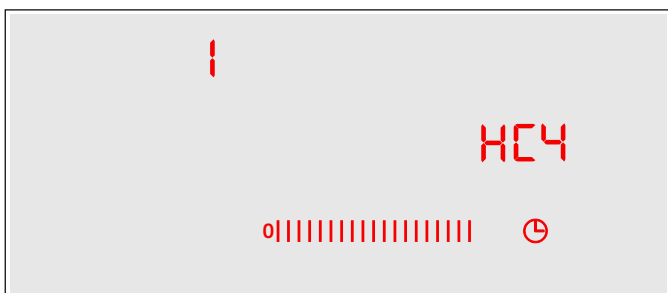
### Установки через приложение

Приложение Home Connect обеспечивает удобный доступ к базовым установкам варочной панели и возможность передачи установок, выполненных для конфорок, на варочную панель.

### Указания

- Для изменения базовых установок варочная панель должна быть выключена.
- Приоритетным является управление на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- В состоянии при поставке функция передачи установок задействована.
- Если функция передачи установок отключена, в приложении Home Connect отображаются только режимы работы варочной панели.

1. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа , пока не появится установка **НС4**.
3. Чтобы задействовать функцию передачи, выберите в зоне настроек значение **!**, а чтобы отключить функцию передачи, выберите значение .



### Подтверждение установок варочной панели

Как только установки по приготовлению будут переданы на конфорку, в зависимости от установки начинают мигать индикатор конфорки, индикатор таймера или изменённая функция. Чтобы подтвердить установки, прикоснитесь к индикатору требуемой конфорки. Для отказа от установок прикоснитесь к любой другой кнопке варочной панели.



### Обновление ПО

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение вашей варочной панели (например, оптимизация, устранение ошибок, важные для безопасности обновления версии). Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном оконечном устройстве приложение и установить связь с сервером Home Connect.

При наличии обновлённой версии ПО вы получите информацию об этом через приложение Home Connect и сможете также загрузить обновление ПО через приложение.

Если вы находитесь в вашей местной сети, после успешной загрузки можно запустить установку ПО на варочной панели (меню базовых установок, установка **НС5**) или через приложение Home Connect.

Если установка прошла успешно, вы получите информацию об этом через приложение Home Connect.

### Указания

- Варочной панелью можно пользоваться и во время загрузки.
- В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновлённую версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать без промедления.

### О защите данных

При первом подсоединении к беспроводной сети, имеющей выход в Интернет, прибор передаёт на сервер Home Connect данные следующих категорий (первичная регистрация):

- Однозначный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения прибора.

- Статус восстановления заводских настроек (если производилось).

Первичная регистрация является этапом подготовки к пользованию функциями Home Connect. Необходимость в ней возникает лишь единожды, при первом использовании функций Home Connect.

**Указание:** Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

## Декларация о соответствии

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциями Home Connect соответствует основополагающим требованиям и другим соответствующим положениям директивы 2014/53/EC.

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.



2,4 ГГц Связь: 100 мВт макс.

5 ГГц Связь: 100 мВт макс.

	BE	BG	CZ	DK	RU	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): Только для использования в помещении

## Соединение с кухонным ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ

Этот прибор можно соединить с подходящей вытяжкой и таким образом управлять функциями вытяжки с помощью варочной панели.

Существуют различные возможности соединения приборов друг с другом:

### Home Connect

Если оба прибора поддерживают Home Connect, то соединение через приложение Home Connect возможно.

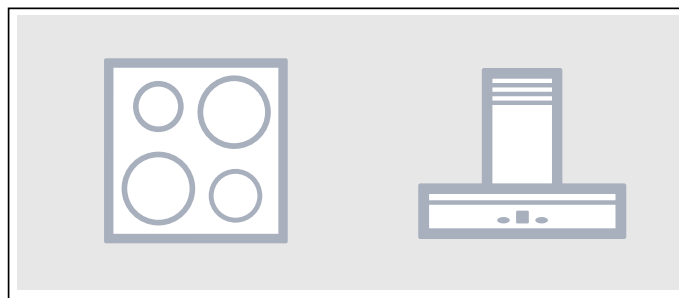
Обоими приборами можно управлять с помощью приложения или через панель управления.

Информация об этом содержится в прилагаемой документации для Home Connect и в главе «Home Connect». → "Home Connect" на страница 38



### Прямое соединение приборов

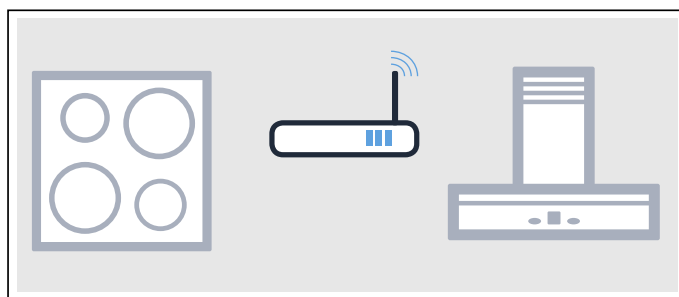
Если прибор соединяется с вытяжкой напрямую, то управлять вытяжкой можно через варочную панель. Соединение с домашней беспроводной сетью или с приложением для обоих приборов далее невозможно. Оба прибора управляются через панель управления.



### Соединение приборов через домашнюю беспроводную сеть

Используйте данный вид соединения, если ни один из приборов или только один из них соединён с приложением Home Connect.

Если приборы соединяются друг с другом через домашнюю беспроводную сеть, то варочную панелью можно управлять как через функцию управления вытяжкой, так и через приложение Home Connect.



### Указания

- Соблюдайте изложенные в инструкции к вытяжке правила техники безопасности. Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности также тогда, когда вы управляете прибором через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой. → "Важные правила техники безопасности" на страница 27

- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

## Настройка

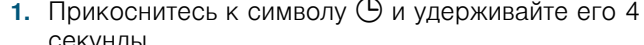
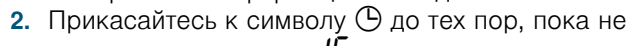
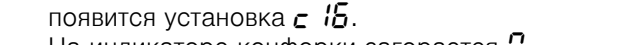
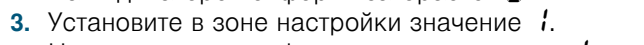
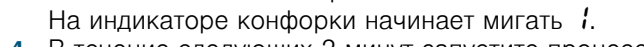
Чтобы установить соединение между варочной панелью и кухонным вытяжным колпаком, варочная панель должна быть включена.

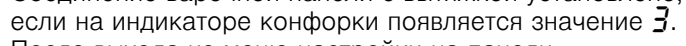
### Прямое соединение

Убедитесь, что вытяжка выключена.

Для этого обратитесь к главе «Соединение с варочной панелью» в руководстве по эксплуатации для вашей вытяжки.

**Указание:** Если варочная панель соединена с вытяжкой напрямую, то соединение с домашней беспроводной сетью далее невозможно, и вы больше не сможете использовать приложение Home Connect.

1. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
2. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не появится установка .
3. Установите в зоне настройки значение . На индикаторе конфорки загорается .
4. В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке.

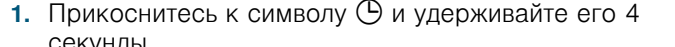
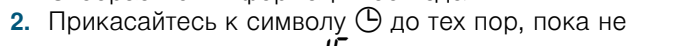
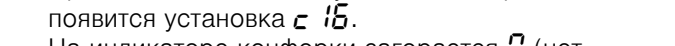
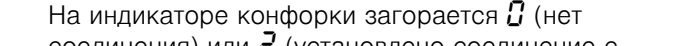
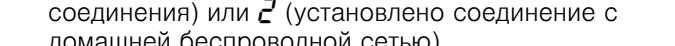
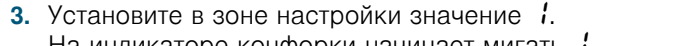
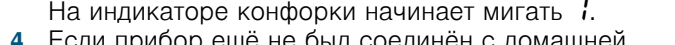
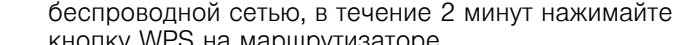
Соединение варочной панели с вытяжкой установлено, если на индикаторе конфорки появляется значение . После выхода из меню настройки на панели управления варочной панели отобразятся символы расположенной на варочной панели функции управления вытяжкой.

### Соединение через домашнюю сеть

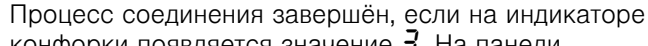
Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

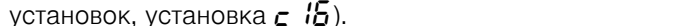
Необходим доступ к маршрутизатору. Если он отсутствует, следуйте указаниям, приведённым в разделе «Прямое соединение».

Сначала убедитесь, что вытяжка соединена с приложением или с домашней беспроводной сетью.

1. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
2. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не появится установка . На индикаторе конфорки загорается  (нет соединения) или  (установлено соединение с домашней беспроводной сетью).
3. Установите в зоне настройки значение . На индикаторе конфорки начинает мигать .
4. Если прибор ещё не был соединён с домашней беспроводной сетью, в течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе. Варочная панель соединяется с домашней беспроводной сетью, на индикаторе конфорки появляется значение . Процесс соединения с вытяжкой запускается автоматически и активен в течение 2 минут.


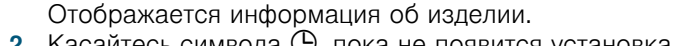
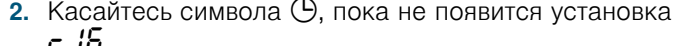

Если прибор уже соединён с домашней беспроводной сетью, продолжите, начиная со следующего шага.

5. Запустите соединение на вытяжке. Процесс соединения завершён, если на индикаторе конфорки появляется значение . На панели управления варочной панели отобразятся символы расположенной на варочной панели функции управления вытяжкой.

**Указание:** Соединение может быть установлено только в том случае, если оба прибора соединены с домашней сетью и находятся в процессе соединения. Если время соединения у одного из приборов уже истекло, снова запустите процесс соединения (меню базовых установок, установка ).

## Отмена соединения

В любое время вы можете отменить сохранённые в памяти соединения с домашней сетью и с кухонным вытяжным колпаком.

1. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа , пока не появится установка .
3. В зоне настройки установите значение .

## Управление вытяжным колпаком через варочную панель

В базовых установках варочной панели можно установить режим работы кухонного вытяжного колпака в зависимости от включения и выключения варочной панели или отдельных конфорок. → "Установки для управления вытяжным колпаком" на страница 44

На панели управления можно выполнить другие установки.

## Настройка вентилятора

### Включение

Прикоснитесь к символу .

### Установка режима работы вентилятора

Выберите режим работы вентилятора.

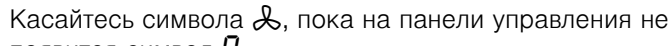

Вы можете выбрать режим 1, 2 или 3. Для выбора интенсивных режимов коснитесь кнопки 4 или 5 либо прикасайтесь к кнопке **b**, пока не будет установлен нужный интенсивный режим.

### Выключение

Выберите режим работы вентилятора 0.



### Установка автоматического режима

#### Включение

Касайтесь символа , пока на панели управления не появится символ .

При выделении пара вентилятор запускается автоматически.

## Выключение

Касайтесь символа , пока не исчезнет символ , или установите другой режим работы вентилятора.






## Настройка подсветки вытяжного колпака

Включение и выключение подсветки вытяжного колпака возможно через панель управления варочной панели.

Прикоснитесь к символу .

## Установки для управления вытяжным колпаком

Функции управления вытяжным колпаком через варочную панель можно в любое время настроить под свои потребности.

Индикация	Функция
<b>c 16</b>	<b>Соединение варочной панели с вытяжным колпаком</b>
	Нет соединения / отсоединить.
<b>1</b>	Запустить процесс соединения.
<b>2</b>	Соединение с домашней сетью (WLAN) выполнено.
<b>3</b>	Соединение с кухонным вытяжным колпаком выполнено.
<b>c 18</b>	<b>Автоматический запуск вентилятора</b>
	Выключено. При необходимости включить вытяжной колпак вручную.
<b>1</b>	Включен в автоматическом режиме.* При включении конфорки вытяжной колпак начинает работать в автоматическом режиме.
<b>2</b>	Включен в ручном режиме. При включении конфорки вытяжной колпак начинает работать в постоянном режиме.
<b>c 20</b>	<b>Инерционная фаза вентилятора</b>
	Вентилятор выключается вместе с варочной панелью.
<b>1</b>	Включен в автоматическом режиме.*
<b>2</b>	Включен со стандартной инерционной фазой вентилятора.
<b>3</b>	Без изменения установок.
<b>c 21</b>	<b>Автоматическое включение подсветки</b>
	Выключено.
<b>1</b>	Включено.* Подсветка включается при включении варочной панели.
<b>c 22</b>	<b>Автоматическое выключение подсветки</b>
	Выключено.*
<b>1</b>	Включено. Подсветка включается при выключении варочной панели.

\* Базовая установка

**Указание:** Установки **c 18**, **c 20**, **c 21** и **c 22** отображаются только в случае, если прибор соединен с кухонным вытяжным колпаком.

## Очистка

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

### Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей результат очистки будет лучше.

### Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

## Что делать в случае неисправности?

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электронная плата не перегревалась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация **F2 F4**, или **F5** появляется поочередно с индикацией остаточного тепла **H** или **h**.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Сбой электропитания.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет.
<b>F2</b>	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.	Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация <b>F2</b> исчезла, то это означает, что электронная плата достаточно остыла. Можно продолжить приготовление пищи.
<b>F4</b>	Несмотря на отключение конфорки и появление индикации <b>F2</b> нагрев электронной платы продолжается. Поэтому все конфорки отключились.	Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда <b>F4</b> исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.
Поочередно мигают <b>F5</b> и ступень нагрева конфорки. Раздается звуковой сигнал	Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электронной платы.	Снимите кастрюлю. Через короткое время индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
<b>F5</b> и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любой панели управления. Когда <b>F5</b> исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.
<b>F8</b>	Конфорка была слишком долго включена и отключилась.	Вы можете сразу снова включить конфорку.
<b>dE</b> Конфорки не нагреваются	Включен демонстрационный режим	Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели управления. Демонстрационный режим выключается.

### Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

## Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

## Контрольные блюда

Эта таблица составлена для сертификационного института, чтобы облегчить проверку наших приборов.

Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов HZ 390042) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурная конфорка Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурная конфорки Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки Ø 18 или 17 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 или 17 см

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения		Приготовление на медленном огне		
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка
<b>Растапливание шоколада</b>					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø14,5 см	-	-	-	1.	Нет
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки</b>					
Посуда: кастрюля					
<i>Чечевичная похлёбка согласно DIN 44550</i>					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
<i>Чечевичная похлёбка, как консервированный продукт</i>					
Например, чечевичный суп с колбасками Erasco:					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:00 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:30 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
<b>Лёгкое кипячение соуса бешамель</b>					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см	9 <sup>2</sup>	прибл. 5:20	Нет	1, 3	Нет
				<sup>1</sup> Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты	
				<sup>2</sup> Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения	
				<sup>3</sup> После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая	

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка
<b>Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой</b>					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °С					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 6:45 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на степень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 7:20 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на степень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
<b>Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки</b>					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °С					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	Прибл. 7:30 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на степень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 8:00 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на степень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет
<b>Варка риса</b>					
Посуда: кастрюля					
Температура воды 20 °С					
Рецепт согласно DIN 44550:					
125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:48	Да	2	Да
Рецепт согласно DIN 44550:					
250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка
<b>Жарение стейков из свиного филе</b>					
Посуда: сковорода					
Начальная температура филейных стейков: 7 °C					
Количество: 3 филейных стейка (общий вес прил. 300 г, толщина прил. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прил. 2:40	Нет	7	Нет
<b>Жарение блинов</b>					
Посуда: сковорода					
Рецепт согласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прил. 2:40	Нет	6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания	Нет
<b>Жарение во фритюре замороженного картофеля фри</b>					
Посуда: кастрюля					
Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на одну порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °C	Нет	9	Нет

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прил. на 20%, а степень слабого нагрева - на одну степень.



# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>50</b>		<b>Home Connect</b> .....	<b>60</b>	
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>50</b>	Beüzemelés .....	60	Home Connect-beállítások .....	62
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>51</b>	Szoftverfrissítés .....	64	Adatvédelmi útmutató .....	64
	Áttekintés .....	51	Megfelelőségi nyilatkozat .....	64		
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>51</b>		<b>A páraelszívó összekapcsolása</b> .....	<b>65</b>	
	Energiatakarékossági ötletek .....	51	Beüzemelés .....	65	Kapcsolat visszaállítása .....	66
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	51	Az elszívó vezérlése a főzőlapon keresztül .....	66	Elszívóvezérlés beállításai .....	67
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>52</b>		<b>Tisztítás</b> .....	<b>67</b>	
	Kezelőfelület .....	52	Üvegkerámia .....	67	A főzőfelület kerete .....	67
	Főzőhelyek .....	52				
	Maradék hő-kijelzés .....	53		<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	<b>68</b>	
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>53</b>	E-üzenet a kijelzésekben .....	68		
	Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	53		<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>68</b>	
	Főzőhely beállítása .....	53	E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám) ..	68		
	Főzési táblázat .....	54		<b>Próbaételek</b> .....	<b>69</b>	
	<b>Sütés-érzékelő</b> .....	<b>55</b>				
	Sütésérzékelőhöz való serpenyő .....	55				
	Sütési fokozatok .....	55				
	Sütésérzékelő beállítása .....	55				
	Sütésérzékelő kikapcsolása .....	56				
	Sütési táblázat .....	56				
	<b>PowerBoost funkció</b> .....	<b>57</b>				
	Powerboost funkció bekapcsolása .....	57				
	Powerboost funkció kikapcsolása .....	57				
	<b>Gyerekzár</b> .....	<b>57</b>				
	Gyerekzár be és kikapcsolása .....	57				
	Automatikus gyerekzár .....	57				
	<b>Időfunkciók</b> .....	<b>57</b>				
	A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia ..	57				
	Automatikus időzítés .....	58				
	Konyhai óra .....	58				
	Stopperóra funkció .....	58				
	<b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....	<b>59</b>				
	<b>Melegen tartási funkció</b> .....	<b>59</b>				
	Melegen tartási funkció bekapcsolása .....	59				
	Melegen tartási funkció kikapcsolása .....	59				
	<b>Törlési védelem</b> .....	<b>59</b>				
	<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....	<b>59</b>				
	<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>59</b>				
	Alapbeállítások megváltoztatása .....	60				

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)** és az Online-Shop-ban: **[www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)** talál.



## Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.



## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.

- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni. Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Csak általunk engedélyezett védőeszközt, mint pl. gyermekvédő rácsot, szabad használni. A nem megfelelő védőeszközök vagy gyermekvédő rácsok balesetet okozhatnak.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

**🔪 A sérülések okai****Figyelem!**

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

**Áttekintés**

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

Károsodás	Oka	Intézkedés
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényeket.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
	Edény (pl. alumínium) kidörzsölődése	Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza.
Kagyló formájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

**🌿 Környezetvédelem**

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

**Energiatakarékos ötletek**

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségű ételhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradék hőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

**Környezetbarát ártalmatlanítás**

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



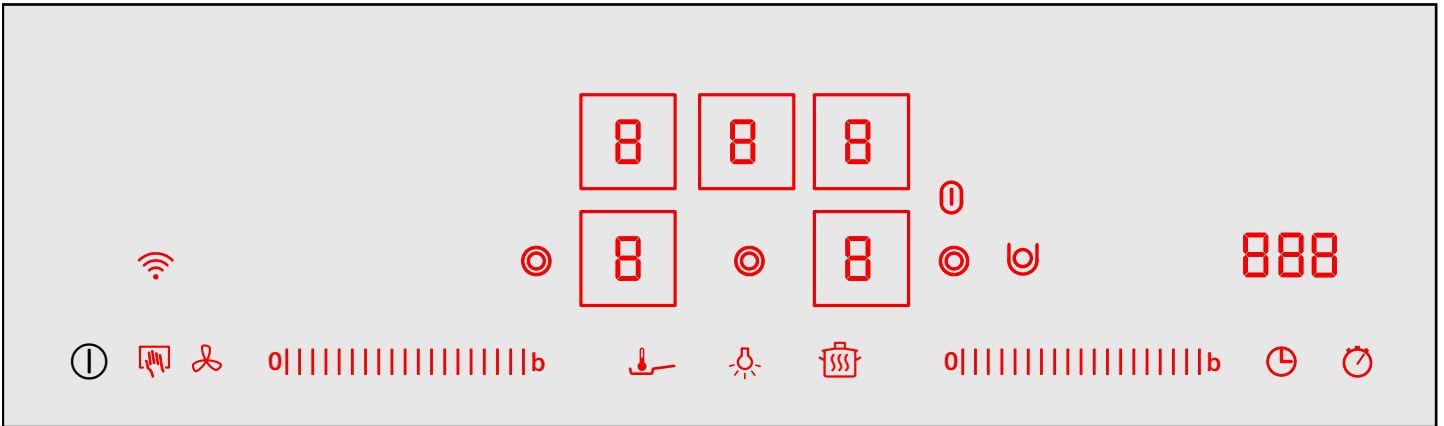
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.













## A készülék megismerése

A használati útmutató különböző főzőfelületekre vonatkozik. A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatóak. → 2. oldal

### Kezelőfelület



Kijelzések	
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradék hő
b	Powerboost funkció
L	Melegen tartási funkció
88	Időzítés
	Wi-Fi



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
b	Powerboost funkció
	Főzőhely-kiválasztás
	Gyerekszár Törlési védelem
	Elszívó ventilátorfokozata
	Sütésérzékelő
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Beállítási tartomány*
	Kétkörös főzőhely hozzákapcsolása
	Kis sütőzóna hozzákapcsolása
	Nagy sütőzóna hozzákapcsolása
	Elszívó világítás
	Melegen tartási funkció
	Időzítés
	Stopperóra funkció

\*A középső főzőhelyet a jobb oldali beállítási tartományban szabályozzuk

### Utasítások

- A főzőfelület üzemállapotától függően az éppen kiválasztható kezelőfelületek félig élesen vagy élesen világítanak. Ha ezeket megérintjük, végrehajtódik a megfelelő funkció.
- Az éppen nem kiválasztható funkciók kezelőfelületei nem világítanak.
- Az éppen kiválasztott főzőhelyek beállításai élesen világítanak.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

### Főzőhelyek

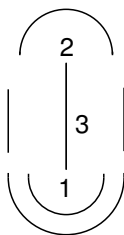
Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
	Egykörös főzőhely
	Kétkörös főzőhely

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít

### Utasítások

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat. Ez például a következőkre szolgál:
  - Az érzékeny alkatrészeket védi a túlmelegedéstől
  - A készüléket védi az elektromos túlterheléstől
  - Hozzájárul a jobb főzési eredményhez
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

## Kombinált főzőzóna



- 1 = kétkörös főzőhely
- 2 = egykörös főzőhely
- 3 = hídfűtőtest

Az egykörös és a kétkörös főzőhely a hídfűtőtest nélkül egymástól függetlenül használható, vagy pedig a táblázatban leírtak szerint kombinálható a hídfűtőtesttel.

Kombináció	Hozzákapcsolás	Alkalmas
Kis sütőzóna: 1+3 kombinációja	A  szimbólummal kapcsolja hozzá a hídfűtőtestet. A  szimbólum élesen világít.	Kis sütőedény Kis teppanyaki.
Nagy sütőzóna: 1 + 3 + 2 kombinációja	Érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum élesen világít.	Nagy sütőedény Nagy teppanyaki Nagy grill-lap

A kis sütőzóna (1 + 3) és az egykörös főzőhely (2) egymástól függetlenül is használható, különböző főzési fokozatokkal. Így például a nagy sütőedénynél, a teppanyakinál vagy a grill-lapnál különböző hőmérséklet-tartományok alakulnak ki: A kis sütőzónán ekkor például egy ételt piríthatunk, az egykörös főzőhelyen pedig ugyanakkor melegen tarthatunk egy másik ételt.

**Utasítás:** Megfelelő edényt a vevőszolgálaton keresztül, vagy pedig e-üzletünkben vásárolhat.

## Maradék hő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradék hő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

## A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

## Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

### Bekapcsolás

Érintse meg a szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti kijelzőlámpa világít. A kezelőfelületek kijelzői és a főzésifokozat-kijelzők világítanak. A főzőfelület üzemkés.

A két elülső főzőhely automatikusan ki van választva. A főzésifokozat-kijelzők élesen világítanak.

### Kikapcsolás

Érintse meg a szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti kijelzőlámpa és a kijelzések ki nem alszanak. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradék hő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

### Utasítások

- A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely bizonyos ideig (10-60 másodperc) ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

## Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legkisebb teljesítmény

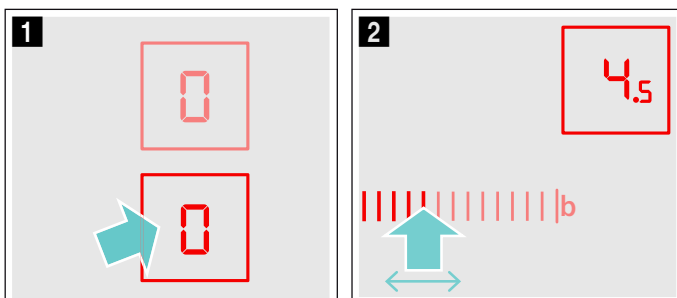
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ez a kijelzőn pl. így jelenik meg: **4.5**.

### Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a főzésifokozat-kijelzőt a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn élesen világít a
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzőhely be van kapcsolva.

A főzési fokozat megváltoztatása:  
Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

### Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

**Utasítás:** Az utoljára kiválasztott főzőhely aktiválva marad. A főzőhelyet beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.

### Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Ezért eltérések lehetségesek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb több kis adagban sütni.


Az energiatakarékos főzéshez a Környezetvédelem fejezetben talál tanácsokat. → 51. oldal

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-
<b>Melegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1.5-2.5	-
Virslit melegítése vízben**	3-4	-
<b>Kiolvasztás és melegítés</b>		
Mélyhűtött spenót	2.5-3.5	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.5-3.5	20-30 perc
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Gombóc	4.5-5.5*	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
<b>Főzés, gőzölés, párolás</b>		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.5-2.5	35-45 perc
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.5-4.5	15-60 perc
Zöldségek	2.5-3.5	10-20 perc
Zöldség, mélyhűtött	3.5-4.5	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.5-3.5	50-60 perc
<b>Sütés kevés olajban**</b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott***	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***	4.5-5.5	30-40 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-12 perc
Királyrák és fűszerezett garnélarák	7-8	4-10 perc
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20 perc
Zöldség, hús csíkokban, ázsiai módra	7.5-8.5	15-20 perc
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan süsse
Omlett	3.5-4.5	folyamatosan süsse
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
<b>Olajban sütés (150-200 g adagként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)</b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtesztában, tempura	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4-5	-
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

## Sütés-érzékelő

A  szimbólummal megjelölt kétkörös főzőhely sütésérzékelő funkcióval rendelkezik. Ha a főzőhelyet a sütésérzékelővel működteti, a serpenyőben lévő hőmérsékletet egy érzékelő szabályozza.

Előnyök az Ön számára sütésnél:

- A főzőhely csak akkor fűt, ha szükséges. Ezzel energiát takarít meg.
- Az olaj és a zsír nem hevül túl.

### Utasítások

- Zsírt soha ne forrósítson felügyelet nélkül.
- Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére. Ügyeljen a serpenyő aljának megfelelő átmérőjére.
- Ne tegyen fedőt a serpenyőre. Fedővel a szabályozó nem működik. Spricelésvédő szitát használhat, a szabályozó működik.
- Csak sütéshez alkalmas zsírt használjon. Vajhoz, margarinhoz, extra szűz olívaolajhoz vagy sertészsírhoz válassza az 1. vagy a 2. sütési fokozatot.

### Sütésérzékelőhöz való serpenyő

A sütésérzékelővel való használathoz megfelelő serpenyőt válasszon.

### Gyári serpenyő kiegészítő tartozékként

A sütés-érzékelővel való sütéshez alkalmas serpenyőt az elektromos szakkereskedésekben vagy a [www.siemens-eshocom](http://www.siemens-eshocom) oldalon is beszerezheti: HZ390230:

A készlet és az online-rendelhetőség országonként eltérő.

Az alábbiakban megadott sütési fokozatok a gyári serpenyőre vonatkoznak.

**Utasítás:** A sütés-érzékelő más serpenyőkkel is működik. A serpenyőket először alacsonyabb sütési fokozattal tesztelje, majd szükség esetén változtasson a sütési fokozaton. Nagyobb sütési fokozatnál a serpenyő túlhevülhet.

## Sütési fokozatok

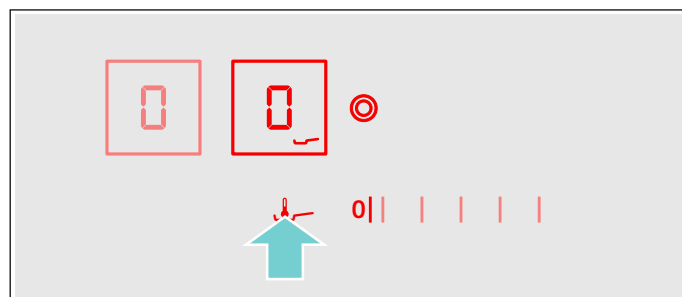
Sütési fokozat	Hőmérséklet	Alkalmas
1	nagyon alacsony	pl. szószok készítése és redukálása, zöldség párolása víz hozzáadása nélkül és zsír hozzáadásával, élelmiszerek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal
2	alacsony	pl. omlettek, élelmiszerek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal
3	alacsony – közepes	pl. hal sütéséhez és vastag sütnivalóhoz, úgymint húsgombóchoz és virslihez
4	közepes – magas	pl. közepesen vagy jól átsütött steak sütéséhez, panírozott mélyhűtött termékekhez, vékony sütnivalóhoz, úgymint hússzelethez, vékony csíkokra vágott húshoz, zöldséghez
5	magas	pl. enyhén sült (véres) steak sütéséhez, krumpilángoshoz, sült burgonyához

### Sütésérzékelő beállítása

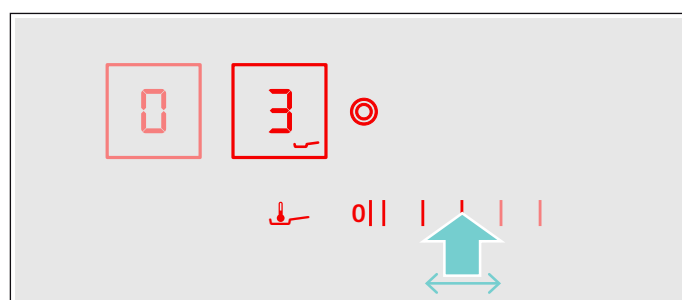
Válassza ki a táblázatból a megfelelő sütési fokozatot. Tegye a serpenyőt a főzőhelyre.



A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhelykijelzőn világít a  jel, és megjelenik a  szimbólum.



2. Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt sütési fokozatot. A sütésérzékelő aktiválódott. A nagy kétkörös főzőhely automatikusan bekapcsolt.



A  szimbólum a sütési hőmérséklet eléréseig villog. Ekkor egy hangjelzés hallható. A  szimbólum világít.

3. Tegye a serpenyőbe a sütőzsírt, azután pedig az ételt.

Forgassa meg a szokott módon, hogy oda ne égjen.

## Sütésérzékelő kikapcsolása

Érintse meg a  szimbólumot.

## Sütési táblázat

A táblázatból megtudható, hogy melyik sütési fokozat melyik ételhez alkalmas. A sütési idő függhet az élelmiszer fajtájától, súlyától, vastagságától és minőségétől.

A megadott sütési fokozatok a gyári serpenyőre vonatkoznak. Más serpenyőknél a sütési fokozatok eltérhetnek.

Először melegítse fel az üres serpenyőt. Csak a hangjelzés felhangzásakor tegye a serpenyőbe az élelmiszert a sütőszírral.

	Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
<b>Hús</b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	4	6-10 perc
Filé	4	6-10 perc
Karaj*	3	10-17 perc
Cordon bleu*	3	15-20 perc
Enyhén sült steak (3 cm vastag)	5	6-8 perc
Közepesen vagy jól átsütött steak (3 cm vastag)	4	8-12 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)*	3	10-20 perc
Főtt vagy nyers virsli*	3	8-20 perc
Hamburger (1,5 cm vastag)	3	6-30 perc
Húspogácsa (2 cm vastag)*	3	10-20 perc
Vékony csíkokra vágott hús, gírosz	4	7-12 perc
Darált hús	4	6-10 perc
Szalonna	2	5-8 perc
<b>Hal</b>		
Hal sültve, pl. pisztráng	3	10-20 perc
Halfilé natúr vagy panírozott	3/4	10-20 perc
Scampi, garnéla	4	4-8 perc
<b>Tojásos ételek</b>		
Palacsinta	4	folyamatosan süsse
Omlett	2	3-6 perc (adagonként)
Tükörtőjás	2/4	2-6 perc
Rántotta	2	4-9 perc
Császármorzsa	3	10-15 perc
Armer Ritter (bundás kenyér)/ francia pirítós	3	4-8 perc (adagonként)
* Többször fordítsa meg		
** A még hideg serpenyőbe tegye		

	Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
<b>Burgonya</b>		
Sült burgonya héjában főtt burgonyából	5	6-12 perc
Sült burgonya nyers burgonyából	3	15-25 perc
Krumplilángos	5	2,5-3,5 perc (adagonként)
Pirított burgonya	2	40-45 perc
Glasszírozott burgonya	4	10-15 perc
<b>Zöldségek</b>		
Fokhagyma/hagyma üvegesre párolása	1/2	2-10 perc
Pirított hagyma	3	5-10 perc
Cukkini, padlizsán	3	4-12 perc
Paprika, zöld spárga	3	4-15 perc
Zöldség párolása zsír hozzáadásával és víz hozzáadása nélkül, pl. cukkini, zöld paprika	1	10-20 perc
Gomba	4	10-15 perc
Glasszírozott zöldség	4	6-10 perc
<b>Mélyhűtött termékek</b>		
Hússzelet	4	15-20 perc
Cordon bleu	3	10-30 perc
Szárnyas mellehúsa*	2	10-30 perc
Csirkefalatok*	4	10-20 perc
Gírosz, kebab	4	10-15 perc
Halfilé, natúr vagy panírozott	3	10-20 perc
Halrudacsák	4	8-12 perc
Hasáburgonya	4/5	4-6 perc
Serpenyőben készített ételek/serpenyőben készített zöldség	4	8-15 perc
Tavaszi tekerics	3	10-30 perc
Camembert/sajt	3	10-15 perc
<b>Mártások</b>		
Paradicsommártás zöldséggel	1	25-35 perc
Besamel mártás	1	10-20 perc
Sajtszósz, pl. gorgonzolaszósz	1	10-20 perc
Szószok, pl. bolognai szósz, paradicsomszósz redukálása	1	25-35 perc
Édes szószok, pl. narancsszósz	1	15-25 perc
<b>Egyebek</b>		
Camembert/sajt	3	7-10 perc
Száraz készételek víz hozzáadásával, pl. serpenyős tészta*	2	4-6 perc
* Többször fordítsa meg		
** A még hideg serpenyőbe tegye		



	Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
Kruton	3	6-10 perc
Mandula/diófélék/fenyőmag pirítása**	2	3-7 perc

\* Többször fordítsa meg  
\*\* A még hideg serpenyőbe tegye

## PowerBoost funkció

A Powerboost funkcióval nagyobb mennyiségű vizet még gyorsabban felmelegíthet, mint a 9-es főzési fokozattal.

