

SIEMENS

Indukcyjna płyta grzewcza

EW...CFB..

pl Instrukcja obsługi



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

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



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	2
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	4
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	5
4	Odpowiednie naczynia do gotowania.....	5
5	Poznanawanie urządzenia	7
6	Podstawowy sposób obsługi	8
7	Strefa smażenia.....	9
8	Funkcje zegara	9
9	powerBoost	9
10	Zabezpieczenie przed dziećmi	9
11	Ustawienia podstawowe	10
12	Test naczyń do gotowania.....	10
13	Czyszczenie i pielęgnacja.....	11
14	Usuwanie usterek.....	12
15	Utylizacja	13
16	Serwis	13
17	Potrawy testowe.....	14

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

Nie używać urządzenia:

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

W przypadku stosowania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy Rady 90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normy EN 45502-2-1 i normy EN 45502-2-2 oraz zostało dobrane, wszczepione i zaprogramowane zgodnie z regułami VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli są spełnione powyższe warunki i używane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwyta- mi, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem jest całkowicie bezpieczne.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod

nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

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

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

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.
- Po każdym użyciu wyłączać płytę grzewczą za pomocą elementów obsługi.

- ▶ Nie czekać, aż płyta grzewcza automatycznie wyłączy się sama, ponieważ nie stoją już na niej żadne garnki ani patelnie.

W razie usterki może dojść do samoczynnego włączenia nienadzorowanego urządzenia.

- ▶ Po każdym użyciu wyłączać płytę grzewczą. Nie należy czekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie ze względu na brak ustawionego na nim naczynia do gotowania.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzewczej.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie.

Uszkodzone urządzenie może być niebezpieczne.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłącz urządzenie za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Włącznik pól grzewczych ustawić na zero.
- ▶ Wezwać serwis.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

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

W przypadku gotowania w kąpielii wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania.

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

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skaleczenie.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

2 Zapobieganie szkodom materialnym

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

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Niezamierzony proces gotowania.	Obserwować proces gotowania.
Plamy, odpryski	Rozlane artykuły spożywcze, przede wszystkim takie, które zawierają cukier.	Natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.
Plamy, odpryski i pęknięcia szkła	Uszkodzone naczynia do gotowania, naczynia do gotowania ze stopioną emalią lub naczynia do gotowania z miedzianym lub aluminiowym spodem.	Używać odpowiedniego naczynia do gotowania i w dobrym stanie.
Plamy, przebarwienia	Niedozwolone metody czyszczenia.	Używać wyłącznie środków czyszczących, które są odpowiednie i czyścić płytę grzewczą tylko wtedy, gdy jest ostygnięta.
Odpryski i pęknięcia szkła	Uderzenia lub spadające naczynie kuchenne, akcesoria kuchenne lub inne twarde lub ostre przedmioty.	Podczas gotowania nie uderzać w szkło ani nie upuszczać przedmiotów na płytę grzewczą.
Zadrapania, przebarwienia	Szorstkie dno naczynia do gotowania lub przesuwanie naczynia do gotowania po płycie grzewczej.	Sprawdzić naczynia. Unosić naczynie do gotowania przy przesuwaniu.
Zarysowania	Sól, cukier albo piasek.	Nie używać płyty grzewczej jako blatu roboczego lub miejsca do odstawiania.
Uszkodzenie urządzenia!	Gotowanie w zamrożonym naczyniu.	Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Uszkodzenie naczynia lub urządzenia	Gotowanie bez zawartości.	Nigdy nie stawiać naczyń do gotowania bez zawartości na gorącą płytę grzewczą ani nie rozgrzewać ich.
Uszkodzenia szyby	Stopiony materiał na gorącej strefie grzewczej lub gorąca pokrywka garnka na szkle.	Nie kłaść na płytę grzewczą papieru do pieczenia lub folii aluminiowej ani naczyń z tworzyw sztucznych.
Przegrzanie	Gorące naczynie do gotowania na pulpicie obsługi lub na ramce.	Nigdy nie stawiać naczyń do gotowania na tych obszarach.

UWAGA!

Ta płyta grzewcza wyposażona jest w części spodniej w wentylator.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

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

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

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

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

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

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

Gotować w niewielkiej ilości wody.

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

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

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

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

4 Odpowiednie naczynia do gotowania

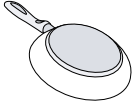
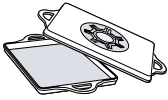
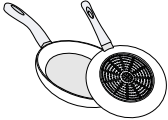
Naczynie do gotowania przystosowane do używania na płycie indukcyjnej musi posiadać ferromagnetyczne dno, czyli musi być przyciągane elektromagnesem. Poza tym dno musi odpowiadać rozmiarowi strefy grzew-

czej. Jeżeli strefa grzewcza nie rozpozna naczynia do gotowania, postawić naczynie na kolejną strefę grzewczą o najmniejszej średnicy.

