

SIEMENS



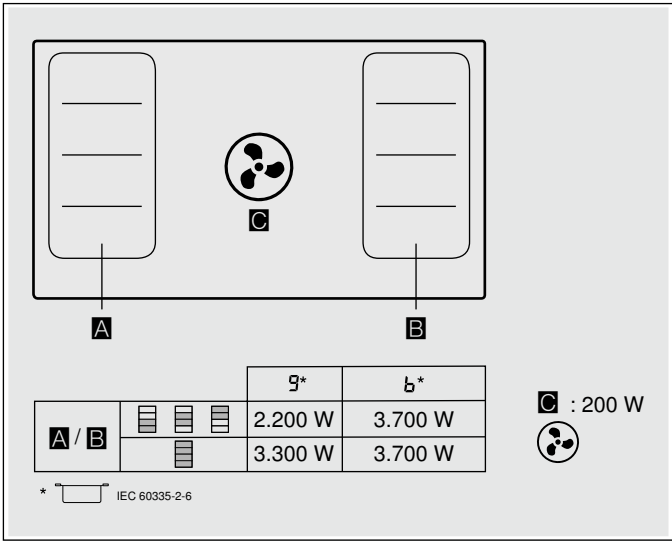
Indukcyjna płyta grzewcza Flex ze zintegrowaną wentylacją

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome





pl Instrukcja obsługi

Register
your
product
online



Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4		Funkcja PowerBoost	24
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5		Aktywacja	24
	Przyczyny uszkodzeń	8		Dezaktywacja	24
	Przegląd	8		Funkcja ShortBoost	25
	Ochrona środowiska	9		Zalecenia dotyczące zastosowania	25
	Oszczędność energii	9		Aktywacja	25
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	9		Dezaktywacja	25
	Gotowanie za pomocą indukcji	10		Funkcja utrzymywania ciepła potraw	25
	Zalety gotowania za pomocą indukcji	10		Aktywacja	25
	Naczynia	10		Dezaktywacja	25
	Informacje na temat urządzenia	12		Przekazywanie ustawień	26
	Nowe urządzenie	12		Włączanie	26
	Akcesoria dodatkowe	12		Funkcje asystenta gotowania	27
	Panel sterowania	13		Funkcje asystenta gotowania	27
	Pola grzewcze	14		Odpowiednie naczynia do gotowania	27
	Wskaźnik ciepła resztkowego	14		Czujniki i wyposażenie dodatkowe	28
	Funkcja czujnika gotowania (opcjonalnie)	14		Funkcje oraz stopnie mocy grzania	28
	Tryby pracy	14		Polecane potrawy	32
	Przed pierwszym użyciem	15		Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury	36
	Pierwsze uruchomienie	15		Deklaracja zgodności	38
	Obsługa urządzenia	16		Zabezpieczenie przed dziećmi	38
	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	16		Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	38
	Ustawianie pola grzewczego	16		Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci	38
	Włączanie i wyłączanie wentylacji	17		Blokada ustawień	39
	Stopień intensywny	18		Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	39
	Automatyczne włączanie	18		Ustawienia podstawowe	40
	Tryb automatyczny ze sterowaniem czujnikiem	18		Przejdźcie do ustawień podstawowych:	41
	Funkcja pracy po wyłączeniu	18		Wskaźnik zużycia energii	42
	Zalecenia dotyczące gotowania	18		Test naczyń do gotowania	43
	Strefa Flex	21		Czyszczenie	43
	Rady dotyczące korzystania z naczyń	21		Środek czyszczący	43
	Jako jedno pole grzewcze	21		Elementy wymagające czyszczenia	44
	Jako dwa niezależne pola grzewcze	21		Rama płyty grzewczej (dotyczy urządzeń z ramą płyty grzewczej)	44
	Funkcja Move	22		Płyta kuchenki	45
	Włączanie	22		Wentylacja	45
	Dezaktywacja	22		Czyszczenie pojemnika przelewowego	47
	Funkcje zegara	23		Bezprzewodowy czujnik temperatury	47
	Programowanie czasu gotowania	23			
	Minutnik	23			
	Funkcja stopera	24			

	Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	49
	Co robić w razie usterki?	51
	Serwis	53
	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . .	53
	Potrawy testowe	54

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

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.

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku 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.

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

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

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

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

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

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

W przypadku korzystania z funkcji gotowania ustawione pole grzewcze musi być zgodne z polem grzewczym, na którym znajduje się garnek z czujnikiem temperatury.

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Niebezpieczne lub wybuchowe substancje i opary nie mogą być zasysane.

Zwrócić uwagę, aby do urządzenia nie przedostały się jakiegokolwiek drobne elementy ani płyny.

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

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

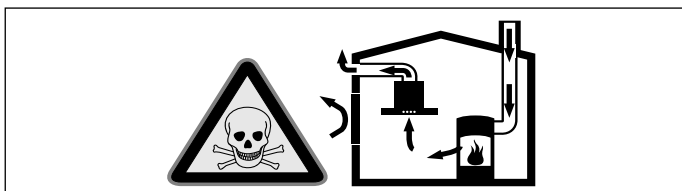
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo uduszenia!

Opakowanie jest niebezpieczne dla dzieci. Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem.

⚠ Ostrzeżenie – Zagrożenie życia!

Odprowadzane gazy pochodzące ze spalania mogą być przyczyną zatrucia.

Należy zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza, jeżeli urządzenie pracujące w trybie obiegu otwartego jest użytkowane jednocześnie z zależnym od dopływu powietrza urządzeniem spalającym.

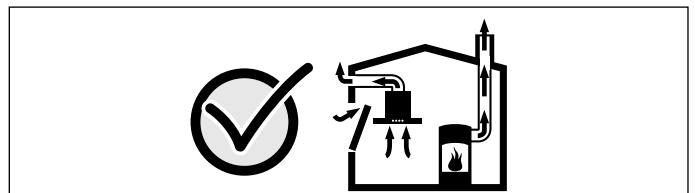


Zależne od powietrza w pomieszczeniu urządzenia spalające (np. grzejniki na gaz, olej, drewno lub węgiel, przepływowe podgrzewacze wody i inne podgrzewacze wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują, a spaliny odprowadzają przez układ wylotowy (np. komin) na zewnątrz.