A Powerboost funkció csak azoknál a főzőhelyeknél áll rendelkezésre, amelyek meg vannak jelölve a **boost** szimbólummal.

Kétkörös főzőhelyeknél a Powerboost funkcióval való használathoz hozzá kell kapcsolni a második fűtőkört.

### Powerboost funkció bekapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg a **b** szimbólumot. A **b** kijelzés világít. A Powerboost funkció be van kapcsolva.

### Powerboost funkció kikapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot. A **b** kijelzés kialszik.

A Powerboost funkció ki van kapcsolva.

#### Utasítások



- Ha Ön nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor az bizonyos idő múlva automatikusan kikapcsolódik. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.
- Vegye figyelembe, hogy az olaj és a zsír a Powerboost funkcióval gyorsan felforrósodik. A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A túlhevült olaj és zsír gyorsan meggyullad, lásd a Fontos biztonsági tudnivalók fejezetet. → 50. oldal


## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár be és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: Kapcsolja be a főzőfelületet a ① főkapcsolóval. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A  kijelzés 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: Kapcsolja be a főzőfelületet a ① főkapcsolóval. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A zár kioldott.

### Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.

#### Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 59. oldal

## Időfunkciók

A készülék 3 különböző időfunkcióval rendelkezik:




- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Konyhai óra
- Stopperóra

### A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Írjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

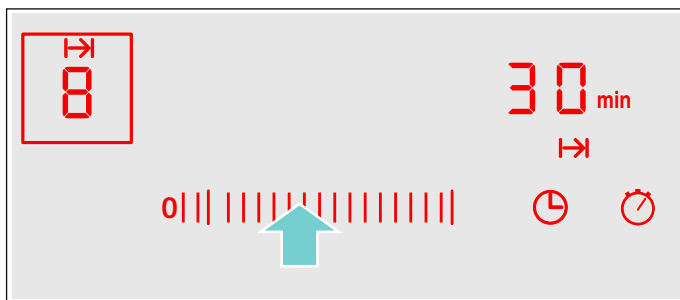
#### Időtartam beállítása

A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

- Érintse meg kétszer az  szimbólumot, majd válassza ki a főzőhelyet. A  kijelzés világít. Az időzítéskijelzőn  perc világít.



2. Érintse meg a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást. A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3 ... 9 perc. A következő 10 másodpercben addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt időtartamot el nem éri.



Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a legrövidebb időtartam jelenik meg.

### Sütésérzékelő

A sütésérzékelő használatakor a beállított időtartam csak akkor kezdődik, ha a hőmérséklet már elérte a kívánt hőmérséklet-tartományt.

### Automatikus beállítás

Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti az 1-5 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan egy percre ugrik.

Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti a 6-9 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan 99 percre ugrik.

### Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a **00**. A **I→I** kijelző villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

### Időtartam korrigálása vagy törlése

Érintse meg kétszer az **⌚** szimbólumot, majd válassza ki a főzőhelyet. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa **00**-ra.

### Utasítások

- Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.
- Amikor az időtartam utolsó perce fut le, az időzítő kijelzője percről másodpercre vált.

### Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhely számára. Egy-egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előre kiválasztott időtartam. A főzőhely az idő letelét követően automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 59. oldal

**Utasítás:** Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot vagy kikapcsolhatja a főzőhely automatikus időzítését:

Érintse meg kétszer az **⌚** szimbólumot, majd válassza ki a főzőhelyet. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa **00**-ra.

### Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik. Aktiváláshoz a főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

#### A konyhai óra beállítása

1. Érintse meg az **⌚** szimbólumot, a **🔔** kijelző világít. Az időzítéskijelzőn **00 perc** világít.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő lefut.

#### Az időtartam letelte után

Az időtartam letelte után hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a **00**. A **🔔** kijelző villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

#### Az idő korrigálása

A **⌚** szimbólummal válassza ki a konyhai órát, és állítsa be újra.

### Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.

A stopperóra funkció csak akkor működik, ha a főzőfelület be van kapcsolva. Ha a főzőfelület kikapcsol, akkor a stopperóra funkció is kikapcsolódik.

A stopperóra funkciót a **⌚** szimbólum megérintésével kapcsoljuk be. Az időzítéskijelzőn megjelenik a **00**, és az időmérés elkezdődik. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

A stopperóra funkciót a **⌚** szimbólum újbóli megérintésével kapcsoljuk ki. Az időzítéskijelző kialszik.

**Utasítás:** Ha a stopperóra funkcióhoz még egy másik időfunkciót kapcsolunk be, a beállítás 10 másodpercre megjelenik az időzítéskijelzőn. Ezután ismét a stopperóra funkció látható a kijelzőn.

## Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy főzőhely hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, aktiválódik az automatikus időkorlátozás.

Ez megszakítja a főzőhely fűtését. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az **F** és a **B** és a **H/h** maradékhő-kijelzés.


Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

Az időkorlátozás aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).

## Melegen tartási funkció


A melegen tartási funkció alkalmas csokoládé vagy vaj megolvasztására és ételek, edények melegen tartására.

### Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Érintse meg a  szimbólumot
2. Válassza ki a főzőhelyet. A főzésifokozat-kijelzőn világít az **L**.

A melegen tartási funkció bekapcsolt.



### Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Válassza ki a főzőhelyet. A főzésifokozat-kijelzőn világít az **U**.

A melegen tartási funkció kikapcsolt.

## Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A  szimbólum erős fénnel világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

**Utasítás:** A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja.

## Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a főzőfelület be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,87 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



A kijelzés nincs aktiválva. A kijelzés aktiválásának módjáról az Alapbeállítások című fejezetben olvashat. → 59. oldal

## Alapbeállítások

A készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

Kijelzés	Funkció
 1	<b>Automatikus gyerekszár</b>
 0	Kikapcsolva.*
 1	Bekapcsolva.
 2	A kézi és az automatikus gyerekszár kikapcsolva.
 2	<b>Hangjelzés</b>
 0	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).
 1	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
 2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
 3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
 3	<b>Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)</b>
 0	Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*
 1	Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.
 2	Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén.
 3	Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.
 4	Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
 5	<b>Automatikus időzítés</b>
 00	Kikapcsolva.*

\*Alapbeállítás

Kijelzés	Funkció
0 1:59	Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
c 6	<b>Időzítés vége hangjelzés időtartama</b>
1	10 másodperc.*
2	30 másodperc
3	1 perc.
c 7	<b>A fűtőtestek hozzákapcsolása</b>
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.
2	Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
c 0	<b>Visszaállítás alapbeállításra</b>
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.

\*Alapbeállítás

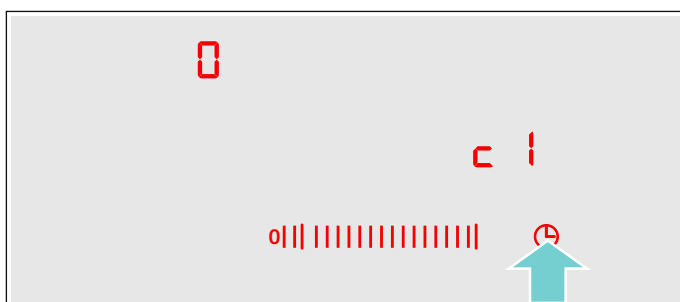
### Alapbeállítások megváltoztatása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a ⊖ szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelenik a vevőszolgálati index. A beállítási tartományban válthat a kijelzések között:

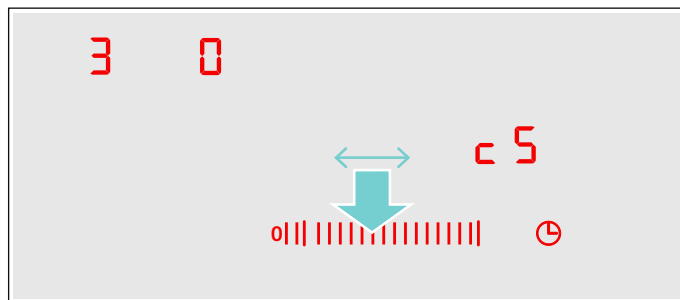
	Kijelzés
Vevőszolgálati index VI	0 1
Gyártási dátum	F 8
Gyártási év	15.
Gyártási hónap	0 5

3. Érintse meg ismét a ⊖ szimbólumot.



Megjelenik a c 1 jel, a főzőhelykijelzőn pedig világít a 0 szimbólum.

4. Érintse meg a ⊖ szimbólumot mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
5. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



6. Érintse meg a ⊖ szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A beállítás aktiválódott.

### Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

## Home Connect

Ez a készülék WLAN-képes, a beállítások mobil eszköz segítségével elküldhetők a készüléknek.

Ha nem kapcsolja össze a készüléket az otthoni hálózattal, akkor a készülék úgy működik, mint egy hálózathoz nem kapcsolódó főzőlap. A főzőlap a kezelőfelület használatával mindig működtethető.

A Home Connect funkció rendelkezésre állása attól függ, hogy az Ön országában rendelkezésre állnak-e a Home Connect szolgáltatások. A Home Connect szolgáltatások nem minden országban állnak rendelkezésre. Ezzel kapcsolatos további információkat a [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) cím alatt talál.

### Utasítások

- A főzőlapokat nem felügyelet nélküli használatra szánták – a főzési folyamatot szemmel kell tartani.
- Ügyeljen a használati útmutatóban található biztonsági előírásokra, és győződjön meg arról, hogy ezeket akkor is betartják, ha Ön a Home Connect alkalmazással működteti a készüléket. Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatókat is. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 50. Oldalon
- A Home Connect alkalmazással beállításokat küldhet a készülékének, ezeket a készüléken meg kell erősítenie. A készülék kezelése távolról nem lehetséges.
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.

### Beüzemelés

Amennyiben a Home Connect használatával kíván beállításokat megadni, telepítenie kell mobil eszközére a Home Connect alkalmazást és beállítania azt.

Ehhez tekintse meg a Home Connecthez mellékelt dokumentációt.



A beállítások megadásához kövesse az alkalmazásban megadott lépéseket.

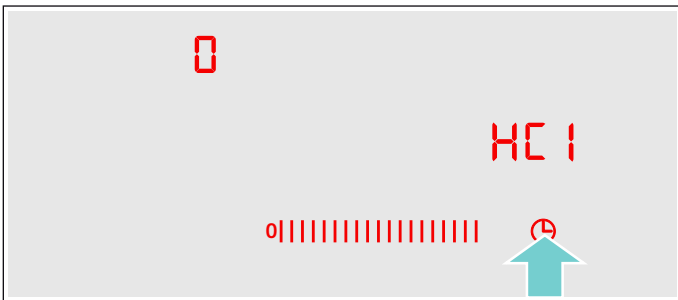
Az alkalmazás beállításához nyissa meg az alkalmazást.

### Automatikus bejelentkezés az otthoni hálózatba



A működtetéshez szükséges egy WPS szabvánnyal működő router.

Hozzáférésre van szüksége a routerhez. Ha nem így van, akkor kövesse a „Manuális bejelentkezés az otthoni hálózatba” című részben leírtakat.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a **HC 1** beállítás.

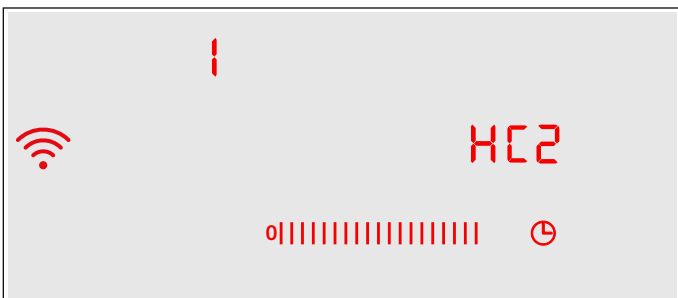



A főzőhelykijelzőn világít a  jel.

4. A beállítási tartományban állítsa be a **1** értéket. A főzőhelykijelzőn villog a **1** és a  szimbólum.
5. 2 percen belül nyomja meg a router WPS gombját. A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal, ha a főzőhelykijelzőn már nem villog, hanem világít a  szimbólum.




**Utasítás:** Ha nem sikerül a kapcsolat létrehozása, megjelenik az **2** érték, „manuális csatlakozás”. A készüléket manuálisan jelentkeztesse be az otthoni hálózatba, vagy indítsa el újra az automatikus csatlakoztatást.

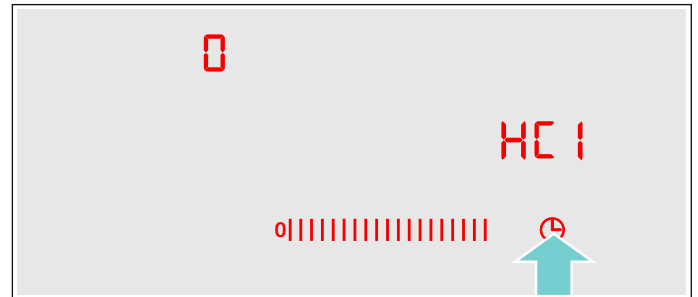
A készülék automatikusan megkísérli, hogy csatlakozzon az alkalmazáshoz, megjelenik a **HC 2** beállítás. A beállítási tartományban villog az **1** érték.




6. Indítsa el az alkalmazást a mobil eszközön, és kövesse a hálózatba való automatikus bejelentkezésre vonatkozó utasításokat. A bejelentkezés folyamata befejeződött, ha a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték.

### Manuális bejelentkezés az otthoni hálózatba

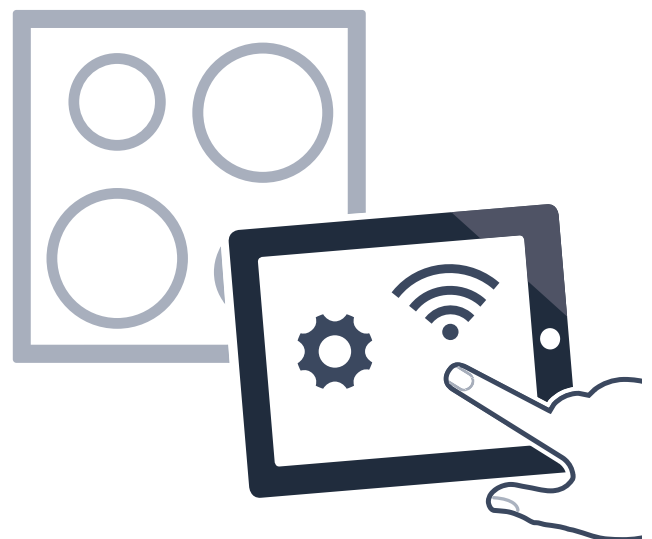
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a **HC 1** beállítás. A főzőhelykijelzőn világít a  jel.




4. A beállítási tartományban állítsa be a **2** értéket. A főzőhelykijelzőn villog a **2** és a  szimbólum.

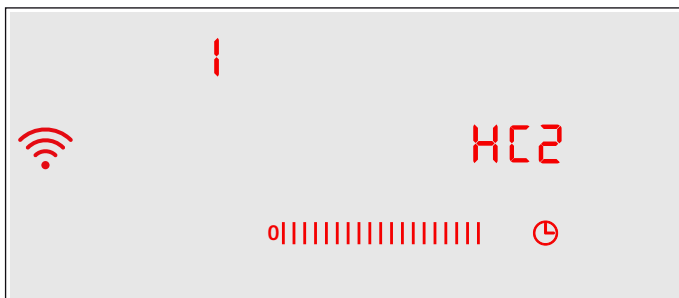


5. A mobil eszközzel a „HomeConnect” kulcsot használó „HomeConnect” SSID-vel jelentkezzen be a főzőlap hálózatára.




A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal, ha a főzőhelykijelzőn már nem villog, hanem világít a  szimbólum.

A készülék automatikusan megkísérli, hogy csatlakozzon az alkalmazáshoz, megjelenik a **HC2** beállítás. A beállítási tartományban villog az **1** érték.