4.1 Rozmiar i cechy naczynia do gotowania

Aby naczynie do gotowania mogło zostać prawidłowo rozpoznane, należy uwzględnić wielkość i materiał, z którego zostało ono wykonane. Wszystkie denka naczyń do gotowania muszą być całkowicie równe i gładkie.

Za pomocą Test naczyń do gotowania można sprawdzić, czy dane naczynie do gotowania jest odpowiednie. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Test naczyń do gotowania", Strona 10.

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

Uwagi

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

6 Podstawowy sposób obsługi

6.1 Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania płyty grzewczej służą elementy obsługi.

Gdy płyta grzewcza jest włączona, świeci się wskaźnik stopni mocy grzania.

6.2 Ustawianie stref grzewczych

Wybrać żądany stopień mocy grzania za pomocą elementów obsługi.

0 = strefa grzewcza wył.

Stopień mocy	
I	Minimalny stopień mocy
9	Maksymalny stopień mocy

Każdy stopień mocy ma jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony kropką.

Wybór pola grzewczego

- ▶ Pokrętko na pulpicie obsługi obracać w prawo, aż ustawiony zostanie żądany stopień mocy grzania.
- ✓ Wybrany stopień mocy grzania świeci się na wyświetlaczu.

Uwaga: Jeżeli na strefie grzewczej nie stoi żadne naczynie do gotowania lub garnek nie jest odpowiedni, wybrany stopień mocy miga. Po pewnym czasie strefa grzewcza wyłącza się. Pokrętko na pulpicie obsługi obracać w lewo, aż ustawiony zostanie stopień 0.

Wyłączanie strefy grzewczej

- ▶ Pokrętko na pulpicie obsługi obracać w lewo, aż ustawiony zostanie stopień 0.
- ✓ Strefa grzewcza wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

6.3 Zalecenia gotowania

W tabeli podane jest, które stopnie mocy (☰) nadają się do poszczególnych produktów spożywczych. Czas gotowania (⌚ min) może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych. W celu rozgrzania, ustawić stopnie mocy 8 - 9.

	☰	⌚ min
Roztapianie		
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła		
Kiełbasy parzone ¹	3 - 4	-

¹ Bez pokrywki
² Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

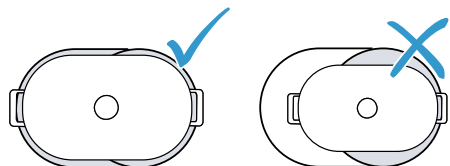
	☰	⌚ min
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Pyzy ¹	4. - 5.	20 - 30
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż, z podwójną ilością wody	2. - 3.	15 - 30
Ziemniaki w mundurkach	4. - 5.	25 - 35
Makaron ¹	6 - 7	6 - 10
Zupy	3. - 4.	15 - 60
Warzywa	2. - 3.	10 - 20
Potrawa jednogarnkowa w szybkowarze	4. - 5.	-
Duszenie		
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz ²	3 - 4	50 - 60
Duszenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju¹		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Hamburgery (2 cm grubości)	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Krewetki i kraby	7 - 8	4 - 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów w małej ilości tłuszczu	7 - 8	10 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Omlęt (smażyć kolejno)	3. - 4.	3 - 10
Smażenie w głębokim tłuszczu, 150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami¹		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8 - 9	-
Warzywa, grzyby panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-

¹ Bez pokrywki
² Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

7 Strefa smażenia

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

Umieszczanie naczynia do gotowania:



7.1 Włączanie strefy smażenia

1. Całkowicie przykryć strefę grzewczą naczyniem do gotowania.
 2. Aby wybrać strefę grzewczą i ustawić stopień mocy, należy obrócić przełącznik pól grzewczych.
- ✓ Strefa grzewcza została włączona i grzeje.

7.2 Wyłączanie strefy smażenia

- ▶ Ustawić na 0.
- ✓ Strefa smażenia zostaje wyłączona.

8 Funkcje zegara

Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

- Wyłącznik czasowy
- Minutnik

8.1 Wyłącznik czasowy

Umożliwia programowanie czasu gotowania na jednej strefie grzewczej i jej automatyczne wyłączenie po upływie nastawionego czasu.