Włączenie okapu kuchennego powoduje zasysanie powietrza w kuchni i sąsiadujących pomieszczeniach – bez wystarczającej wentylacji powstanie podciśnienie. Trujące gazy z kominu lub ciągu wentylacyjnego uwalniane są do pomieszczeń mieszkalnych.

- Z tego względu należy zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza.
- Sam wywietrznik ścienny nie zapewnia utrzymania wartości granicznej.

Praca bez zagrożeń możliwa jest, jeśli w miejscu ustawienia urządzenia spalającego nie zostanie przekroczone podciśnienie 4 Pa (0,04 mbar). Taką wartość można osiągnąć, jeśli powietrze potrzebne do spalania będzie dostarczane przez otwory niezamykane na stałe (np. drzwi, okna, wywietrzniki ścienne) lub za pomocą innych środków technicznych.



Należy zasięgnąć porady kominiarza, który może ocenić instalację wentylacyjną budynku i zaproponować odpowiednie sposoby wentylacji.

Jeżeli okap stosowany jest wyłącznie w trybie obiegu zamkniętego, możliwa jest jego praca bez ograniczeń.

⚠️ 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 pokrywy, 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.
- Osad z tłuszczu w filtrze przeciw tłuszczowemu może się zapalić.

Filtr przeciw tłuszczowemu należy czyścić co najmniej raz w miesiącu.

Nie używać urządzenia bez filtra przeciw tłuszczowego.

- Osady z tłuszczu w filtrach przeciw tłuszczowych mogą się zapalić. Urządzenie czyścić w sposób opisany w instrukcji. Przestrzegać terminów czyszczenia. Nie używać urządzenia bez filtrów przeciw tłuszczowych.
- Osad z tłuszczu w filtrze przeciw tłuszczowemu może się zapalić. Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu). Urządzenie można zainstalować w pobliżu pieca opalanego paliwem stałym (np. drewnem lub węglem) tylko wtedy, gdy występuje zamknięta, zamocowana na stałe osłona ochronna. Nie może dochodzić do iskrzenia.

⚠️ 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.
- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy.
- Metalowa pokrywa filtra bardzo szybko nagrzewa się na płycie grzewczej. Nie odkładać pokrywy filtra na płytę grzewczą. Nie stawiać na pokrywie filtra garnków ani nie kłaść innych gorących przedmiotów.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠️ 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 – Niebezpieczeństwa związane z polem elektromagnetycznym!

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa oraz zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, osoby, które mają wszczepiony rozrusznik lub pompy insulinowe, powinny unikać zbliżania się do urządzenia w celu jego użytkowania. Nie można zagwarantować, że 100% tych urządzeń dostępnych na rynku jest zgodnych z obowiązującą normą zgodności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią zakłócenia, które spowodują nieprawidłowe działanie urządzenia. Jest również możliwe, że osoby posiadające inne typy urządzeń jak np. słuchawki, mogą odczuć pewien dyskomfort.
- W bezprzewodowym czujniku temperatury znajduje się magnes. Elementy o właściwościach magnetycznych mogą uszkodzić implanty elektroniczne, np. rozruszniki serca, pompy insulinowe. Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny unikać noszenia czujnika temperatury w kieszeniach ubrania i dopilnować, aby odstęp między rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym nie był mniejszy niż 10 cm.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskażyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.
- Elementy urządzenia mogą mieć ostre krawędzie. Zaleca się zakładanie rękawic ochronnych.
- Naczynia do gotowania i płyty grzewcze są bardzo gorące. W żadnym wypadku nie dotykać gorącej płyty grzewczej lub gorącego naczynia do gotowania.
- Bateria w bezprzewodowym czujniku temperatury może ulec uszkodzeniu lub pęknąć, jeżeli stanie się zbyt gorąca. Po zakończeniu gotowania zdjąć czujnik z płyty grzewczej i nie przechowywać go w pobliżu źródeł ciepła.

- Czujnik temperatury może być bardzo gorący podczas zdejmowania z garnka. Do zdejmowania należy używać rękawic kuchennych lub ściereczki do naczyń.
- Nieodpowiednie patelnie typu Wok mogą być przyczyną wypadków. Używać wyłącznie patelni typu Wok dostępnych u producenta jako wyposażenie dodatkowe.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo awarii!

Płyta jest wyposażona w wentylator umieszczony w dolnej części. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szuflada, nie należy używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papierów, ponieważ mogą one zostać wessane i spowodować uszkodzenie wentylatora lub osłabić działanie funkcji chłodzenia. Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczają pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczają gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.
- Upadek twardych lub spiczastych przedmiotów na płytę kuchenki może spowodować uszkodzenia.
- Pozostawienie folii aluminiowej oraz naczyń z plastiku na strefie grzejnej spowoduje ich stopienie. Nie zaleca się używania folii ochronnej na płycie kuchenki.
- Niebezpieczeństwo uszkodzenia ze względu na szkody spowodowane korozją. Podczas gotowania zawsze włączać urządzenie, aby uniknąć tworzenia się skroplin. Skropliny mogą prowadzić do powstania szkód spowodowanych korozją.
- Niebezpieczeństwo uszkodzenia ze względu na wilgoć przedostającą się do elektroniki. Elementów obsługi nigdy nie czyścić moką ściereczką.
- Uszkodzenie powierzchni ze względu na nieprawidłowe czyszczenie. Powierzchnie ze stali nierdzewnej czyścić tylko w kierunku szlif. Do elementów obsługi nie używać środków do czyszczenia stali nierdzewnej.
- Uszkodzenie powierzchni ze względu na ostre lub szorujące środki czyszczące. Nie stosować ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipiały.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek.	Nie wolno używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Naczynia z chropowatymi spodami zadrappują płytę grzewczą.	Należy sprawdzić naczynia do gotowania.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
	Ścierające się garnki.	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Wgłębienie	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.