6. Indítsa el az alkalmazást a mobil eszközön, és kövesse a hálózatra való manuális bejelentkezésre vonatkozó utasításokat.

A bejelentkezés folyamata befejeződött, ha a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték.

## Home Connect-beállítások

A Home Connect beállításait bármikor hozzáigazíthatja saját igényeihez.

Főzőlapja alapbeállításában navigáljon a Home Connect beállításokhoz, hogy megjelenítse a hálózatról és a készülékről rendelkezésre álló információkat.

Kijelzés	Funkció
<b>HC 1</b>	<b>Bejelentkezés az otthoni hálózatra (WLAN)</b>
0	Nincs csatlakozva / A hálózati kapcsolat bontása.
1	Automatikus csatlakozás.
2	Manuális csatlakozás.
3	Csatlakozva.
<b>HC 2</b>	<b>Kapcsolódás az apphoz</b>
0	Nincs csatlakozva.
1	Kapcsolat kialakítása.
<b>HC 3</b>	<b>Kapcsolódás a WLAN-hoz</b>
0	Rádiós modul kikapcsolva.
1	Rádiós modul bekapcsolva.
<b>HC 4</b>	<b>Beállítások az appon keresztül</b>
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.*
<b>HC 5</b>	<b>Szoftverfrissítés</b>
1	Frissítés rendelkezésre áll, és kész a telepítésre.
2	Indítsa el a telepítést.
<b>HC 6</b>	<b>Távoli hozzáférés az ügyfélszolgálat által</b>
0	Nincs megengedve.
* Alapbeállítás	

Kijelzés	Funkció
1	Meg van engedve.
<b>HC 7</b>	<b>WLAN-jelerősség</b>
0	Nincs csatlakozva az otthoni hálózathoz (WLAN-hoz).
1	1-es jelerősség (rossz)
2	2-es jelerősség (közepes)
3	3-as jelerősség (jó)
<b>HC 8</b>	<b>Kapcsolat a Home Connect szerverrel</b>
0	Nincs csatlakozva.
1	Csatlakozva.
* Alapbeállítás	



## Utasítások

- A beállítás **HC2** csak akkor jelenik meg, ha a készülék össze van kapcsolva az otthoni hálózattal.
- A beállítás **HC3** csak akkor jelenik meg, ha a készülék egyszer már össze volt kapcsolva egy hálózattal.
- A beállítás **HC5** csak akkor jelenik meg, ha frissítés áll rendelkezésre.
- A beállítás **HC6** csak akkor jelenik meg, ha az ügyfélszolgálat megkísérel kapcsolatot létesíteni a készülékkel. Megengedett hozzáférés után a hozzáférést bármikor befejezheti.
- A **HC7** és **HC8** beállítások csak akkor jelennek meg, ha fennáll a kapcsolat a WLAN-nal.



## WLAN kikapcsolása

Ha a WLAN be van kapcsolva, akkor használhatja a Home Connect funkciót.

**Utasítás:** Elektromos hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.

1. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
2. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a **HC3** beállítás. A főzőhelykijelzőn világít a **1** jel.








3. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket. A WLAN ki van kapcsolva, a kezelőfelületen kialszik a  szimbólum.




### Leválasztás a hálózatról

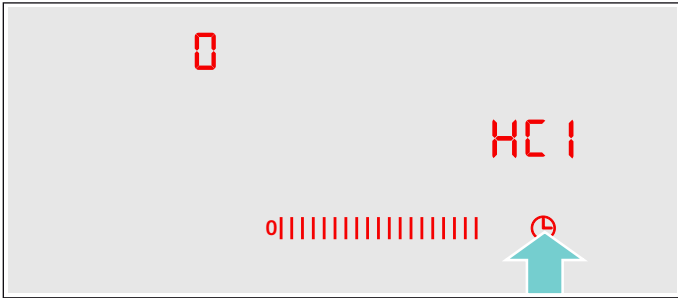
Bármikor lekapcsolhatja a főzőlapot a hálózatról.

**Utasítás:** Ha a főzőlapot lekapcsolta a hálózatról, nem lehet azt a Home Connect használatával működtetni.

1. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.  
Megjelennek a termékinformációk.
2. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a **HC 1** beállítás.  
A főzőhelykijelzőn világít a  jel.
3. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket.  
A készülék le van kapcsolva az otthoni hálózatról, és a kezelőfelületen kialszik a  szimbólum.

### Csatlakozás a hálózathoz

1. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.  
Megjelennek a termékinformációk.
2. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a **HC 1** beállítás.  
A főzőhelykijelzőn világít a  jel.




3. A beállítási tartományban az **1** „Automatikus csatlakozás” érték vagy a **2** „Manuális csatlakozás” érték állítandó be.
4. Kövesse az alábbi útmutatókat:  
„Automatikus bejelentkezés az otthoni hálózatba”, ill.  
„Manuális bejelentkezés az otthoni hálózatba”.



### Csatlakozás az alkalmazáshoz

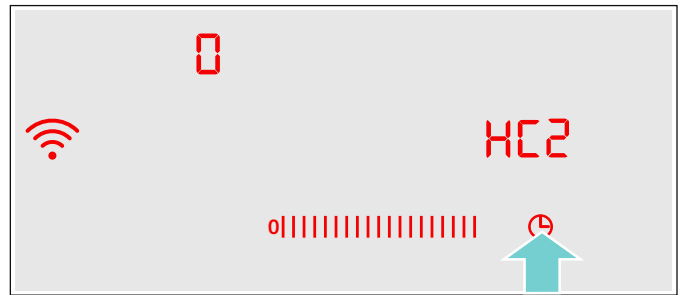
Ha mobil eszközére telepítette a Home Connect alkalmazást, akkor összekapcsolhatja azt a főzőlapjával.

#### Utasítások

- A készüléket csatlakoztatni kell a hálózathoz.
- Az alkalmazásnak megnyitva és beüzemelve kell lennie.
- Ha közvetlen kapcsolat áll fenn egy páraelszívóval, először válassza le a főzőfelületet az otthoni hálózatról, majd ismétlje meg a csatlakoztatást. → *"Leválasztás a hálózatról"* a(z) 63. Oldalon → *"Csatlakozás a hálózathoz"* a(z) 63. Oldalon

1. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.  
Megjelennek a termékinformációk.

2. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a **HC 2** beállítás.  
A főzőhelykijelzőn világít a  jel.






3. A beállítási tartományban állítsa be a **1** értéket.
4. Kövesse az alkalmazásban látható utasításokat, hogy befejezze a kapcsolatlétesítést.

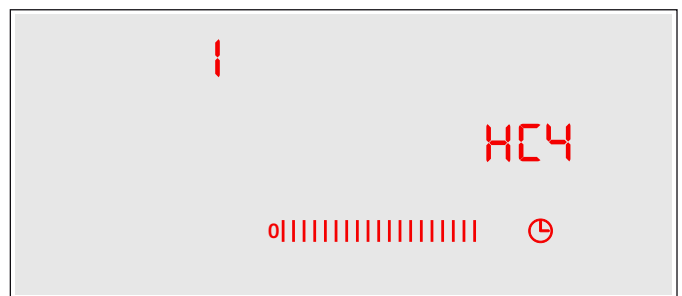
### Beállítások az appon keresztül

A Home Connect alkalmazással kényelmesen hozzáférhet főzőlapja alapbeállításaihoz, és beállításokat küldhet a főzőlap főzőhelyeinek.

#### Utasítások

- Az alapbeállítások megváltoztatásához a főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.
- Kiszállítási állapotban a beállítások átvitele be van kapcsolva.
- Ha kikapcsolja a beállítások átvitelét, akkor csak a főzőlap üzemállapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.

1. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.  
Megjelennek a termékinformációk.
2. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a **HC 4** beállítás.
3. Az átvitel bekapcsolásához a beállítási tartományban az **1** értéket, az átvitel kikapcsolásához pedig az  értéket válassza.



## Főzési beállítások megerősítése

Amint a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, a beállítástól függően villogni kezd a főzőhelykijelző, az időzítéskijelző vagy a módosított funkció. A beállítások megerősítéséhez érintse meg a kívánt főzőhely-kijelzőt. A beállítások elutasításához érintse meg a főzőlap valamelyik másik gombját.



## Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik főzőlapja szoftverének aktualizálása (például optimalizálás, hibaelhárítás, biztonsági frissítések). Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect felhasználó, az alkalmazást telepítette mobil eszközén, és össze van kapcsolva a Home Connect szerverrel.

Amint rendelkezésre áll szoftverfrissítés, a Home Connect alkalmazás tájékoztatja Önt, hogy honnan töltheti le a frissítést.

Sikeres letöltést követően a telepítést a főzőfelületen (alapbeállítások, **HCS** beállítás) vagy a Home Connect alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha helyi hálózatában van.

A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

### Utasítások

- Letöltés közben tovább használhatja a főzőlapját.
- Az alkalmazás egyéni beállításaitól függően a szoftverfrissítés letöltése automatikusan is történhet.
- Biztonsági frissítés esetén azt ajánljuk, hogy a lehető leggyorsabban végezze el a telepítést.

## Adatvédelmi útmutató

Amikor először csatlakoztatja készülékét egy internethez kapcsolódó WLAN-hálózathoz, akkor készüléke a következő adatkategóriákat továbbítja a Home Connect szervernek (első regisztráció):

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, illetve a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).
- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.
- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

Az első regisztráció előkészíti a Home Connect funkciók használatát, és csak abban az időpontban van rá szükség, amikor először kívánja használni a Home Connect funkciókat.

**Utasítás:** Vegye figyelembe, hogy a Home Connect funkciók csak a Home Connect alkalmazáshoz kapcsolódva használhatók. Az adatvédelemre vonatkozó információkat a Home Connect alkalmazásban találhat.

## Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a Home Connect funkcióval ellátott készülék a 2014/53/EU irányelvben foglalt alapvető követelményeknek és további vonatkozó rendelkezéseknek megfelel.

A részletes RED megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.



2,4 GHz-es sáv: max. 100 mW

5 GHz-es sáv: max. 100 mW

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

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): csak beltéri használatra



## A páraelszívó összekapcsolása

Ezt a készüléket összekapcsolhatja a megfelelő páraelszívóval, és ily módon a főzőlapon keresztül vezérelheti az elszívó funkciót.

Különbéle lehetőségei vannak a készülékek összekapcsolására:

### Home Connect

Ha mindkét készülék Home-Connect-kompatibilis, akkor összekapcsolhatja azokat a Home Connect alkalmazással.

Mindkét készülék vezérelhető az alkalmazással vagy a kezelőfelületen keresztül.

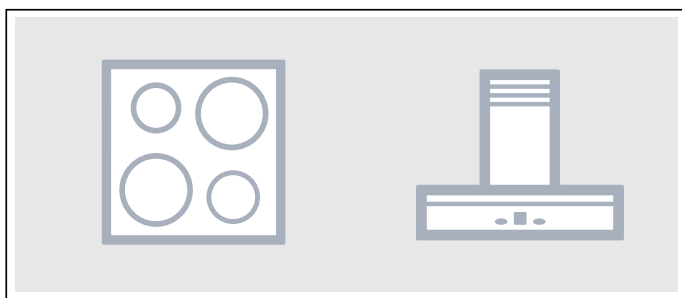
Ehhez tekintse meg a Home Connecthez mellékelt dokumentációt és a Home Connect fejezetet.

→ "Home Connect" a(z) 60. Oldalon



### Készülékek közvetlen összekapcsolása

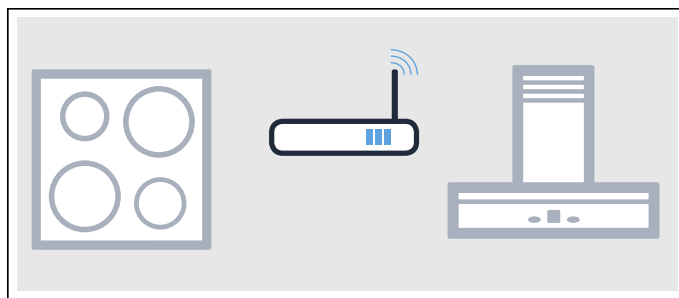
Ha közvetlenül összekapcsolja a készüléket egy páraelszívóval, a páraelszívó a főzőfelületen keresztül vezérelhető. Így már egyik készülék sem kapcsolódhat az otthoni hálózathoz vagy az alkalmazáshoz. Mindkét készülék a kezelőfelületen keresztül vezérelhető.



### Készülékek összekapcsolása az otthoni hálózaton keresztül

Használja ezt a kapcsolattípust, ha egyik készülék sincs, vagy csak az egyik készülék van összekapcsolva a Home Connect alkalmazással.

Ha a készülékeket az otthoni hálózaton keresztül kapcsoljuk össze egymással, akkor az elszívó vezérlése is, a Home Connect is használható a főzőfelülethez.



### Utasítások

- Ügyeljen a páraelszívó használati útmutatójában található biztonsági előírásokra, és győződjön meg arról, hogy ezeket akkor is betartják, ha a főzőfelülettől függő páraelszívó-vezérléssel működteti a készüléket. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 50. Oldalon
- A páraelszívón történő vezérlés mindig elsőbbséget élvez. Ez idő alatt nem lehetséges a főzőfelülettől függő páraelszívó-vezérléssel való működtetés.
- Elektromos hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.

### Beüzemelés







A főzőlap és a páraelszívó közötti kapcsolatlétesítéshez a főzőlapnak bekapcsolva kell lennie.


### Közvetlen kapcsolódás

Gondoskodjon arról, hogy a páraelszívó ki legyen kapcsolva.

Ehhez tekintse meg a páraelszívó használati útmutatójában az „Összekapcsolás a főzőfelülettel” című fejezetet.

**Utasítás:** Ha a főzőlapot közvetlenül kapcsolja össze a páraelszívóval, akkor már nem lehetséges az otthoni hálózatra csatlakoztatás, és Ön már nem tudja használni a Home Connect alkalmazást.

1. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
2. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a  beállítás. A főzőhelykijelzőn világít a  jel.
3. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket. A főzőhelykijelzőn villog a  szimbólum.
4. A csatlakoztatást 2 percen belül indítsa el a páraelszívón.










A főzőlap akkor van összekapcsolva a páraelszívóval, ha a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték. A beállítóménü elhagyása után a főzőlap kezelőfelületén megjelennek a főzőlapalapú elszívóvezérléshez használandó szimbólumok.


### Kapcsolódás az otthoni hálózaton keresztül

A működtetéshez szükséges egy WPS szabvánnyal működő router.

Hozzáférésre van szüksége a routerhez. Amennyiben ez nincs meg, járjon el a „Közvetlen kapcsolódás” lépései szerint.





Az elején gondoskodjon arról, hogy a páraelszívó össze legyen kapcsolva az alkalmazással, vagy rá legyen kapcsolódva az otthoni hálózatra.

1. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.  
Megjelennek a termékinformációk.
2. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a  beállítás.  
A főzőhelykijelzőn világít a  (nincs csatlakoztatva) vagy a  (csatlakoztatva az otthoni hálózathoz).
3. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket.  
A főzőhelykijelzőn villog a  szimbólum.
4. Ha a készülék még nincs összekapcsolva az otthoni hálózattal, nyomja meg 2 percen belül a router WPS gombját.  
Megtörténik a főzőlap összekapcsolása az otthoni hálózattal, a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték. A páraelszívóval való összekapcsolódás automatikusan elindul és 2 percre aktív.  
Ha a készülék már össze van kapcsolva az otthoni hálózattal, folytassa a következő lépéssel.
5. A csatlakoztatást indítsa el a páraelszívón.  
A kapcsolatlétesítés befejeződött, ha a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték. A főzőlap kezelőfelületén megjelennek a főzőlapalapú elszívóvezérléshez használandó szimbólumok.

**Utasítás:** A kapcsolat csak akkor hozható létre, ha mindkét készülék csatlakoztatva van az otthoni hálózatra és a kapcsolatlétesítést végzi. Ha a két készülék valamelyikén már lejárt a kapcsolatlétesítésre szánt idő, indítsa el újra a csatlakoztatást (alapbeállítások,  beállítás).

## Kapcsolat visszaállítása

Bármikor visszaállíthatja az otthoni hálózattal és a páraelszívóval való mentett kapcsolatot.

1. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.  
Megjelennek a termékinformációk.
2. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a  beállítás.
3. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket.

## Az elszívó vezérlése a főzőlapon keresztül

Főzőlapja alapbeállításában a főzőlap vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó.

→ "Elszívóvezérlés beállításai" a(z) 67. Oldalon

A kezelőfelületen keresztül további beállításokat végezhet.

### Ventilátor beállítása

#### Bekapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot.

#### A ventilátorfokozat beállítása

Válassza ki a ventilátorfokozatot.

Választható az 1-es, 2-es és 3-as fokozat. Az intenzív fokozatok választásához érintse meg a 4 vagy 5 gombot, vagy annyiszor érintse meg a **b** gombot, amíg be nem állította a kívánt intenzív fokozatot.

#### Kikapcsolás

Válassza ki a 0 ventilátorfokozatot.



### Automata üzemmód beállítása

#### Bekapcsolás

Érintse meg mindaddig a  szimbólumot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kezelőfelületen.