Programowanie czasu gotowania

1. Wybrać stopień mocy grzania żądanej strefy grzewczej.
 2. Dotknąć \ominus .
- ✓ • strefy grzewczej świeci się.
3. Za pomocą $+$ lub $-$ wybrać czas gotowania.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

Uwaga: Można automatycznie ustawić ten sam czas gotowania dla wszystkich stref grzewczych. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Ustawienia podstawowe", Strona 10.

Zmiana lub kasowanie czasu gotowania

1. Wielokrotnie naciskać \ominus aż zaświeci się • żądanej strefy grzewczej.
2. Aby zmienić czas gotowania, dotknąć $+$ lub $-$ lub ustawić na 00.

8.2 Minutnik

Umożliwia aktywację czasu od 0 do 99 minut. Ta funkcja jest niezależna od stref grzewczych i innych ustawień. Nie wyłącza stref grzewczych automatycznie.

Ustawianie minutnika

1. Wybrać strefę grzewczą i dwukrotnie dotknąć \ominus .
- ✓ Świeci się • obok \triangle .
2. Wybrać żądany czas za pomocą $+$ lub $-$.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.

Zmiana lub kasowanie czasu odliczanego przez minutnik

1. Kilukrotnie dotknąć symbolu \ominus , aż zaświeci się wskaźnik • obok \triangle .
2. Aby zmienić czas gotowania, dotknąć $+$ lub $-$ lub ustawić na 00.

9 powerBoost

Funkcja ta umożliwia szybsze podgrzewanie większych ilości wody, niż przy użyciu stopnia mocy grzania 9. Funkcja ta jest dostępna dla wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza.

W przeciwnym razie na wskaźniku stopni mocy miga **b** oraz stopień mocy.

Aby włączyć, wybrać żądaną strefę grzewczą i poziom mocy i dotknąć **b**.

Aby wyłączyć, dotknąć **b**. Strefa grzewcza powróci do swojej wcześniejszej mocy grzania.

10 Zabezpieczenie przed dziećmi

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




Aby móc włączyć funkcję, płyta grzewcza musi być wyłączona.

Dotknięcie \rightleftarrows , włącza lub wyłącza zabezpieczenie przed dziećmi na 4 sekundy.

Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi ma być włączane automatycznie każdorazowo przy włączaniu płyty grzewczej, więcej informacji dostępnych jest pod Ustawienia podstawowe → Strona 10.

10.1 Zablokowana płyta grzewcza

W przypadku wprowadzania ustawień strefy grzewczej przy zablokowanej płycie grzewczej:




























- Na wskaźniku strefy grzewczej miga  lub wskaźnik ciepła resztkowego na przemian z .
- Świeci się wskaźnik nad symbolem .

Wyłączyć pole grzewcze. Dezaktywacja blokady.

11 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.



11.1 Przegląd ustawień podstawowych









Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
 	Zabezpieczenie przed dziećmi	 - Ręcznie. ¹  - Automatycznie.  - Funkcja wyłączona.
 	Sygnały akustyczne	 - Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są wyłączone.  - Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce.  - Włączony jest tylko sygnał potwierdzający.  - Wszystkie sygnały są włączone ¹ .
	Automatyczne wyłączanie stref grzejnych.	 - wyłączona. ¹   - Minuty do automatycznego wyłączenia.
	Czas trwania sygnału końcowego timera	 - 10 sekund ¹  - 30 sekund  - 1 minuta
 	Test naczyń do gotowania Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.	 - Nieodpowiednie.  - Nieoptymalne.  - Odpowiednie.
	Przywracanie ustawień fabrycznych	 - Ustawienia indywidualne ¹ .  - Ustawienia fabryczne.



¹ Ustawienie fabryczne









11.2 Do ustawień podstawowych

Wymaganie: Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. Na strefie grzewczej z przodu po lewej stronie wybrać stopień mocy grzania .
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać  przez 4 sekundy.

Informacje o produkcie	Wskazanie
Wykaz punktów serwisu technicznego	 
Numer fabryczny	 
Numer fabryczny 1	 
Numer fabryczny 2	 

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

3. W celu przejścia do ustawień podstawowych dotknąć .
- ✓  i  świecą się na zmianę oraz  jako wartość uprzednio ustawiona.
4. Tyle razy dotykać , aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.
5. Używając  albo  wybrać żądaną wartość.
6. Dotykać  przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienia zostały zapisane.

11.3 Opuszczanie ustawień podstawowych

- ▶ Wszystkie włączniki obrócić na pozycję 0.

12 Test naczyń do gotowania

Jakość naczynia do gotowania ma duży wpływ na szybkość procesu gotowania i jego rezultat. Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.