Oszczędność energii

- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Gotowanie bez pokrywki znacząco zwiększa zużycie energii. Używać pokrywki szklanej, aby móc zaglądać do garnka bez konieczności zdejmowania pokrywki.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wybrzuszone spody zwiększają zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Należy pamiętać, że producenci naczyń podają często górną średnicę garnka, która jest najczęściej większa niż średnica spodu garnka.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Zapewnia to oszczędność energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania. W ten sposób można zaoszczędzić energię elektryczną.
- Podczas gotowania zapewnić odpowiednią wentylację, aby działanie okapu było efektywne, a odgłosy pracy ograniczone do minimum.
- Stopień mocy wentylatora dopasować do intensywności oparów kuchennych. Tryb intensywny stosować wyłącznie w razie potrzeby. Niższy stopień mocy wentylatora oznacza mniejsze zużycie energii.
- W przypadku intensywnych oparów w odpowiednim momencie włączyć wyższy stopień mocy wentylatora. Opary nagromadzone w samej kuchni mogą wymagać dłuższej pracy okapu.
- Wyłączyć urządzenie, jeżeli nie jest już potrzebne.
- W celu zwiększenia skuteczności systemu wentylacyjnego i wyeliminowania niebezpieczeństwa pożaru filtry należy regularnie czyścić lub w razie potrzeby wymienić.

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 zużytym 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 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.

Gotowanie za pomocą indukcji

Zalety gotowania za pomocą indukcji

Gotowanie za pomocą indukcji radykalnie różni się od metod tradycyjnych, ponieważ ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w naczyniu. Indukcja ma wiele zalet, między innymi:

- Oszczędność czasu podczas gotowania i smażenia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipiwały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola temperatury i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjne pole grzewcze natychmiast przerywa dopływ ciepła, jeżeli naczynie zostało zdjęte z pola grzewczego bez uprzedniego wyłączenia pola.

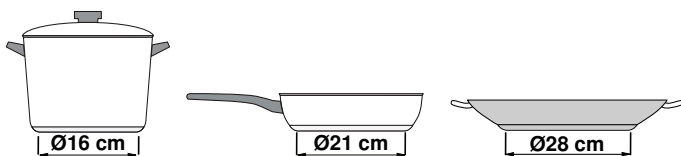
Naczynia

Do gotowania za pomocą indukcji używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, na przykład:

- naczyń ze stali emaliowanej
- naczyń żeliwnych
- specjalnych naczyń ze stali nierdzewnej przeznaczonych do gotowania indukcyjnego.

W celu sprawdzenia, czy naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji, należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale .

W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania należy dopilnować, aby ferromagnetyczna powierzchnia spodu garnka odpowiadała wielkości pola grzewczego. Jeżeli naczynie ustawione na polu grzewczym nie zostanie rozpoznane, postawić je na polu grzewczym o mniejszej średnicy.

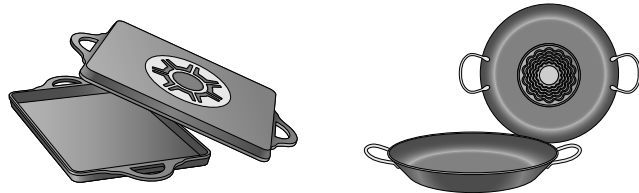


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale .

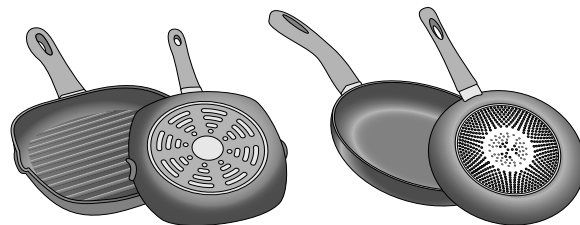


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- Jeżeli spód naczynia indukcyjnego jest tylko częściowo ferromagnetyczny, nagrzewana będzie wyłącznie powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych. Konsekwencją może być nierównomierne rozpraszanie ciepła. Powierzchnia nieposiadająca właściwości ferromagnetycznych może mieć zbyt niską temperaturę, co negatywnie wpływa na gotowanie.



- Jeżeli materiał, z którego wykonany jest spód naczynia zawiera między innymi aluminium, powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych jest mniejsza. Może się zdarzyć, że naczynie nie będzie odpowiednio gorące lub nie zostanie rozpoznane.



Nieodpowiednie naczynia

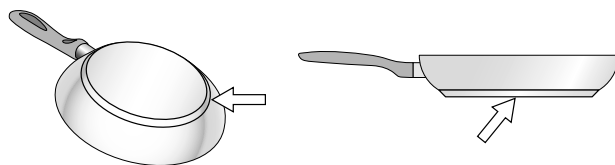
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

Właściwości spodu naczynia

Właściwości spodu naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Używać garnków i patelni wykonanych z materiałów, które zapewniają równomierne rozpraszanie ciepła w naczyniu, np. garnków z dnem typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, co gwarantuje oszczędność czasu i energii.

Używać naczyń z płaskim dnem, nierówności na spodzie naczynia mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli nie postawi się naczynia w wybranej strefie grzejnej lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, poziom mocy wyświetlony na wskaźniku będzie migał. Postawić odpowiednie naczynie, aby spowodować wyłączenie migania. Po upływie ponad 90 sekund, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki posiada wewnętrzny system zabezpieczeń, jednak puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "wyłączenie automatyczne" nie będzie miała czasu na reakcję i może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Dno naczyń mogłoby nawet stopić się i uszkodzić szkło płyty kuchenki. W tym przypadku, nie dotykać naczyń i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po ostygnięciu nie będzie działała, należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