Ha pára képződik, a ventilátor automatikusan elindul.

#### Kikapcsolás

Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig a  szimbólum ki nem alszik, vagy állítson be másik ventilátorfokozatot.

### Az elszívó világításának beállítása

Az elszívó világítását a főzőlap kezelőfelületén keresztül be- és kikapcsolhatja.

Érintse meg a  szimbólumot.

## Elszívóvezérlés beállításai

A főzőlapalapú elszívóvezérlést bármikor hozzáigazíthatja saját igényeihez.

Kijelzés	Funkció
<b>c 16</b>	<b>Főzőlap és elszívó csatlakoztatása</b>
0	Nincs csatlakozva / A kapcsolat bontása.
1	Indítsa el a csatlakoztatást.
2	Az otthoni hálózatra (WLAN) csatlakoztatva.
3	A páraelszívóval összekapcsolva.
<b>c 18</b>	<b>A ventilátor automatikus indítása</b>
0	Kikapcsolva. Az elszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni.
1	Bekapcsolva automata üzemmóddal.* Az elszívó egy főzőhely bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol.
2	Bekapcsolva manuális üzemmóddal. Az elszívó egy főzőhely bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol.
<b>c 20</b>	<b>Ventilátor továbbműködése</b>
0	A ventilátor a főzőlappal kikapcsolódik.
1	Bekapcsolva automata üzemmóddal.*
2	Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel.
3	Nem módosulnak a beállítások.
<b>c 21</b>	<b>A világítás automatikus bekapcsolása</b>
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.* A világítás a főzőlap bekapcsolásakor bekapcsol.
<b>c 22</b>	<b>A világítás automatikus kikapcsolása</b>
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva. A világítás a főzőlap kikapcsolásakor kikapcsol.

\* Alapbeállítás

**Utasítás:** A **c 18**, **c 20**, **c 21** és **c 22** beállítás csak akkor látható, ha a készülék össze van kapcsolva egy páraelszívóval.

## Tisztítás

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

### Üvegkerámia

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnék rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószeret használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltöltővitőt
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.

Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

### A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószeret.
- Ne használja az üvegkaparót.

## Üzemzavar – mi a teendő?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

A főzőfelület elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Azért, hogy az elektronika nehegy túlhevüljön, a főzőhelyek szükség esetén automatikusan kikapcsolnak. Az **F2**, **F4** vagy **F5** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog.	A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.
<b>F2</b>	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F2</b> kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
<b>F4</b>	Az <b>F2</b> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.	Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F4</b> kialszik, folytathatja a főzést.
<b>F5</b> és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható	Figyelem: Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<b>F5</b> és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F5</b> kialszik, folytathatja a főzést.
<b>F8</b>	A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
<b>dE</b> Főzőhelyek nem melegednek	A bemutató üzemmód be van kapcsolva	A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítékszekrényben). A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol.

### E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

## Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, kérjük, adja meg a készülék E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy az ügyfélszolgálati szakember kiszállása hibás kezeléssel fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

**Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**  
**H** +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

## Próbaételek

Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázat adatai a tartozékként elérhető Schulte-Ufer edényekre vonatkoznak (4 részes indukciós edénykészlet HZ 390042), az alábbi méretekkel:

- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 L, a 18 vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
<b>Csokoládé olvasztása</b>					
Edény: nyeles edény					
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen	-	-	-	1.	nem
<b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>					
Edény: főzőedény					
<b>Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint</b>					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
<b>Lencsefőzelék konzervből</b>					
pl. Erasco lencseterrin virslivel:					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:30 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
<b>Besamelmártás főzése</b>					
Edény: nyeles edény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	g <sup>2</sup>	kb. 5:20	nem	1 <sup>1,3</sup>	nem
				<sup>1</sup> A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.	
				<sup>2</sup> A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.	
				<sup>3</sup> Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük.	

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
<b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel</b>					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 6:45 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc	nem	2	igen
				10 perc után keverjük meg a tejberizst.	
Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 7:20 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc	nem	2	igen
				10 perc után keverjük meg a tejberizst.	
<b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül</b>					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 7:30 A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük.	nem	2	nem
Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 8:00 A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük.	nem	2	nem
<b>Rizs főzése</b>					
Edény: főzőedény					
Víz hőmérséklet 20 °C					
Recept a DIN 44550 szerint:					
125 g hosszúszerű rizs, 300 g víz és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:48	igen	2	igen
Recept a DIN 44550 szerint:					
250 g hosszúszerű rizs, 600 g víz és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 3:15	igen	2.	igen

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
<b>Sertés szűzermék sütése</b>					
Edény: sütőserpenyő					
Szűzermék kezdő hőmérséklete: 7 °C					
Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	7	nem
<b>Palacsinta sütése</b>					
Edény: sütőserpenyő					
Recept a DIN EN 60350-2 szerint					
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően	nem
<b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése</b>					
Edény: főzőedény					
Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	nem	9	nem

Ha a 18 cm átmérőjű főzőhelyet 1500 W névleges teljesítménnyel használja, akkor a forralási idő kb. 20%-kal hosszabb lesz és a továbbfőzési fokozat egy továbbfőzési fokozattal nő.

# Cuprins

	<b>Utilizarea conform destinației</b> . . . . .	<b>73</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>73</b>
	<b>Cauzele avariilor</b> . . . . .	<b>74</b>
	Vedere de ansamblu . . . . .	74
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>74</b>
	Recomandări pentru economisirea energiei. . . . .	74
	Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .	74
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>75</b>
	Panoul de comandă. . . . .	75
	Ochiuri de gătit. . . . .	75
	Indicatorul căldurii reziduale. . . . .	76
	<b>Operarea aparatului</b> . . . . .	<b>76</b>
	Conectarea și deconectarea plitei . . . . .	76
	Setarea ochiului de gătit. . . . .	76
	Tabel de preparare. . . . .	77
	<b>Sistemul de senzori pentru prăjire</b> . . . . .	<b>78</b>
	Cratița pentru sistemul de senzori pentru prăjire . . . . .	78
	Treptele de prăjire . . . . .	78
	Reglarea sistemului de senzori pentru prăjire. . . . .	79
	Deconectarea sistemului de senzori pentru prăjire . . . . .	79
	Tabel pentru prăjire . . . . .	79
	<b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .	<b>80</b>
	Activarea funcției Powerboost . . . . .	80
	Dezactivarea funcției Powerboost. . . . .	80
	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . .	<b>80</b>
	Pornirea și oprirea siguranței pentru copii . . . . .	80
	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor . . . . .	81
	<b>Funcții de timp</b> . . . . .	<b>81</b>
	O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat . . . . .	81
	Temporizatorul automat . . . . .	81
	Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .	81
	Funcția de cronometru . . . . .	82
	<b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .	<b>82</b>
	<b>Funcția de menținere la cald</b> . . . . .	<b>82</b>
	Activarea funcției de menținere la cald . . . . .	82
	Dezactivarea funcției de menținere la cald. . . . .	82
	<b>Protecția la ștergere</b> . . . . .	<b>82</b>
	<b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .	<b>83</b>
	<b>Setări de bază</b> . . . . .	<b>83</b>
	Modificarea setărilor de bază . . . . .	83
	<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>84</b>
	Instalare . . . . .	84
	Setări Home Connect . . . . .	85
	Actualizare software . . . . .	87
	Indicație pentru protecția datelor . . . . .	87
	Declarație de conformitate . . . . .	88
	<b>Racord hotă</b> . . . . .	<b>88</b>
	Inițializare . . . . .	88
	Resetarea conexiunii . . . . .	89
	Comandarea hotei prin intermediul plitei . . . . .	89
	Setările sistemului de comandă a hotei . . . . .	90
	<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>90</b>
	Placa vitroceramică . . . . .	90
	Cadrul plitei . . . . .	90
	<b>Defecțiuni – ce este de făcut?</b> . . . . .	<b>91</b>
	Mesajul E pe afișaje . . . . .	91
	<b>Unitatea service abilitată</b> . . . . .	<b>92</b>
	Numărul E și numărul FD . . . . .	92
	<b>Preparate de verificare</b> . . . . .	<b>92</b>

---

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) și la magazinul online: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare și de montaj, cât și actele aparatului, pentru o utilizare ulterioară sau pentru următorii proprietari.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

## Instrucțiuni de siguranță importante

### Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau cu ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Nu este permisă folosirea niciunor acoperitoare pentru plită. Acestea pot duce la survenirea unor accidente, de exemplu din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

### Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Pot fi utilizate numai dispozitivele de protecție aprobate de noi, cum ar fi de exemplu grătarele de protecție pentru copii. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, pot duce la accidente.

### Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

### **Avertizare – Pericol de vătămare!**

Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

## Cauzele avariilor

### Atenție!

- Bazele aspre ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

### Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

Deteriorări	Cauza	Măsură
Pete	Preparate revărsate	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.

Deteriorări	Cauza	Măsură
Decolorări	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele și tigăile atunci când le deplasați.
Deformare concavă	Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.

## Protecția mediului

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei și eliminarea ca deșeu a aparatului.

### Recomandări pentru economisirea energiei

- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicați capacul.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Acoperiți întotdeauna cu oala o suprafață cât mai mare din poziția de fierbere.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Alegeți o treaptă de fierbere îndelungată potrivită. În cazul unei trepte de fierbere îndelungate prea mari pierdeți energie.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

### Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

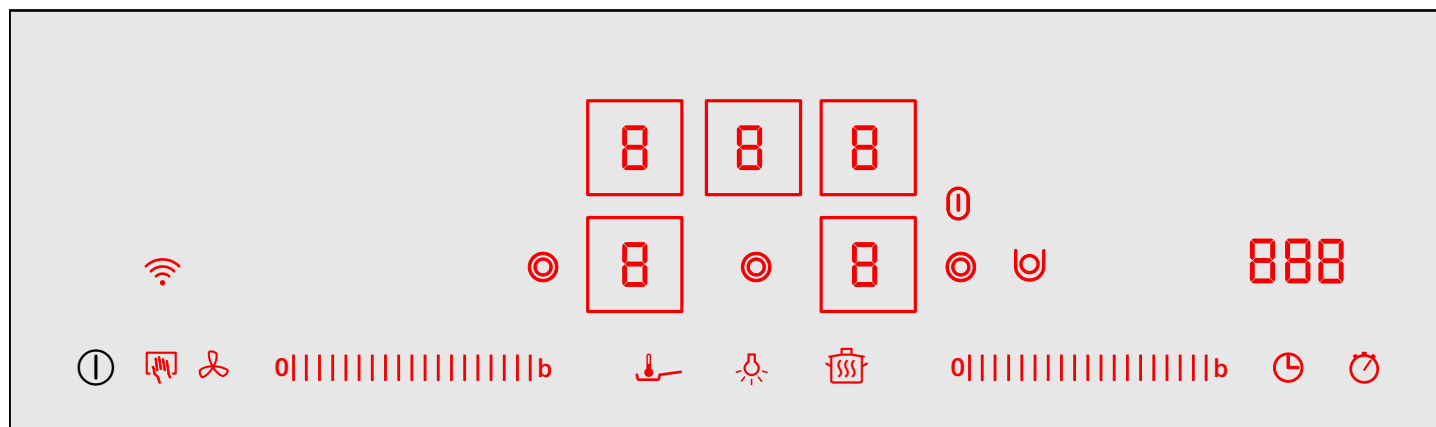


Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

## Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diferite modele de plite. Dimensiunile plitelor se găsesc în prezentarea generală a tipurilor. → *Pagina 2*

### Panoul de comandă



Afișaje	
1-9	Trepte de preparare termică
H/h	Căldură reziduală
b	Funcția Powerboost
L	Funcția de menținere la cald
88	Temporizator
Wi-Fi	Wi-Fi

Suprafețele de comandă	
ⓘ	Înterupătorul principal
b	Funcția Powerboost
8	Selecție ochi de gătit
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor Protecție la ștergere
	Treapta ventilatorului hotă
	Sistemul de senzori pentru prăjire
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de reglare*
⊙	Activarea ochiului de gătit cu două circuite
⊖	Conectarea zonei mici pentru cratițe
⊕	Conectarea zonei mari pentru cratițe
	Iluminare hotă
	Funcția de menținere la cald
⌚	Temporizator
⌛	Funcția cronometru

\*Ochiul de gătit din mijloc se reglează în zona de reglare din dreapta

#### Indicații

- În funcție de starea de funcționare a plitei, suprafețele de comandă, care pot fi selectate actual, se aprind mai mult sau mai puțin intens. Dacă le atingeți, se execută funcția respectivă.
- Suprafețele de comandă pentru funcțiile care nu pot fi selectate actual, nu sunt aprinse.
- Setările ochiurilor de gătit selectate actual luminează intens.
- Păstrați întotdeauna suprafețele de comandă uscate. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

#### Ochiuri de gătit

Ochi de gătit	Conectare și deconectare
⊖	Ochi de gătit cu un circuit
⊙	Ochi de gătit cu două circuite

Atingeți simbolul ⊙

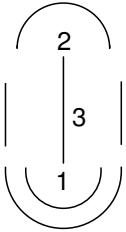
Activarea ochiului de gătit: se aprinde afișajul corespunzător

#### Indicații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a ochiului de gătit apar din cauze tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Ochiul de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare. Din acest motiv, de exemplu:
  - Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive
  - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive
  - Se obțin rezultate mai bune la gătit

- La ochiurile de gătit cu circuite multiple, încălzirea circuitelor interne de încălzire și încălzirea circuitelor se pot activa și dezactiva în diferite momente.

### Zona de preparare cu funcții combinate



- 1 = ochi de gătit cu două circuite
- 2 = ochi de gătit cu un circuit
- 3 = punte rezistivă

Zona de gătit cu un circuit și zona de gătit cu două circuite se pot utiliza independent una de cealaltă, fără puntea rezistivă, sau pot fi combinate cu puntea rezistivă în modul descris în tabel.

Combinajie	Conectare	adecvată pentru
Zona mică pentru cratițe:	Cu simbolul  conectați puntea rezistivă.	Cratițe mici Grătar japonez teppanyaki mic.
Combinajie între 1+3	Simbolul  se aprinde cu intensitate.	
Zonă mare pentru cratițe:	Atingeți simbolul .	Cratițe mari
Combinajie între 1 + 3 + 2	Simbolul  se aprinde cu intensitate.	Grătar japonez teppanyaki mare Plită mare pentru grătar

Zona mică pentru cratițe (1+3) și zona de gătit cu un circuit (2) se pot utiliza și independent, cu diferite trepte de preparare termică. Rezultă astfel, de exemplu la cratițele mari, grătarul japonez teppanyaki sau plita pentru grătar, diferite intervale de temperatură: Cu zona mică pentru cratițe puteți frige astfel un preparat, iar cu zona de gătit cu un circuit puteți menține totodată cald un alt preparat.

**Indicație:** Vă puteți procura vasele de gătit adecvate de la unitățile de service abilitate sau din magazinul nostru online.

### Indicatorul căldurii reziduale

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare poziție de fierbere.

Dacă pe afișaj apare **H**, poziția de fierbere este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata. După ce poziția de fierbere se mai răcește, indicația de pe afișaj se modifică în **h**. Afișajul se stinge când poziția de fierbere s-a răcit complet.

## Operarea aparatului

În acest capitol veți afla cum să setați ochiurile de gătit. Veți găsi în tabel trepte de preparare termică și timpi de preparare pentru diverse preparate.

### Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se efectuează cu întrerupătorul principal.

### Pornirea

Atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Se aprinde becul indicator de deasupra întrerupătorului principal. Se aprind afișajele suprafețelor de comandă și treptelor de preparare termică . Plita este disponibilă pentru funcționare.

Ambele ochiuri de gătit din față sunt selectate automat. Afișajele treptelor de gătit luminează intens.

### Oprire

Atingeți simbolul până când se sting becul indicator de deasupra întrerupătorului principal și afișajele. Toate ochiurile de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

### Indicații

- Plita se deconectează automat când toate ochiurile de gătit sunt deconectate pentru puțin timp (10-60 de secunde).
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă reconectați plita în acest interval, va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

### Setarea ochiului de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită, în domeniul de setări.

Treapta de preparare termică 1 = puterea cea mai redusă

Treapta de preparare 9 = puterea cea mai ridicată

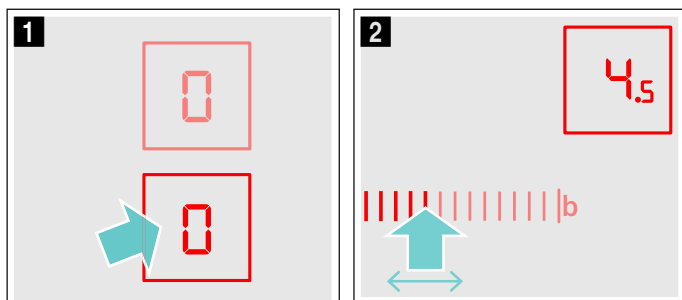
Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară. Aceasta apare pe afișaj, de exemplu, sub forma **4.5**.

### Setarea treptei de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

- Atingeți afișajul treptelor de preparare termică pentru a selecta ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică luminează intens

2. Setează treapta de preparare termică dorită, în domeniul de setări.



Ochiul de gătit este activat.