Przed sprawdzeniem należy upewnić się, że wielkość dna naczynia do gotowania odpowiada wielkości użytej strefy grzewczej. Dostęp następuje przez ustawienia podstawowe.
→ Strona 10

12.1 Przeprowadzenie Test naczyń do gotowania

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia do gotowania o temperaturze pokojowej i ustawić je na środku tej strefy grzewczej, której wielkość najlepiej pasuje do wielkości dna naczynia.
 2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać \pm i \mathcal{Z} .
 3. Dotknąć $+$ lub $-$. W strefach grzewczych miga wskazanie $-$.
- ✓ Funkcja jest aktywowana.
 - ✓ Po upływie 20 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się rezultat.

12.2 Kontrola wyniku

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

Wynik

- | | |
|---------------|--|
| \mathcal{O} | Naczynie do gotowania nie nadaje się do stosowania w danej strefie grzewczej i dlatego nie jest podgrzewane. |
| $!$ | Naczynie podgrzewa się wolniej niż oczekiwano, a proces gotowania nie przebiega optymalnie. |
| \mathcal{Z} | Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega w odpowiedni sposób. |

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

W celu aktywacji funkcji dotknąć $+$ lub $-$.

13 Czyszczenie i pielęgnacja

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

13.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie, w sklepach stacjonarnych lub w sklepie internetowym siemens-home.bsh-group.com.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

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

13.2 Czyszczenie płyty grzewczej

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

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

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

Wskazówki

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

13.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

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

Uwaga: Nie używać skrobaczki do szkła.

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

14 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 13

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie.

14.1 Ostrzeżenia

Uwagi

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

14.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Nie świeci się żaden wskaźnik.	Przerwa w zasilaniu. ▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania. Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń.
	Zakłócenia w układzie elektronicznym ▶ Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Migają wskaźniki.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. ▶ Ustawić włącznik płyty grzewczej w pozycji 0, odczekać aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzewczą.
$F5$ + stopień mocy i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Układ elektroniczny może się przegrzać. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F5$ i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
$F1/F6$	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.
$F8$	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. ▶ Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa jest włączona. Aby ustawić strefę grzewczą, dotknąć dowolnego przycisku i wyłączyć wskaźnik.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
E 9000/E9010	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. ▶ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U400/E9011	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.
d E	Aktywowany został tryb demo. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i podłączyć płytę grzewczą. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego czujnika. Tryb demo został dezaktywowany.

14.3 Normalne odgłosy urządzenia

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

15 Utylizacja

15.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

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



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym 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.

16 Serwis

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

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

16.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

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

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramice szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 10*.

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

17 Potrawy testowe

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

17.1 Roztopić kuwerturę

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

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki
 - Gotowanie: stopień mocy 1.

17.2 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura początkowa 20°C

Podgrzewanie, bez mieszania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 450 g
 - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką, ilość 800 g
 - Podgrzewanie: czas trwania 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.

17.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

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

Zamieszać po 1 min podgrzewania

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

17.4 Sos beszamelowy

Temperatura mleka: 7°C

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

Przyrządzanie sosu beszamelowego

1. Stopić masło, wmieszać mąkę i sól i wszystko podgrzać.

- Podgrzewanie: czas trwania 6 min, stopień mocy 2

2. Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia.

- Podgrzewanie: czas trwania 6 min 30 sek, stopień mocy 7

3. Gdy sos beszamelowy zagotuje się, pozostawić na strefie grzewczej na kolejne 2 min, ciągle mieszając.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2

17.5 Ryż na mleku, gotowanie z pokrywą

Temperatura mleka: 7°C

1. Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Podgrzewać bez pokrywki. Zamieszać po 10 min podgrzewania.

2. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól.

Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.

- Garnek Ø 16 cm Składniki: 190 g ryżu okrągłozianistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 20 cm Składniki: 250 g ryżu okrągłozianistego, 120 g cukru, 1l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3, zamieszać po 10 minutach

17.6 Ryż na mleku, gotowanie bez pokrywy

Temperatura mleka: 7°C

1. Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając.

2. Gdy temperatura mleka osiągnie ok. 90°C, ustawić zalecany stopień mocy grzania i gotować na wolnym ogniu przez ok. 50 min.

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 190 g ryżu okrągłozianistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 20 cm bez pokrywki Składniki: 250 g ryżu okrągłozianistego, 120 g cukru, 1l mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1,5 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.

17.7 Gotowanie ryżu

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura wody: 20°C

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką Składniki: 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką Składniki: 250 g ryżu długoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.

17.8 Pieczenie polędwicy wieprzowej

Temperatura początkowa polędwicy: 7°C

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

17.9 Przygotowanie naleśników

Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

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

17.10 Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG



9001628209 (030112)
pl