System rozpoznawania naczyń

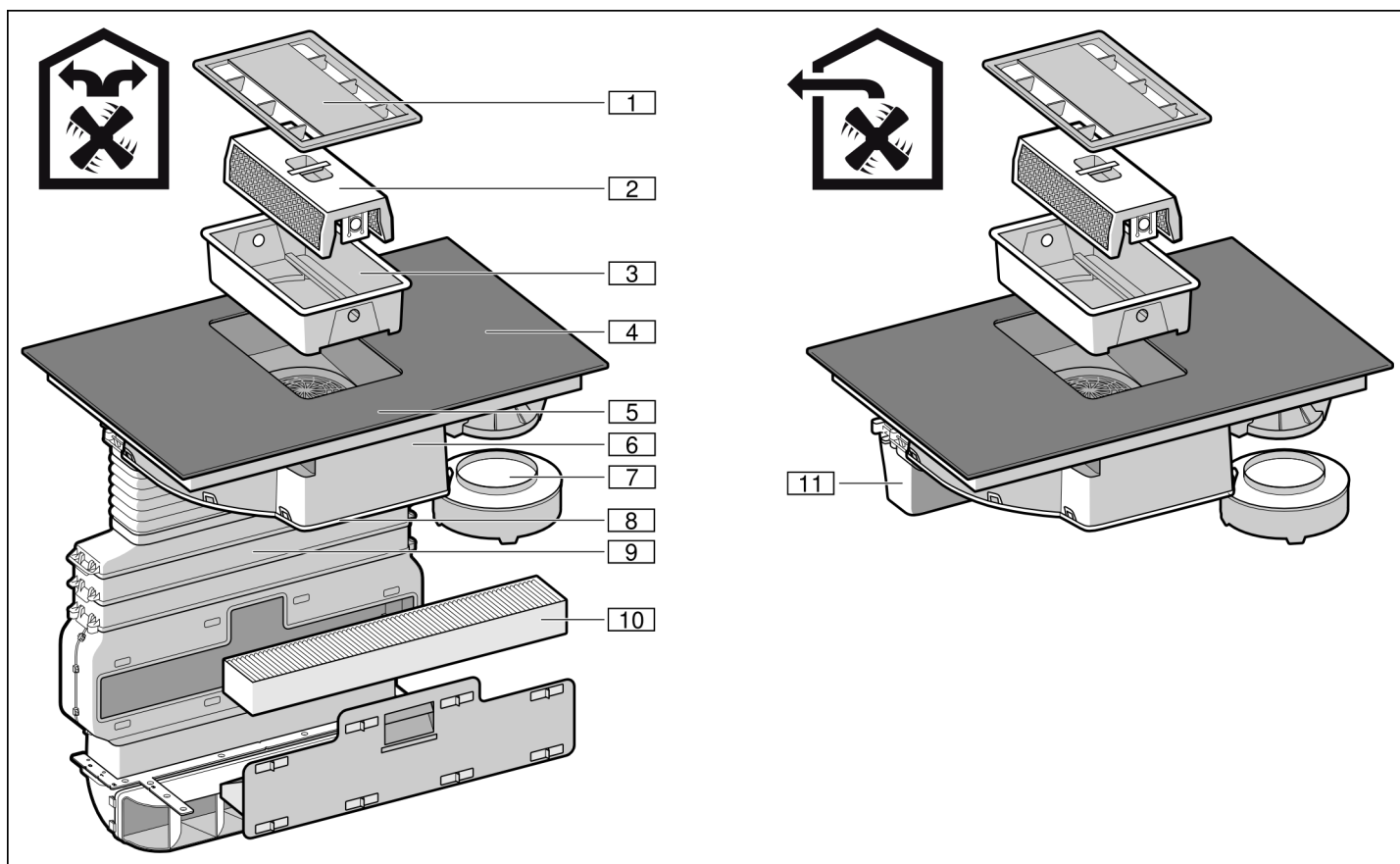
Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

Informacje na temat urządzenia

Informacje na temat wielkości i mocy pól grzewczych znajdują się w → *Strona 2*

W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi. Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Nowe urządzenie



Nr	Oznaczenie
1	Pokrywa filtra
2	Metalowy filtr przeciwłuszczowy
3	Pojemnik
4	Płyta grzewcza
5	Panel obsługi
6	Obudowa wentylatora
7	Zbiornik przelewowy
8	Ośłona obudowy
9	Orurowanie*
10	Filtr z węglem aktywnym*
11	Rura powietrza wylotowego**

*tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym
 **tylko w trybie pracy w obiegu otwartym

Akcesoria dodatkowe

Zestaw do pracy w obiegu otwartym HZ381400

Zestaw do pracy w obiegu zamkniętym HZ381500

Filtr z węglem aktywnym HZ381700

Odpowiednie naczynia do gotowania

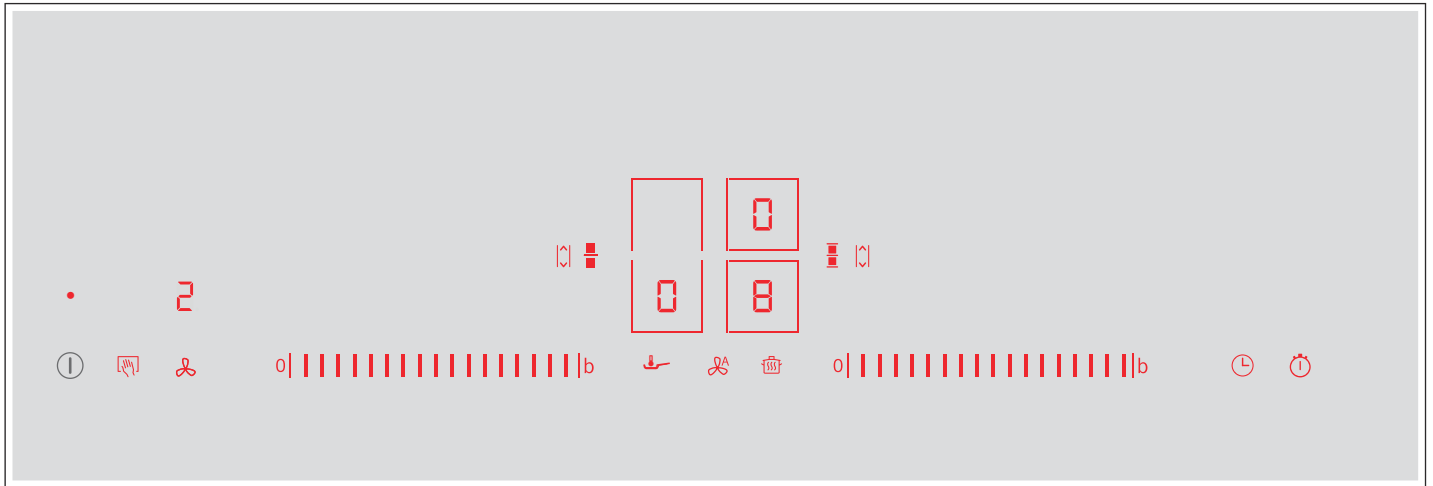
Niektóre patelnie są optymalnie przystosowane do funkcji czujnika smażenia. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny.