Modificarea treptei de preparare termică:  
 Selectați ochiul de gătit și setați treapta de preparare termică dorită în domeniul de setări.

### Dezactivarea ochiului de gătit

Selectați zona de gătit. Setați 0 în domeniul de setări. După circa 10 secunde apare indicatorul de temperatură reziduală.

**Indicație:** Ultimul ochi de gătit reglat rămâne activat. Puteți regla ochiul de gătit fără a-l selecta din nou.

### Tabel de preparare

În tabelul următor găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare și treptele de preparare termică depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

Pentru preparare ușoară folosiți treapta de preparare termică 9.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc cel mai bine în mai multe porții mici.


Recomandări pentru gătit cu economie de energie se găsesc în capitolul Protecția mediului. → *Pagina 74*

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură	1-1.5	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
<b>Încălzire și menținere la cald</b>		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1-2	-
Lapte**	1.5-2.5	-
Încălzirea cârnăciorilor în apă**	3-4	-
* Preparare termică îndelungată fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
<b>Decongelare și încălzire</b>		
Spanac congelat	2.5-3.5	10-20 min.
Gulaș congelat	2.5-3.5	20-30 min.
<b>Preparare în lichid sub temperatura de clocotire, fierbere la foc mic</b>		
Găluști, perișoare	4.5-5.5*	20-30 min.
Pește	4-5*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1-2	3-6 min.
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3-4	8-12 min.
<b>Fierbere, gătit la aburi, înăbușire</b>		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	1.5-2.5	35-45 min.
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi fierți	4-5	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
Tocană, supe	3.5-4.5	15-60 min.
Legume	2.5-3.5	10-20 min.
Legume congelate	3.5-4.5	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	4-5	-
<b>Fierbere înăbușită</b>		
Rulade	4-5	50-60 min.
Friptură înăbușită	4-5	60-100 min.
Gulaș	2.5-3.5	50-60 min.
<b>Prăjire cu ulei puțin**</b>		
Șnițel natur sau pane	6-7	6-10 min.
Șnițel congelat	6-7	8-12 min.
Cotlet natur sau pane***	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime de 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri, chiftele (grosime de 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min.
Piept de pasăre (grosime de 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Piept de pasăre, congelat***	5-6	10-30 min.
Pește și file de pește natur	5-6	8-20 min.
Pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
Pește și file de pește pane și congelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12 min.
Creveți și raci	7-8	4-10 min.
* Preparare termică îndelungată fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete	7-8	10-20 min.
Legume, carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.5-8.5	15-20 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min.
Clătite	6-7	de durată
Omletă	3.5-4.5	de durată
Ouă ochiuri	5-6	3-6 min.
<b>Prăjire în baie de ulei (150-200 g per porție, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)</b>		
Produse congelate, de exemplu, cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Pește pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	5-6	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-
* Preparare termică îndelungată fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		

## Sistemul de senzori pentru prăjire

Ochiul de gătit cu două circuite, marcat cu simbolul  are o funcționare comandată de un sistem de senzori pentru prăjire. Dacă utilizați ochiul de gătit cu sistemul de senzori pentru prăjire, temperatura tigăii este reglată de un senzor.

Avantajul la prăjire:

- Ochiul de gătit încălzește numai dacă este necesar. În acest mod se economisește energie.
- Uleiul și untura nu se încălzesc excesiv.

### Indicații

- Nu încălziți niciodată untura fără să o supravegheați.
- Așezați tigaia în mijloc, pe ochiul de gătit. Atenție la diametrul corespunzător al fundului tigăii.
- Nu așezați capacul pe tigaie. În caz contrar, regulatorul nu funcționează. În schimb, puteți să utilizați o sită de protecție împotriva stropilor și regulatorul va funcționa.

- Folosiți numai untură adecvată pentru prăjire. Pentru unt, margarină, ulei extravirgin de măsline sau untură de porc alegeți treapta de prăjire 1 sau 2.

## Cratița pentru sistemul de senzori pentru prăjire

Alegeți tigaia adecvată pentru utilizare cu sistemul de senzori pentru prăjire.

### Cratiță adaptată ca accesoriu special

Puteți achiziționa o tigaie adecvată optim pentru prăjirea cu sistemul de senzori din magazinele specializate de produse electrocasnice sau pe [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com): **HZ390230**

Disponibilitatea, precum și posibilitatea de comandă online sunt diferite de la țară la țară.

Treptele de prăjire indicate în anexă sunt stabilite pentru cratița adaptată.

**Indicație:** Sistemul de senzori pentru prăjire poate funcționa și cu cratițele existente. Testați cratița mai întâi cu trepte de prăjire mai scăzute și, dacă este cazul, modificați treapta de prăjire. La trepte de prăjire mai ridicate, cratița se poate supraîncălzi.




## Treptele de prăjire

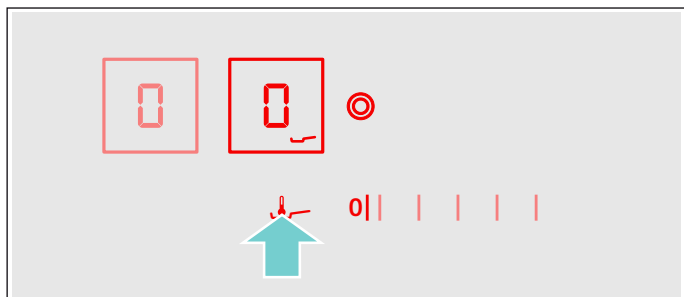
Treapta de prăjire	Temperatura	Potrivită pentru
1	foarte scăzută	de exemplu, pentru pregătirea și îngroșarea sosurilor, fierberea înăbușită a legumelor fără adaos de apă și cu adaos de untură, prăjirea alimentelor în ulei extravirgin de măsline, unt sau margarină
2	scăzută	de exemplu, omlete, prăjirea alimentelor în ulei extravirgin de măsline, unt sau margarină
3	scăzută medie	de exemplu, pentru prăjirea peștelui, a preparatelor destinate prăjirii de tipul chiftelelor și cârnăciorilor
4	medie înaltă	de exemplu, pentru prăjirea fripturilor obișnuite sau bine pătrunse, produselor pane congelate, preparatelor subțiri de tipul șnițelilor, ragout-ului, legumelor
5	înaltă	de exemplu, pentru prăjirea fripturilor (în sânge), crochete de cartofi și cartofi prăjiți

## Reglarea sistemului de senzori pentru prăjire

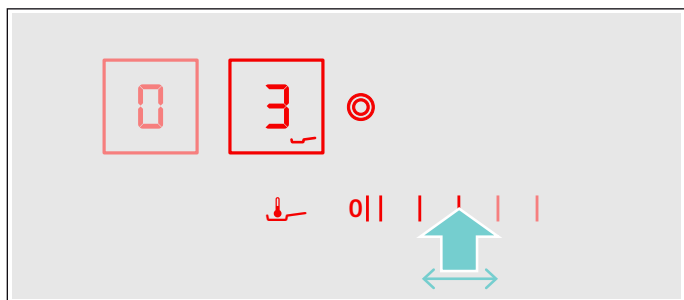
Selectați din tabel treapta de prăjire adecvată. Așezați tigaia pe ochiul de gătit.



Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul . Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde  și apare simbolul .



2. Selectați treapta de prăjire dorită din domeniul de setări. Sistemul de senzori pentru prăjire este activat. Ochiul de gătit mare cu două circuite este conectat automat.



Simbolul  luminează intermitent până se atinge temperatura de prăjire. Atunci se aude un semnal sonor. Se aprinde simbolul .

3. Adăugați grăsimea pentru prăjit și apoi alimentele în tigaie. Întoarceți ca de obicei pentru a nu se arde nimic.

## Deconectarea sistemului de senzori pentru prăjire

Atingeți simbolul .

## Tabel pentru prăjire

Tabelul indică treapta de prăjire adecvată pentru un anumit preparat. Timpul de prăjire poate să depindă de felul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

Treptele de prăjire indicate sunt adaptate pentru tigaia specială. La alte tigăi, treptele de prăjire pot să difere.

Mai întâi încălziți tigaia goală. Adăugați în tigaie alimentele cu untura pentru prăjit numai atunci când se emite semnalul sonor.

	Treapta de prăjire	Timpul total de prăjire începând de la semnalul sonor
<b>Carne</b>		
Șnițel natur sau pane	4	6-10 min
File	4	6-10 min
Cotlet*	3	10-17 min
Cordon bleu*	3	15-20 min
Fripturi în sânge (grosime 3 cm)	5	6-8 min
Fripturi preparate mediu sau pătrunse (3 cm grosime)	4	8-12 min
Piept de pasăre (grosime 2 cm)*	3	10-20 min
Cârnăciori fierți sau cruzi*	3	8-20 min
Hamburgeri (1,5 cm grosime)	3	6-30 min
Chiftele (2 cm grosime)*	3	10-20 min
Carne tăiată fâșii, Gyros	4	7-12 min
Carne tocată	4	6-10 min
Slănină	2	5-8 min
<b>Pește</b>		
Pește prăjit, de exemplu păstrăv	3	10-20 min
File de pește natur sau pane	3/4	10-20 min
Langustine, creveți	4	4-8 min
<b>Preparate pe bază de ouă</b>		
Clătite	4	prăjire continuă
Omlete	2	3-6 min (per porție)
Ochiuri	2/4	2-6 min
Ouă jumări	2	4-9 min
Clătite austriece Kaiserschmarrn	3	10-15 min
Frigănele / pâine prăjită	3	4-8 min (per porție)
<b>Cartofi</b>		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă	5	6-12 min
Cartofi prăjiți din cartofi cruzi	3	15-25 min
Clătite din cartofi	5	2,5-3,5 min (per porție)
Turtă de cartofi Rôsti	2	40-45 min
Cartofi glazurați	4	10-15 min
<b>Legume</b>		
Călirea usturoiului / cepei până la o consistență sticloasă	1/2	2-10 min
Ceapă prăjită	3	5-10 min
Dovlecei, vinete	3	4-12 min
Ardei, sparanghel verde	3	4-15 min
* Întoarceți din când în când		
** Adăugați în tigaia rece		

	Treapta de prăjire	Timpul total de prăjire începând de la semnalul sonor
Fierberea înăbușită a legumelor cu adaos de untură și fără adaos de apă, de exemplu prepararea dovleceilor, ardeilor grași verzi	1	10-20 min
Ciuperci	4	10-15 min
Legume glazurate	4	6-10 min
<b>Produse congelate</b>		
Șnițel	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Piept de pasăre*	2	10-30 min
Crochete de pui*	4	10-20 min
Gyros, kebab	4	10-15 min
File de pește, natur sau pane	3	10-20 min
Crochete din pește	4	8-12 min
Cartofi prăjiți	4/5	4-6 min
Preparate la tigaie / legume la tigaie	4	8-15 min
Pachețele de primăvară	3	10-30 min
Camembert / cașcaval	3	10-15 min
<b>Sosuri</b>		
Sos de roșii cu legume	1	25-35 min
Sos Béchamel	1	10-20 min
Sos de brânză, de ex. sos Gorgonzola	1	10-20 min
Îngroșarea sosurilor, de ex. sos bolognez, sos de roșii	1	25-35 min
Sosuri dulci, de ex. sos de portocale	1	15-25 min
<b>Altele</b>		
Camembert / cașcaval	3	7-10 min
Preparate gătite, uscate, cu adaos de apă de ex. paste preparate*	2	4-6 min
Crutoane	3	6-10 min
Prăjirea migdalelor / nucilor / sâmburilor de pin**	2	3-7 min
* Întoarceți din când în când		
** Adăugați în tigaia rece		



## Funcția PowerBoost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare termică 9.

Funcția Powerboost este disponibilă numai pentru ochiurile de gătit marcate cu simbolul **boost**.

Pentru a utiliza funcția Powerboost la ochiurile de gătit cu două circuite, trebuie să activați al doilea circuit de încălzire.

### Activarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți simbolul **b**. Afișajul **b** se aprinde. Funcția Powerboost este activată.

### Dezactivarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Reglați o treaptă oarecare de preparare termică îndelungată. Afișajul **b** se stinge. Funcția Powerboost este dezactivată.

### Indicații

- Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Ochiul de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.
- Țineți cont de faptul că uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Niciodată să nu lăsați procesul de preparare termică nesupravegheat. Uleiul și untura încinse se aprind rapid. Consultați capitolul Instrucțiuni de siguranță importante. → Pagina 73






## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați conectarea plitei de către copii.

### Pornirea și oprirea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Conectarea: conectați plita de la întrerupătorul principal ①. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Afișajul  se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Deconectarea: conectați plita de la întrerupătorul principal ①. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Aparatul este deblocat.



## Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

### Pornirea și oprirea

În capitolul Setările de bază puteți citi cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. → *Pagina 83*

## Funcții de timp

Există 3 funcții de timp diferite:




- Un ochi de gătit trebuie să se deconecteze automat
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Cronometru

### O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

Introduceți durata pentru poziția de fierbere dorită. Poziția de fierbere se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

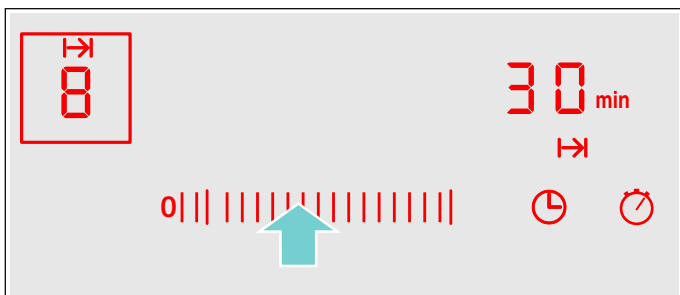
### Reglarea duratei de preparare

Ochiul de gătit trebuie să fie activat.

1. Atingeți de 2 ori simbolul  și după aceea selectați ochiul de gătit. Afișajul  se aprinde. Pe afișajul temporizatorului se aprinde  min.



2. În domeniul de setări, atingeți presetarea dorită. Presetările posibile sunt, de la stânga spre dreapta, 1, 2, 3..... până la 9 minute. Pe durata următoarelor 10 secunde, deplasați mâna pe domeniul de setări până când se atinge durata de preparare dorită.



Durata este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe ochiuri de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare cea mai scurtă.

### Sistemul de senzori pentru prăjire



Dacă gătiți cu sistemul de senzori pentru prăjire, durata de preparare setată pornește abia după ce a fost atinsă temperatura pentru zona selectată.

### Setare automată



Când atingeți presetările de la 1 la 5 în domeniul de setări un timp mai lung, durata este redusă automat la un minut.

Când atingeți presetările de la 6 la 9 în domeniul de setări un timp mai lung, durata este mărită automat la 99 de minute.

### După expirarea timpului

La expirarea duratei de preparare, ochiul de gătit se deconectează. Se emite un semnal și pe afișaj se aprinde intermitent  timp de 10 secunde. Afișajul  se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

### Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

Atingeți de 2 ori simbolul  și după aceea selectați ochiul de gătit. În domeniul de setări modificați durata sau poziționați pe .



### Indicații

- Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.
- Când se termină ultimul minut dintr-o perioadă de timp, afișajului temporizatorului se schimbă din minute în secunde.

### Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselecționați o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare conectare a unui ochi de gătit, va începe decrementarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.




Din capitolul Setările de bază aflați modul de pornire a temporizatorului automat. → *Pagina 83*

**Indicație:** Puteți să modificați durata de preparare pentru un ochi de gătit sau puteți să deconectați temporizatorul automat pentru ochiul de gătit: Atingeți de 2 ori simbolul  și după aceea selectați ochiul de gătit. În domeniul de setări modificați durata sau poziționați pe .



### Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. El este independent de toate celelalte setări. Pentru activare, plita trebuie să fie conectată.


## Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Atingeți simbolul . Se aprinde afișajul . Pe afișajul temporizatorului se aprinde  min.
2. Setati timpul dorit în domeniul de setări. După câteva secunde începe decrementarea timpului.

### După expirarea timpului

După expirarea timpului veți auzi un semnal și afișajul se va aprinde intermitent  timp de 10 secunde. Afișajul  se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.



### Corectarea timpului


Selectați ceasul de bucătărie cu simbolul  și setați din nou.

## Funcția de cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

Funcția de cronometru poate rula numai dacă este activată plita. Dacă se deconectează plita, se dezactivează și funcția de cronometru.

Funcția de cronometru se activează prin atingerea simbolului . Pe afișajul temporizatorului apare  și începe cronometrarea. În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Funcția de cronometru se dezactivează printr-o nouă atingere a simbolului . Se stinge afișajul temporizatorului.

**Indicație:** Dacă pe lângă funcția de cronometru, se activează și o altă funcție de timp, setarea apare pentru 10 secunde pe afișajul temporizatorului. După aceea se afișează din nou funcția de cronometru.

## Deconectarea automată de siguranță

În cazul în care un ochi de gătit este conectat un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată limitarea automată a timpului.

Încălzirea ochiului de gătit se întrerupe. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ **F B** și afișajul pentru căldură reziduală **H/h**.



Afișajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua noi setări.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de treapta de preparare termică setată (1 până la 10 ore).

## Funcția de menținere la cald



Funcția de menținere la cald este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor și a veselei

### Activarea funcției de menținere la cald

1. Atingeți simbolul .
2. Selectați ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .

Funcția de menținere la cald este activată.