Patelnia o średnicy 15 cm HZ390210

Patelnia o średnicy 19 cm HZ390220

Patelnia o średnicy 21 cm HZ390230

Panel sterowania



Powierzchnie obsługowe

	Włączanie i wyłączanie urządzenia
	Włączanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia i zabezpieczenie przed dziećmi
	Przechodzenie między strefą nastawiania płyty grzewczej i wentylacji / Resetowanie wskaźników nasycenia
	Wybór pola grzewczego
	Ustawianie stopni mocy grzania / Ustawianie stopni mocy wentylatora 1-9 w lewej strefie nastawiania
	Włączanie funkcji Powerboost- i Shortboost dla stopni mocy grzania / trybu intensywnego wentylacji
	Włączanie czujnika smażenia
	Włączanie trybu automatycznego wentylacji
	Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła
	Programowanie czasu gotowania oraz minutnika
	Włączanie funkcji stopera
	Aktywacja funkcji Move
	Włączanie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola

Wskazania

min / sec	Wskaźniki timera
kWh	Zużycie energii
	Tryb automatyczny wentylacji
F10	Wskaźnik nasycenia filtra z węglem aktywnym
F11	Wskaźnik nasycenia metalowego filtra przeciw tłuszczowego

Powierzchnie obsługi

Podczas procesu nagrzewania płyty grzewczej świecą się symbole powierzchni obsługi, które są dostępne w danym momencie.

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

- Odpowiednie symbole powierzchni obsługi świecą się w zależności od tego, czy są dostępne. Wskaźniki pól grzewczych lub wybranych funkcji świecą się jaśniej.
- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

Wskazania

	Tryb pracy
1-9	Stopnie mocy grzania/stopnie mocy wentylatora
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost/Tryb intensywny wentylacji
b⁻	Funkcja Shortboost
L	Funkcja podtrzymywania ciepła
	Czujnik smażenia
	Funkcje gotowania
000°C	Temperatura funkcji gotowania
	Zabezpieczenie przed dziećmi
00	Funkcja timera
1-1	Ustawianie czasu gotowania
	Minutnik
t	Przenoszenie ustawień

Pola grzewcze

Pole grzewcze		
	Pojedyncze pole grzewcze	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
	Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola	Patrz rozdział → "Strefa Flex"

Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji"

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego. Wskaźnik ten informuje o tym, że pole grzewcze jest nadal gorące. Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

W zależności od wartości ciepła resztkowego na wyświetlaczu widoczne są następujące symbole:

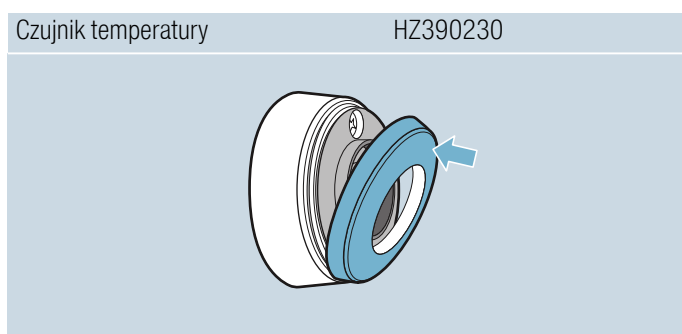
- Symbol **H**: wysoka temperatura
- Symbol **h**: niska temperatura

W przypadku zdjęcia naczynia z pola grzewczego podczas gotowania, na przemian miga wskaźnik ciepła resztkowego i wybrany stopień mocy grzania.

Po wyłączeniu pola grzewczego świeci się wskaźnik ciepła resztkowego. Dopóki pole grzewcze nie ostygnie, wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, nawet jeśli płyta grzewcza jest wyłączona.

Funkcja czujnika gotowania (opcjonalnie)

W zależności od wersji urządzenia czujnik temperatury jest dołączony do urządzenia jako wyposażenie dodatkowe lub można go zamówić jako wyposażenie specjalne, podając numer artykułu.



Tryby pracy

Urządzenie można użytkować w trybie obiegu otwartego lub zamkniętego.

Praca w trybie obiegu otwartego



Zassane powietrze jest czyszczone przez filtr przeciwtłuszczowy i kierowane na zewnątrz poprzez system rur.

Wskazówka: Powietrza wylotowego nie wolno kierować do komina odprowadzającego spaliny lub dym, ani do kanału wentylacyjnego pomieszczeń, w których stoją urządzenia spalające.

- Jeżeli powietrze wylotowe ma być kierowane do nieużytkowanego już komina odprowadzającego spaliny lub dym, to należy uzyskać zgodę okręgowego kominiarza.
- Jeśli powietrze wylotowe ma być wyprowadzane przez ścianę zewnętrzną, to należy wmurować skrzynkę teleskopową.

Tryb obiegu zamkniętego



Zassane powietrze jest czyszczone przez filtr przeciwtłuszczowy oraz filtr z węglem aktywnym i z powrotem kierowane do kuchni.

Wskazówka: Do pochłaniania zapachów w trybie obiegu zamkniętego należy zamontować filtr z węglem aktywnym. Informacje na temat różnych możliwości zastosowania urządzenia w trybie obiegu zamkniętego można przeczytać w prospekcie lub zdobyć w sklepie specjalistycznym. Niezbędne akcesoria można nabyć w sklepie specjalistycznym, w punkcie serwisowym lub w sklepie internetowym.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia uwzględnić następujące zalecenie:

Dokładnie wyczyścić urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia.

Pierwsze uruchomienie


Wskazówka: Urządzenie jest ustawione w momencie dostawy na tryb obiegu zamkniętego.

Możliwe ustawienia:


- W trybie pracy w obiegu zamkniętym wskazanie **017** jest ustawione na wartość **0** (ustawienie fabryczne).
- W trybie pracy w obiegu otwartym wskazanie **017** jest ustawione na wartość **1**.

Przełączanie wyświetlacza na tryb obiegu otwartego


W przypadku trybu obiegu otwartego należy odpowiednio przełączyć w ustawieniach podstawowych wyświetlacz sterownika elektronicznego.

1. Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci, ale wyłączone.
2. Włączyć urządzenie.
3. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy. Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.