### Dezactivarea funcției de menținere la cald

1. Atingeți simbolul .
2. Selectați ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .

Funcția de menținere la cald este dezactivată.

## Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este pornită, se pot modifica setările.

Pentru a evita acest lucru, plita dispune de o funcție de protecție la ștergere. Atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Simbolul  se aprinde intens. Panoul de comandă este blocat timp de 30 secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

**Indicație:** Întrerupătorul general nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți opri plita în orice moment.

## Afișajul consumului de energie

Cu această funcție puteți solicita afișarea consumului total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,87kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.



Afișajul nu este activat. Din capitolul Setările de bază puteți afla modul de activare a afișajului. → Pagina 83

## Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

Afișaj	Funcția
<b>c 1</b>	<b>Siguranța automată pentru copii</b>
0	Deconectat.*
1	Conectat.
2	Siguranța manuală și automată pentru copii este deconectată.
<b>c 2</b>	<b>Semnal sonor</b>
0	Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna).
1	Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.
2	Este activat numai semnalul sonor de confirmare.
3	Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*
<b>c 3</b>	<b>Afișaj consum de energie (cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică)</b>
0	Afișarea consumului deconectată.*
1	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 230V.
2	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 400V.
3	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 220V.
4	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 240V.

\*Setare de bază

Afișaj	Funcția
<b>c 5</b>	<b>Temporizatorul automat</b>
00	Deconectat.*
0 1:99	Durata după care se dezactivează ochiurile de gătit.
<b>c 6</b>	<b>Durata pentru semnalul sonor de final al temporizatorului</b>
1	10 secunde.*
2	30 de secunde
3	1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Activarea corpurilor de încălzire</b>
0	Deconectat.
1	Conectat.
2	Ultima setare înainte de deconectarea ochiului de gătit.*
<b>c 0</b>	<b>Readucerea la setarea de bază</b>
0	Deconectat.*
1	Conectat.

\*Setare de bază

## Modificarea setărilor de bază

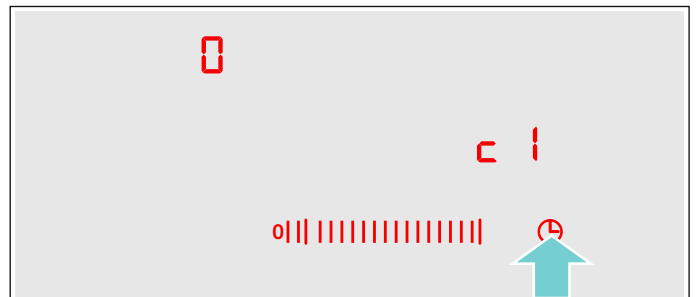
Plita trebuie să fie deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul ⊖ timp de 4 secunde.

Mai întâi este afișat indexul cu unitățile service abilitate. În domeniul de setări puteți selecta dintre următoarele:

	Afișajul
Indexul unităților service abilitate KI	0 1
Data de fabricație	Fd
Anul fabricației	15.
Luna fabricației	0.5

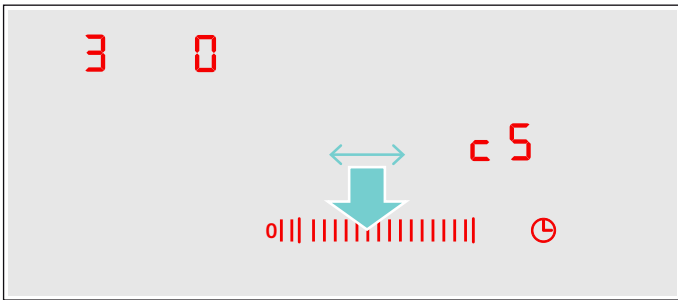
3. Atingeți din nou simbolul ⊖



Apare **c 1** și pe afișajul zonelor de gătit se aprinde **0**.

4. Atingeți simbolul ⊖ până când apare afișajul dorit.

5. Setează valoarea dorită în domeniul de setări.



6. Atingeți simbolul ⌚ timp de 4 secunde. Setarea este activată.

### Deconectare

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați plita de la întrerupătorul principal și setați din nou.

## Home Connect

Acest aparat este compatibil WLAN și setările pot fi trimise la aparat, prin intermediul unui terminal mobil.

Dacă aparatul nu este conectat la rețeaua de domiciliu, acesta funcționează ca o plită fără conexiune la rețea. Plita se poate opera întotdeauna prin intermediul panoului de comandă.

Accesibilitatea funcției Home Connect depinde de accesibilitatea serviciilor Home Connect în țara dumneavoastră. Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Mai multe informații pe această temă se găsesc la [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Indicații

- Plitele nu sunt adecvate pentru o utilizare nesupravegheată. Pregătirea preparatelor pe plită trebuie ținută sub observație.
- Respectați indicațiile de siguranță din aceste instrucțiuni de utilizare și asigurați-vă că acestea sunt respectate și atunci când operați aparatul prin intermediul aplicației Home Connect. Respectați de asemenea, și instrucțiunile din aplicația Home Connect. → "Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 73
- Cu aplicația Home Connect puteți trimite setările la aparatul dvs. și acestea trebuie confirmate la aparat. Aparatul nu poate fi deservit dacă vă aflați în deplasare.
- Operarea de la aparat are întotdeauna prioritate. În acest timp nu este posibilă operarea prin intermediul aplicației Home Connect.

### Instalare

Pentru a putea realiza setările prin intermediul funcției Home Connect, aplicația Home Connect trebuie să fie instalată și trebuie să fie configurată pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

Pentru aceasta, respectați documentele livrate pentru aplicația Home Connect împreună cu aparatul.

Pentru a realiza setările, urmați pașii indicați prin intermediul aplicației.

Pentru configurare, aplicația trebuie să fie deschisă.

### Înregistrare automată în rețeaua de domiciliu

Aveți nevoie de un router cu funcționalitate WPS.

Aveți nevoie de acces la routerul dumneavoastră. Dacă nu este cazul, urmați pașii "Înregistrare manuală în rețeaua de domiciliu".

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul ⌚ timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul ⌚ în mod repetat până apare setarea **HC 1**.






- Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde **0**.
4. În zona de reglare setați valoarea **1**. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent **!** și simbolul **WiFi**.
5. Apăsăți în decurs de 2 minute tasta WPS de la router. Plita este conectată în rețeaua de domiciliu dacă simbolul **WiFi** de pe afișajul ochiurilor de gătit nu se mai aprinde intermitent, ci continuu. **Indicație:** Dacă nu se poate stabili nicio conexiune, apare valoarea **2** "conectare manuală". Înregistrați aparatul manual în rețeaua de domiciliu sau reporniți conexiunea automată. Aparatul încearcă să se conecteze automat cu aplicația și apare setarea **HC 2**. În zona de reglare se aprinde intermitent valoarea **!**.




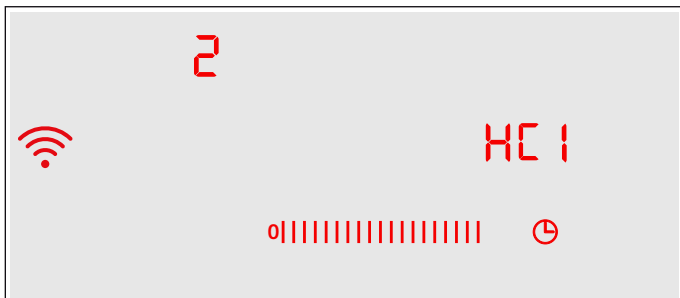
6. Porniți aplicația pe terminalul mobil și urmați instrucțiunile pentru înregistrarea automată în rețea. Procesul de înregistrare este încheiat în momentul în care pe afișajul ochiurilor de gătit apare valoarea **0**.

## Înregistrare manuală în rețeaua de domiciliu

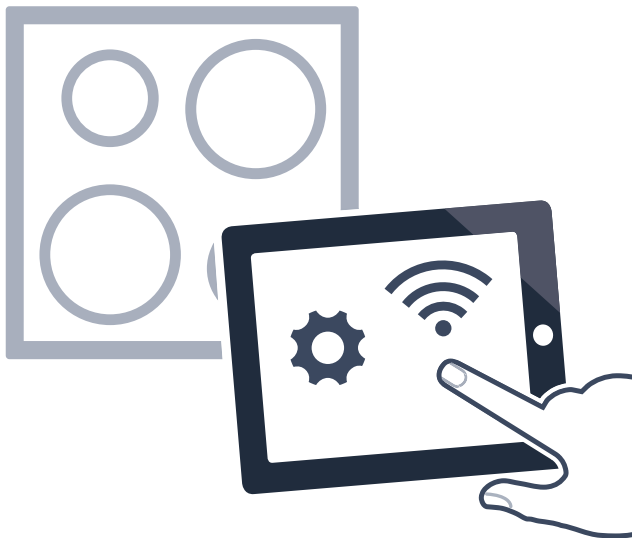
1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până când apare setarea **HC 1**.  
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde .




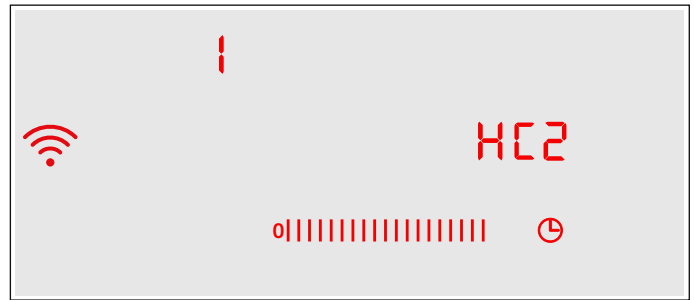
4. În zona de reglare setați valoarea **2**.  
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent **2** și simbolul .



5. Înregistrați terminalul mobil în rețeaua plitei cu SSID "HomeConnect" cu cheia "HomeConnect".



Plita este conectată în rețeaua de domiciliu dacă simbolul  de pe afișajul ochiurilor de gătit nu se mai aprinde intermitent, ci continuu. Aparatul încearcă să se conecteze automat cu aplicația și apare setarea **HC 2**. În zona de reglare se aprinde intermitent valoarea **1**.



6. Porniți aplicația pe terminalul mobil și urmați instrucțiunile pentru înregistrarea manuală în rețea. Procesul de înregistrare este încheiat în momentul în care pe afișajul ochiurilor de gătit apare valoarea **0**.

## Setări Home Connect

Puteți adapta în orice moment Home Connect nevoilor dvs.

Navigați în setările de bază ale plitei dvs. la setările Home Connect pentru afișarea informațiilor despre rețea și aparate.

Afișaj	Funcție
<b>HC 1</b>	<b>Înregistrare în rețeaua de domiciliu (WLAN)</b>
<b>0</b>	Neconectat / decuplarea conexiunii la rețea.
<b>1</b>	Conectați automat.
<b>2</b>	Conectați manual.
<b>3</b>	Conectat.
<b>HC 2</b>	<b>Conexiune cu aplicația</b>
<b>0</b>	Neconectat.
<b>1</b>	Stabiliți conexiunea.
<b>HC 3</b>	<b>Conexiunea cu WLAN</b>
<b>0</b>	Modul radio deconectat.
<b>1</b>	Modul radio conectat.
<b>HC 4</b>	<b>Setări prin intermediul aplicației</b>
<b>0</b>	Deconectat.
<b>1</b>	Conectat.*
<b>HC 5</b>	<b>Actualizare software</b>
<b>1</b>	Actualizare disponibilă, pregătită pentru instalare.
<b>2</b>	Începeți instalarea.
<b>HC 6</b>	<b>Accesare de la distanță prin unitatea service abilitată</b>
<b>0</b>	Nepermis.
<b>1</b>	Permis.
<b>HC 7</b>	<b>Intensitatea semnalului WLAN</b>
<b>0</b>	Neconectat cu rețeaua de domiciliu (WLAN).
<b>1</b>	Intensitatea semnalului 1 (slabă)
<b>2</b>	Intensitatea semnalului 2 (medie)

\* Setare de bază

Afișaj	Funcție
3	Intensitatea semnalului 3 (bună)
HC8	Conexiune la serverul Home Connect
0	Neconectat.
1	Conectat.
* Setare de bază	



### Indicații

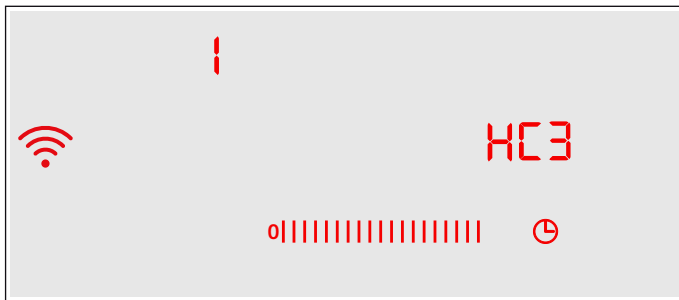
- Setarea **HC2** se afișează numai dacă aparatul este conectat la rețeaua de domiciliu.
- Setarea **HC3** se afișează numai dacă aparatul a fost conectat deja cu o rețea.
- Setarea **HC5** se afișează numai dacă este disponibilă o actualizare.
- Setarea **HC6** se afișează numai atunci când unitatea de service abilitată încearcă să se conecteze la aparat. După ce ați permis accesul, îl puteți opri oricând.
- Setările **HC7** și **HC8** se afișează numai dacă există o conexiune la WLAN.


### Dezactivare WLAN

Dacă WLAN este activat, puteți utiliza funcționalitatea Home Connect.

**Indicație:** În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dvs. necesită max. 2 W.

1. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC3**.  
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde **1**.






3. În zona de reglare setați valoarea **0**. WLAN este dezactivat și pe panoul de comandă se stinge simbolul .



### Deconectare de la rețea

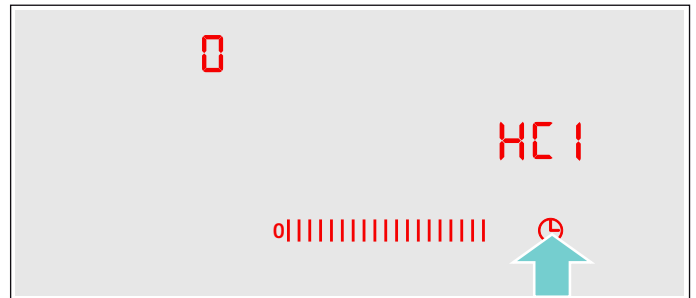
Puteți deconecta oricând plita de la rețea.

**Indicație:** În cazul în care plita dvs. este deconectată de la rețea, nu este posibilă operarea prin Home Connect.

1. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC1**.  
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde **3**.
3. În zona de reglare setați valoarea **0**.  
Aparatul este deconectat de la rețeaua de domiciliu și pe panoul de comandă se stinge simbolul .

### Conectare la rețea

1. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC1**.  
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde **0**.





3. În zona de reglare setați valoarea **1** "Conectare automată" sau valoarea **2** "Conectare manuală".
4. Urmăriți instrucțiunile din secțiunea "Înregistrare automată în rețeaua de domiciliu", respectiv "Înregistrare manuală în rețeaua de domiciliu".

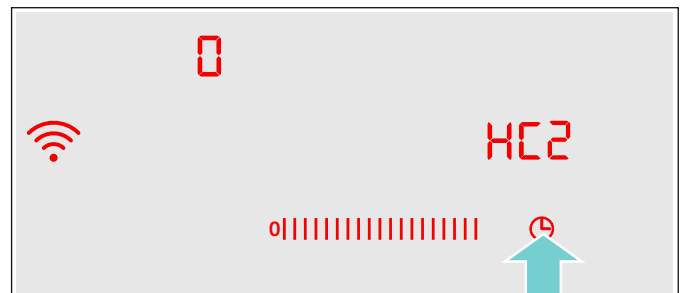
### Conectare la aplicație

Pentru a putea conecta plita dumneavoastră la aplicația Home Connect, este necesar ca aplicația să fie instalată pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

### Indicații

- Aparatul trebuie să fie racordat la rețea.
- Aplicația trebuie deschisă și inițializată.
- Dacă există o conexiune directă la o hotă, mai întâi deconectați plita de la rețeaua de domiciliu și începeți din nou conexiunea. → "Deconectare de la rețea" la pagina 86 → "Conectare la rețea" la pagina 86

1. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC2**.  
Pe afișajul plitei se aprinde **0**.



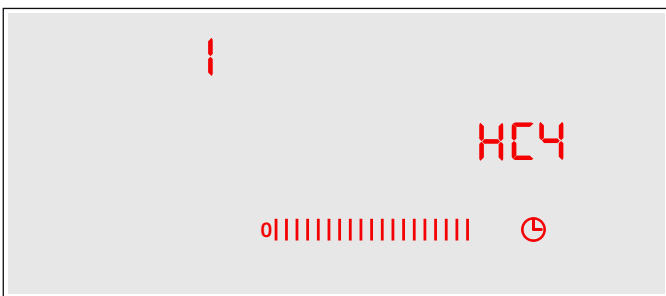
3. În domeniul de setări setați valoarea **1**.
4. Respectați instrucțiunile aplicației pentru a încheia procesul de conectare.