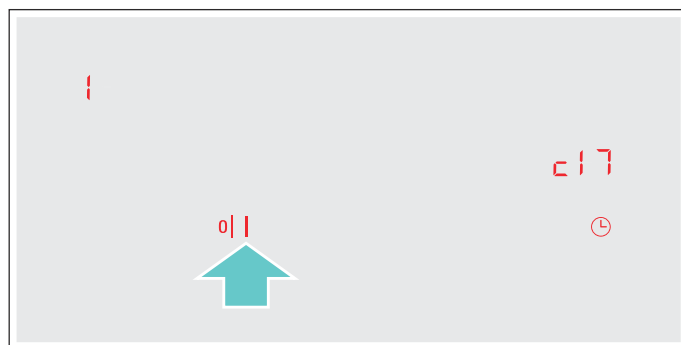
Informacje o produkcie	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	95.
Numer fabryczny 2	05


4. Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje przejście do ustawień podstawowych. Na wskaźnikach świecą się **01** i **0** jako ustawienie wstępne.



5. Dotykać symbolu , aż wyświetli się **017**.

6. Wybrać w strefie nastawiania ustawienie **1**.




7. Dotykać symbolu  przez co najmniej 4 sekundy. Ustawienia zostaną zapisane.
8. Wyłączyć urządzenie włącznikiem głównym, aby wyjść z ustawień podstawowych.

Wyświetlacz sterownika elektronicznego jest przełączony na tryb pracy w obiegu otwartym.


Przełączanie wyświetlacza na tryb obiegu zamkniętego

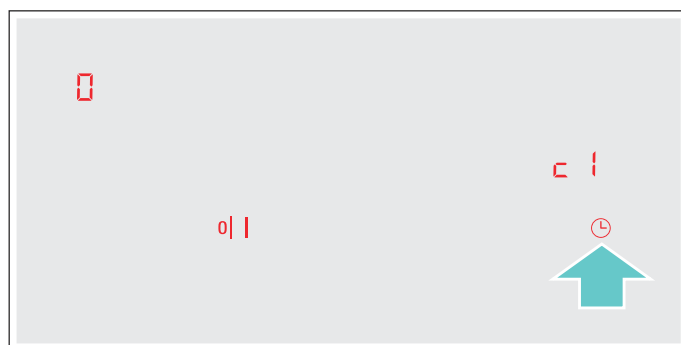
Urządzenie jest ustawione w momencie dostawy na tryb obiegu zamkniętego.

W przypadku zmiany ustawień przestawić w ustawieniach podstawowych wskazanie sterownika elektronicznego na tryb pracy w obiegu zamkniętym, postępując w sposób opisany poniżej.

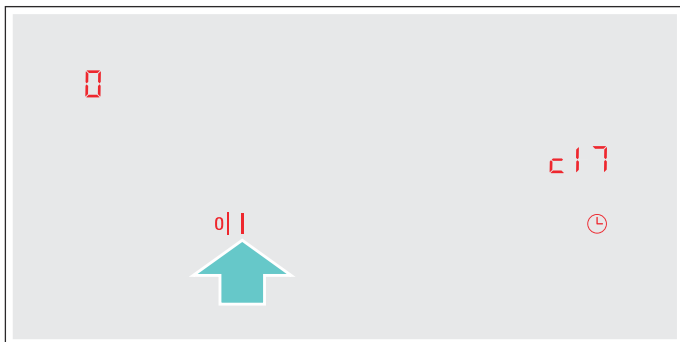
1. Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci, ale wyłączone.
2. Włączyć urządzenie.
3. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy. Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.


Informacje o produkcie	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	95.
Numer fabryczny 2	05

4. Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje przejście do ustawień podstawowych. Na wskaźnikach świecą się **01** i **0** jako ustawienie wstępne.



5. Dotykać symbolu , aż wyświetli się **017**.

6. Wybrać w strefie nastawiania ustawienie .

7. Dotykać symbolu  przez co najmniej 4 sekundy. Ustawienia zostaną zapisane.
8. Wyłączyć urządzenie włącznikiem głównym, aby wyjść z ustawień podstawowych.

Wyświetlacz sterownika elektronicznego jest przełączony na tryb pracy w obiegu zamkniętym.

Obsługa urządzenia


W tym rozdziale opisany jest sposób nastawiania pola grzewczego. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.


⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!
Metalowa pokrywa filtra bardzo szybko nagrzewa się na płycie grzewczej. Nie odkładać pokrywy filtra na płytę grzewczą. Nie stawiać na pokrywie filtra garnków ani nie kłaść innych gorących przedmiotów.

Wskazówka: Okap kuchenny należy włączyć na początku gotowania, natomiast wyłączyć dopiero po upływie kilku minut po zakończeniu gotowania. W ten sposób opary kuchenne są najskuteczniej usuwane.

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.

Włączanie: dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Świecą się symbole przyporządkowane polom grzewczym oraz dostępne w danym momencie funkcje. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Dotykać symbolu , aż zgasną wskaźniki. 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 wyłączone przez ponad 30 sekund i wyłączona jest wentylacja.
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu płyty grzewczej wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

Ustawianie pola grzewczego

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc.


Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc.

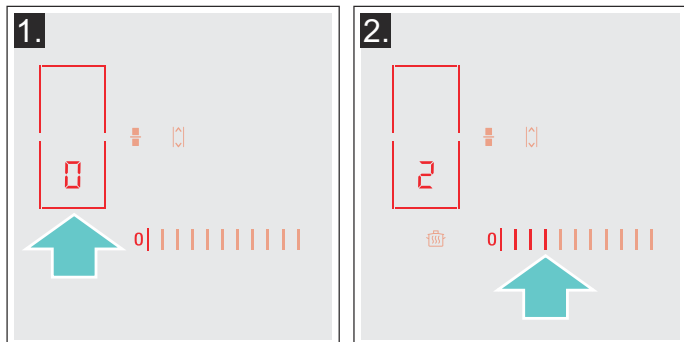
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony przez **.5**.

Wskazówka: Pola grzewcze po lewej stronie są nastawiane w strefie nastawiania z lewej strony, a pola grzewcze po prawej stronie w strefie nastawiania z prawej strony.

Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symboli □ i □ żądanego pola grzewczego. Wskaźnik  świeci się jaśniej.
2. Przesuwać palcem po odpowiedniej strefie nastawiania, aż zaświeci się żądany stopień mocy grzania.




Stopień mocy grzania został ustawiony.