### Setări prin intermediul aplicației

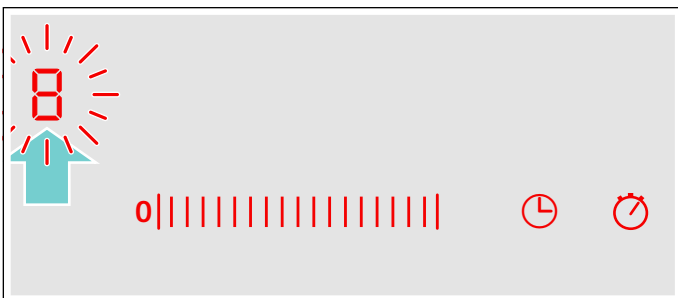
Cu aplicația Home Connect puteți accesa confortabil setările de bază ale plitei dvs. și puteți transmite setările pentru ochiurile de gătit la plită.

**Indicații**

- Pentru modificarea setărilor de bază, plita trebuie să fie deconectată.
  - Operarea de la aparat are întotdeauna prioritate. În acest timp nu este posibilă operarea prin intermediul aplicației Home Connect.
  - Transmiterea setărilor este activată în starea de livrare.
  - În cazul în care transmiterea setărilor este dezactivată, în aplicația Home Connect se vor afișa exclusiv stările de funcționare ale plitei.
1. Atingeți simbolul ⏸ timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
  2. Atingeți simbolul ⏸ în mod repetat până apare setarea HC4.
  3. Pentru a activa transmiterea, selectați valoarea 1 în zona de reglare, iar pentru a dezactiva transmiterea, selectați valoarea 0.

**Confirmarea setărilor de gătit**

În momentul în care au fost transmise setările la o zonă de gătit, în funcție de acestea, afișajul plitei, afișajul temporizatorului sau funcția modificată începe să se aprindă intermitent. Pentru a confirma setările, atingeți afișajul zonei de gătit dorite. Pentru a refuza setările, atingeți o tastă oarecare de pe plită.

**Actualizare software**

Cu funcția de actualizare a software-ului se actualizează software-ul plitei dumneavoastră (de exemplu optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță). Condiția este să fiți utilizator înregistrat în Home Connect, să aveți aplicația instalată pe dispozitivul dumneavoastră mobil și să fiți conectat la serverul Home Connect.

Imediat ce este disponibilă o actualizare a software-ului, sunteți informat prin aplicația Home Connect astfel încât să puteți începe descărcarea din rețea.

După descărcarea cu succes, puteți începe instalarea prin intermediul plitei (Setări de bază, Setare HC5) sau prin aplicația Home Connect, dacă sunteți în rețeaua dumneavoastră locală.

După instalarea cu succes sunteți informat prin intermediul aplicației Home Connect.

**Indicații**

- Plita se poate utiliza pe durata descărcării.
- În funcție de setările individuale, în aplicație poate fi descărcată și automat o actualizare a software-ului.
- În cazul unei actualizări relevante pentru siguranță este recomandat să efectuați instalarea cât mai repede posibil.

**Indicație pentru protecția datelor**

La prima racordare a aparatului dvs. cu o rețea WLAN conectată la internet, aparatul dvs. transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare)

- Identificarea unică a aparatului (constând din cheile aparatului precum și adresa MAC a modulului de comunicație Wi-Fi înglobat).
- Certificatul de securitate al modulului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea din punct de vedere al tehnicii informaționale a conexiunii).
- Versiunea software și hardware actuală a aparatului dvs. electrocasnic.
- Stadiul unei eventuale reveniri anterioare la setările din fabrică.

Această primă înregistrare pregătește utilizarea funcționalităților Home Connect și este necesară abia în momentul în care doriți să folosiți pentru prima dată funcționalitățile Home Connect.

**Indicație:** Luați în considerare faptul că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în legătură cu aplicația Home Connect. Informații referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

## Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul dotat cu funcționalitatea Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevante ale Directivei 2014/53/UE.

Regăsiți o declarație de conformitate RED detaliată pe Internet la adresa [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com), la pagina de produs a aparatului dumneavoastră în secțiunea destinată documentelor suplimentare.



2,4 bandă GHz: 100 mW max.  
5 bandă GHz: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): numai pentru utilizare în spații interioare								

## Racord hotă

Puteți conecta acest aparat cu o hotă adecvată, iar prin intermediul plitei veți putea accesa și funcțiile hotei.

Aveți mai multe posibilități de a conecta aparatele între ele:

### Home Connect

Dacă ambele aparate sunt compatibile cu Home Connect, conectarea este posibilă prin intermediul aplicației Home Connect.

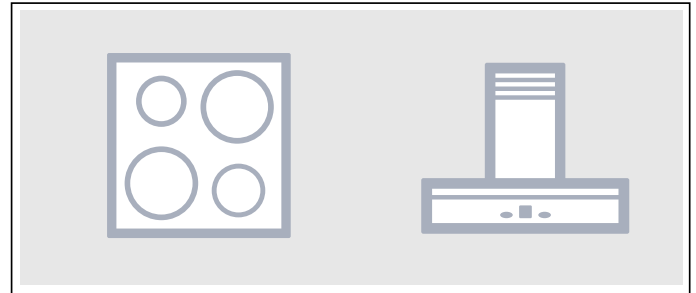
Ambele aparate pot fi accesate prin intermediul aplicației și prin panoul de comandă.

Pentru aceasta, consultați documentele livrate pentru aplicația Home Connect și capitolul Home Connect. → "Home Connect" la pagina 84



### Conectarea directă a aparatelor

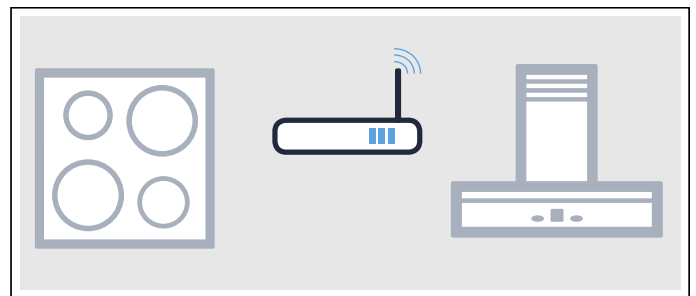
Dacă aparatul este conectat direct cu hota, aceasta poate fi accesată prin intermediul plitei. Conectarea la rețeaua de domiciliu sau prin intermediul aplicației nu mai este posibilă pentru ambele aparate. Ambele aparate pot fi accesate prin panoul de comandă.



### Conectarea aparatelor prin intermediul rețelei de domiciliu

Utilizați acest mod de conectare dacă niciun aparat sau dacă doar unul dintre cele două aparate este conectat cu aplicația HomeConnect.

Dacă aparatele sunt conectate între ele prin rețeaua de domiciliu, atunci puteți utiliza atât comanda hotei, cât și aplicația Home Connect pentru plită.



### Indicații

- Respectați indicațiile de siguranță din instrucțiunile de utilizare pentru hota dumneavoastră și asigurați-vă că acestea sunt aplicate și atunci când operați aparatul prin intermediul plitei cu hotă încorporată. → "Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 73
- Operarea de la hotă are întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operarea prin intermediul plitei cu hotă încorporată.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită max. 2 W.

### Inițializare

Pentru a inițializa conexiunea dintre plită și hota pentru aburi, plita trebuie să fie conectată.




### Conexiune directă

Asigurați-vă că hota este deconectată.

În acest sens, respectați capitolul „Conexiunea plitei” din instrucțiunile de utilizare a hotei dumneavoastră.

**Indicație:** Dacă plita dumneavoastră este conectată direct la o hotă, nu mai este posibilă conectarea la rețeaua de domiciliu și nu mai puteți utiliza Home Connect.







1. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți simbolul  în mod repetat până când apare setarea **c 15**.  
Pe afișajul plitei se aprinde .
3. În domeniul de setări, setați valoarea **1**.  
Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **1**.
4. Inițializați conexiunea la hotă în decurs de 2 minute. Plita este conectată cu hota dacă pe afișajul plitei apare valoarea **3**. După ieșirea din meniul cu setări, pe panoul de comandă al plitei se afișează simbolurile pentru comanda plitei cu hotă încorporată.

### Conexiune cu rețeaua de domiciliu

Aveți nevoie de un router cu funcționalitate WPS.




Aveți nevoie de acces la routerul dumneavoastră. Dacă nu este cazul, urmați etapele de la „Conexiune directă”.

Mai întâi, asigurați-vă că hota este conectată la aplicație sau se află în rețeaua de domiciliu.

1. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
  2. Atingeți simbolul  în mod repetat până când apare setarea **c 15**.  
Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde  (neconectat) sau  (conectat la rețeaua de domiciliu).
  3. În domeniul de setări, setați valoarea **1**.  
Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **1**.
  4. Dacă aparatul nu a fost încă conectat la rețeaua de domiciliu, apăsați în decurs de 2 minute tasta WPS de la router.  
Plita se conectează la rețeaua de domiciliu, iar pe afișajul pozițiilor gătit apare valoarea **2**. Conexiunea la hotă pornește automat și este activă timp de 2 minute.  
Dacă aparatul este conectat deja la rețeaua de domiciliu, puteți continua cu următorul pas.
  5. Stabiliți conexiunea la hotă.  
Procesul de conectare este încheiat în momentul în care pe afișajul pozițiilor de gătit apare valoarea **3**. Pe panoul de comandă al plitei se afișează simbolurile pentru comanda plitei cu hotă încorporată.
- Indicație:** Conexiunea poate fi stabilită numai dacă ambele aparate sunt conectate la rețeaua de domiciliu și se află în procesul de conectare. Dacă timpul pentru procesul de conectare la unul din aparate a expirat deja, reporniți procesul de conectare (setări de bază, setare **c 15**).

### Resetarea conexiunii

Puteți reseta oricând conexiunile memorate pentru rețeaua de domiciliu și pentru hota pentru aburi.

1. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **c 15**.
3. În zona de reglare setați valoarea .

### Comandarea hotei prin intermediul plitei

În setările de bază ale plitei dvs. puteți seta comportamentul hotei pentru aburi în funcție de pornirea și oprirea plitei sau zonelor de gătit individuale.  
→ *”Setările sistemului de comandă a hotei” la pagina 90*

Prin intermediul panoului de comandă puteți efectua și alte setări.

### Setarea ventilatorului

#### Pornire

Atingeți simbolul .

#### Setarea treptei de ventilație

Selectați treapta de ventilație.



Puteți selecta între treptele 1, 2 și 3. Pentru a selecta treptele de ventilație intensă, atingeți tastele 4 sau 5 sau atingeți tasta **b** în mod repetat până se setează treapta de ventilație intensă dorită.

#### Deconectare

Selectați treapta de ventilație 0.



### Setarea regimului automat

#### Pornire

Atingeți simbolul  până când pe panoul de comandă apare simbolul .

Ventilatorul pornește automat odată cu formarea aburului.

#### Deconectare

Atingeți simbolul  până când se stinge simbolul  sau setați altă treaptă de ventilație.

### Setarea iluminării hotei

Puteți aprinde sau stinge lumina hotei prin intermediul panoului de comandă al plitei.

Atingeți simbolul .

## Setările sistemului de comandă a hotei

Puteți adapta sistemul de comandă a hotei bazat pe plită, în orice moment la necesitățile dvs.

Afișaj	Funcție
<b>c 15</b>	<b>Conexiune plită - hotă</b>
0	Neconectată / decuplarea conexiunii.
1	Porniți conexiunea.
2	Conectat la rețeaua de domiciliu (WLAN).
3	Conectat cu hota pentru aburi.
<b>c 18</b>	<b>Pornire automată a ventilatorului</b>
0	Deconectat. La nevoie, hota trebuie pornită manual.
1	Pornit cu regim automat.* La activarea plitei, zona de gătit pornește în regim automat.
2	Pornit cu regim manual. Hota pornește la activarea zonei de gătit cu o treaptă fixă.
<b>c 20</b>	<b>Funcționarea ulterioară a ventilatorului</b>
0	Ventilatorul se oprește odată cu plita.
1	Pornit cu regim automat.*
2	Pornit cu postfuncționare standard a ventilatorului.
3	Nicio modificare a setărilor.
<b>c 21</b>	<b>Pornire automată a iluminării</b>
0	Deconectat.
1	Pornit.* Odată cu pornirea plitei, pornește și iluminarea.
<b>c 22</b>	<b>Deconectarea automată a iluminării</b>
0	Deconectat.*
1	Conectat. La oprirea plitei, se oprește și iluminarea.

\* Setare de bază

**Indicație:** Setările **c 18**, **c 20**, **c 21** și **c 22** se afișează numai dacă aparatul este conectat cu o hotă pentru aburi.

## Curățarea

Produse de curățare și de îngrijire adecvate puteți achiziționa de la unitatea service abilitată sau prin e-Shop.

### Placa vitroceramică

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc prin ardere.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați recomandările producătorului.

O răzuitoare adecvată pentru geamuri puteți procura și de la unitatea de service abilitată sau în e-shop-ul firmei noastre.

Cu bureți speciali pentru curățarea plăcii vitroceramice, obțineți rezultate bune de curățare.

### Cadrul plitei

Pentru a evita deteriorări la cadrul plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu utilizați substanțe caustice sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare.

## Defecțiuni – ce este de făcut?

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Sistemul electronic al plitei dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate crește puternic.

Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, atunci când este necesar, ochiurile de gătit se deconectează automat. Afișajul **F2**, **F4**, sau **F5** apare alternativ cu indicatorul căldurii reziduale **H** sau **h**.

Afișaj	Eroare	Măsură
Niciuna	Este întreruptă alimentarea cu curent electric.	Verificați siguranța aparatului la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
<b>F2</b>	Pe mai multe ochiuri de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.	Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F2</b> , sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua gătitul.
<b>F4</b>	În ciuda deconectării prin <b>F2</b> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate ochiurile de gătit.	Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F4</b> , puteți continua gătitul.
<b>F5</b> și treapta de gătit se aprind intermitent și alternativ. Se aude un semnal sonor	Avertizare: în zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul erorilor se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.
<b>F5</b> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.	Îndepărtați oala. Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F5</b> , puteți continua gătitul.
<b>F8</b>	Ochiul de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.	Puteți reconecta ochiul de gătit imediat.
<b>dE</b> Ochiurile de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo	Dezactivarea modului Demo: deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde (decuplați siguranța de la tabloul electric sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo se dezactivează.

### Mesajul E pe afișaje

Dacă pe afișaje apare un mesaj de eroare cu "E", de exemplu, E0111, deconectați aparatul și reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament singular, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apăsați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.

## Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

### Numărul E și numărul FD

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului. Plăcuța de tip cu numerele se găsește în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați în timpul perioadei de garanție.

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

## Preparate de verificare

Acest tabel a fost întocmit pentru institute de verificare pentru a facilita testarea aparatelor noastre.

Datele din tabel se referă la setul nostru de veselă accesoriu de la Schulte-Ufer (set de 4 oale pentru plite cu inducție HZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, 1,2 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm

- Cratiță Ø 16 cm, 1,7 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 22 cm, 4,2 l, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
<b>Topirea ciocolatei</b>					
Veselă: oală cu coadă					
Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nu
<b>Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte</b>					
Veselă: oală					
<b>Tocăniță de linte conform DIN 44550</b>					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 450 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
Cantitate: 800 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
<b>Tocăniță de linte ca produs la conservă</b>					
de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco:					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 500 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da
Cantitate: 1000 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:30 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
<b>Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel</b>					
Veselă: oală cu coadă					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	g <sup>2</sup>	cca. 5:20	Nu	1 1,3	Nu
				<sup>1</sup> Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți răntașul timp de 3 minute	
				<sup>2</sup> Adăugați laptele la răntaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu	
				<sup>3</sup> După ce sosul Bechamel a dat în fier, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu	
<b>Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac</b>					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 6:45	Nu	2	Da
				Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare	
				Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 7:20	Nu	2	Da
				Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare	
				Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
<b>Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac</b>					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 7:30	Nu	2	Nu
Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată.					
Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute					

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 8:00 Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute	Nu	2	Nu
<b>Fierberea orezului</b>					
Veselă: oală					
Temperatura apei 20° C					
Rețetă conform DIN 44550:					
125 g orez cu bobul lung 300 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 14,5 cm	9	cca. 2:48	Da	2	Da
Rețetă conform DIN 44550:					
250 g orez cu bobul lung 600 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm	9	cca. 3:15	Da	2.	Da
<b>Prăjirea fripturilor de pulpă de porc</b>					
Veselă: tigaie					
Temperatura inițială a bucăților de pulpă: 7° C					
Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm) 15 g ulei de floarea soarelui pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	7	Nu
<b>Prăjirea clătitorilor</b>					
Veselă: tigaie					
Rețetă conform DIN EN 60350-2					
Cantitate: 55 ml aluat per clătitor pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire	Nu
<b>Prăjirea cartofilor pai congelați</b>					
Veselă: oală					
Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui, per porție: 200 g de cartofi prăjiți congelați (de exemplu cartofi McCain 123 Original) prntru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180°C	Nu	9	Nu

Dacă se fac probe cu ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18cm cu puterea nominală de 1500 W, timpul de gătit se prelungește cu cca. 20% și treapta de preparare termică îndelungată se prelungește cu o treaptă.



**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG  
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG  
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir  
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG

[siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001154378 (990901)