Zmiana poziomu mocy

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

Wyłączenie strefy grzejnej

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

Wskazówki

- Jeśli w strefie grzejnej nie umieszczono naczynia, wybrany poziom mocy będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna wyłącza się.
- Jeśli w strefie grzejnej umieszczono naczynie przed włączeniem płyty, zostanie ono wykryte po upływie 20 sekund po naciśnięciu wyłącznika głównego, a strefa grzejna zostanie automatycznie włączona. Po wykryciu naczynia, w ciągu następnych 20 sekund wybrać poziom mocy, w przeciwnym razie strefa grzejna wyłączy się.

Włączanie i wyłączanie wentylacji





Wskazówka: Stopień mocy należy zawsze dostosować do aktualnych warunków otoczenia. W przypadku intensywnych oparów kuchennych wybrać wysoki stopień mocy.


Wskazówka: Brak metalowego filtra przeciwłuszczonego uniemożliwia włączenie wentylacji. Włożyć metalowy filtr przeciwłuszczonego. Funkcje płyty grzewczej są dostępne również bez metalowego filtra przeciwłuszczonego. → "Czyszczenie" na stronie 43

Wskazówka: Nie blokować otworów wentylacyjnych. Nie stawiać przedmiotów na pokrywie filtra. W przeciwnym razie wydajność wentylacji ulegnie pogorszeniu.

Wskazówka: Gdy wentylacja zostanie włączona, prawa strefa nastawiania przestanie być dostępna. Za pomocą lewej strefy nastawiania zmienić stopień mocy wentylacji.

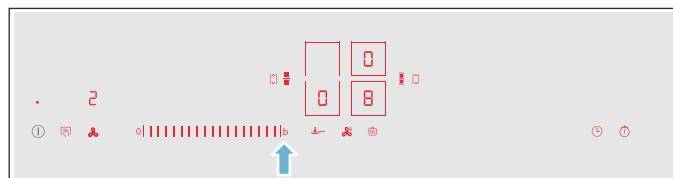
Włączanie wentylacji

Wskazówka: Jeżeli symbole  i  nie są dostępne, włożyć prawidłowo metalowy filtr przeciwłuszczonego. Symbole  i  są dostępne. Można włączyć wentylację.


1. Dotknąć symbolu . Wentylacja włącza się na stopniu mocy **2**. Ustawiony stopień mocy będzie widoczny na wyświetlaczu oraz w lewej strefie nastawiania. Prawa strefa nastawiania jest nieodstępna.

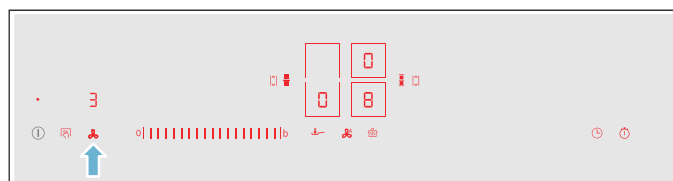
Wskazówki

- Podczas ustawiania stopnia mocy wentylacji nie można zmieniać stopni mocy grzania.
 - W ciągu kilku kolejnych sekund można wybrać stopień mocy wentylacji. Następnie ponownie można używać strefy nastawiania do ustawiania stopnia mocy grzania.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy. Ustawiony stopień mocy będzie widoczny w lewej strefie nastawiania.







Ustawianie stopnia mocy

1. Dotknąć symbolu . Wentylacja włącza się na stopniu mocy **2**. Ustawiony stopień mocy będzie widoczny w lewej strefie nastawiania. Prawa strefa nastawiania jest niedostępna.
2. W lewej strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy. Ustawiony stopień mocy będzie widoczny w lewej strefie nastawiania.



Wyłączanie wentylacji

W celu wyłączenia urządzenia dotknąć symbolu . W celu wyłączenia samej wentylacji postępować w następujący sposób:



1. Dotknąć symbolu .
2. Wybrać w strefie nastawiania symbol .
3. Dotknąć symbolu , aby przejść do strefy nastawiania płyty grzewczej.



Wskazówka: W zależności od wybranych ustawień podstawowych funkcja pracy po wyłączeniu uruchamia się po wyłączeniu urządzenia.

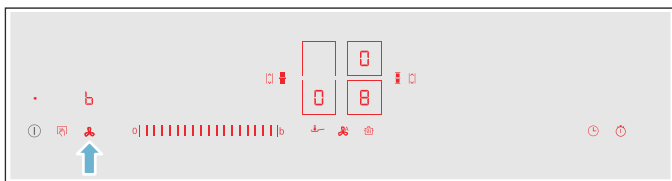
Stopień intensywny


W przypadku wysokiego stężenia zapachów i oparów aktywować tryb intensywny. Okap będzie wówczas działał przez krótki czas z maksymalną mocą. Po upływie tego czasu samoczynnie przełączy się ponownie na niski stopień mocy.

Włączanie

1. Dotknąć symbolu .
2. Dotknąć symbolu .



Świeci się symbol  oraz symbole lewej strefy nastawiania. Na wyświetlaczu pojawia się . Tryb intensywny jest aktywowany.



Wskazówka: Po upływie 8 minut urządzenie samoczynnie przełączy się na stopień mocy .

Wskazówka: Po kilku sekundach ponownie pojawi się strefa nastawiania stopni mocy grzania.

Wyłączanie

1. Dotknąć symbolu .
2. W ciągu kolejnych sekund przesunąć palcami po strefie nastawiania, aż wyświetlony zostanie stopień mocy  lub inny stopień mocy.

Automatyczne włączanie

W zależności od wybranych ustawień podstawowych po dokonaniu wyboru stopnia mocy strefy grzewczej możliwe są następujące opcje:


- Wentylacja nie włącza się.
- Wentylacja włącza się na stopniu mocy wybranym przez czujnik.
- Wentylacja włącza się na ustalonym stopniu mocy.

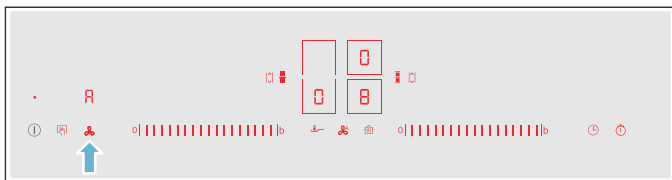
Wybrać w ustawieniach podstawowych żadaną opcję. W ustawieniach podstawowych można poza tym dopasować czułość czujnika.

Tryb automatyczny ze sterowaniem czujnikiem


Włączanie

Dotknąć symbolu .

Optymalny stopień mocy ustawiany jest automatycznie za pomocą czujnika. Na wyświetlaczu pojawia się .



Wyłączanie

Dotknąć symbolu .

Na wyświetlaczu widoczny jest stopień mocy ustawiony ostatnio przez czujnik. Tryb automatyczny jest wyłączony.



Funkcja pracy po wyłączeniu

Funkcja opóźnienia wyłączenia powoduje, że system wentylacyjny działa jeszcze przez kilka minut po jego wyłączeniu. Pozwala to usunąć pozostałe po gotowaniu opary kuchenne. Następnie system wentylacyjny wyłącza się automatycznie.


W ustawieniach podstawowych można wybrać następujące opcje pracy po wyłączeniu:

- Dezaktywacja pracy po wyłączeniu
- Aktywacja funkcji automatycznych ze sterowaną czujnikiem funkcją pracy po wyłączeniu
- Aktywacja funkcji pracy po wyłączeniu przez określony czas na określonym stopniu mocy

Wskazówka: Gdy co najmniej jedna strefa grzewcza była włączona przez co najmniej jedną minutę, funkcja pracy po wyłączeniu włącza się automatycznie.

Jeżeli funkcje automatyczne ze sterowaną czujnikiem funkcją pracy po wyłączeniu zostały aktywowane, w trakcie pracy po wyłączeniu świecą się symbole  i .

Wyłączanie

Dotknąć symbolu .

Funkcja opóźnienia wyłączenia zostanie natychmiast wyłączona.

Jeżeli spełniony zostanie jeden z poniższych warunków, funkcja pracy po wyłączeniu zostanie dezaktywowana:

- Ułynął czas pracy po wyłączeniu.
- Urządzenie zostanie ponownie włączone.
- W przypadku aktywowanych funkcji automatycznych ze sterowaną czujnikiem funkcją pracy po wyłączeniu czujnik zapewnia odpowiednią jakość powietrza w pomieszczeniu.

Zalecenia dotyczące gotowania

Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy 8 - 9.
- W przypadku gotowania w naczyniu z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania w momencie pojawienia się pary między pokrywką a naczyniem. W celu uzyskania właściwego rezultatu gotowania wydobywanie się pary nie jest konieczne.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić naczynie zamknięte aż do momentu podania na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.

- Nie wydłużać czasu gotowania potraw, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą zegara funkcyjnego można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby rezultat gotowania sprzyjał zdrowiu, należy unikać dymienia oleju.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Wskazane jest używanie łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną znajdują się w rozdziale → "Ochrona środowiska"

Tabela gotowania

W tabeli podane są stopnie mocy grzania odpowiednie do przyrządzania poszczególnych potraw. Czas gotowania może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw.

	Stopień mocy grzania	Czas gotowania (min)
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła		
Potrava jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 45
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kopytka*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bearnaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4.5 - 5.5	15 - 30
Potravy mączne, makarony*	6 - 7	6 - 10
Potrava jednogarnkowa	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Warzywa, mrożone	3.5 - 4.5	7 - 20
Gotowanie w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
*** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5		

	Stopień mocy grzania	Czas gotowania (min)
Duszenie		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz***	3 - 4	50 - 60
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznyceł, mrożony	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany**	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona**	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)**	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Scampi, krewetki	7 - 8	4 - 10
Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy z patelni, mrożone	6 - 7	6 - 10
Naleśniki (smażyć kolejno)	6.5 - 7.5	-
Omlety (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 6
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6
Smażenie w głębokim tłuszczu* (150-200 g na 1 porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)		
Produkty mrożone, np. frytki, nuggetsy z kurczaka	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
*** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5		

Strefa Flex

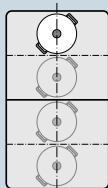
W zależności od potrzeby może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

Składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem.

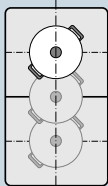
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

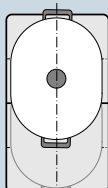
Jako jedno pole grzewcze



Średnica mniejsza lub równa 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z czterech pozycji widocznych na rysunku.

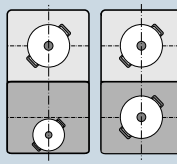


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednego pola grzewczego, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

Jako dwa niezależne pola grzewcze




Przednie i tylne pola grzewcze posiadające po 2 induktory mogą być używane niezależnie od siebie. Dla każdego pojedynczego pola grzewczego ustawić żądany stopień mocy grzania. Na każdym polu grzewczym używać tylko jednego naczynia.

Jako jedno pole grzewcze

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie aktywowana jako jedno pole grzewcze.

Aktywacja


- Wybrać strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola za pomocą symbolu .
- W strefie nastawiania wybrać odpowiedni stopień mocy grzania.

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania


Wybrać pole grzewcze i w odpowiedniej strefie nastawiania zmienić stopień mocy grzania.

Dodawanie nowego naczynia

Nowe naczynie postawić na polu grzewczym i dwukrotnie dotknąć symbolu . Nowe naczynie zostanie rozpoznane, a wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie ulegnie zmianie.

Wskazówka: Jeżeli na aktywowanym polu grzewczym naczynie zostanie przesunięte lub podniesione, płyta grzewcza uruchomi automatyczne wyszukiwanie, ale wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie ulegnie zmianie.

Dezaktywacja



Dotknąć symbolu .

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została dezaktywowana. Oba pola działają wtedy jak dwa niezależne pola grzewcze.

Jako dwa niezależne pola grzewcze

Użytkowanie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola jako dwóch niezależnych pól grzewczych.


Rozdzielenie pól grzewczych

- Dotknąć symbolu .
 - Wybrać żądane pole grzewcze za pomocą symbolu .
 - W strefie nastawiania wybrać odpowiedni stopień mocy grzania.
- Pole grzewcze jest aktywowane.

Wskazówki

- Jeżeli płyta grzewcza wyłączy się, a następnie zostanie ponownie włączona, strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola będzie działała znowu jak pojedyncze pole grzewcze.
- Czynności umożliwiające zmianę ustawienia konfiguracyjnego strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola został opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

Połączenie obu pól grzewczych

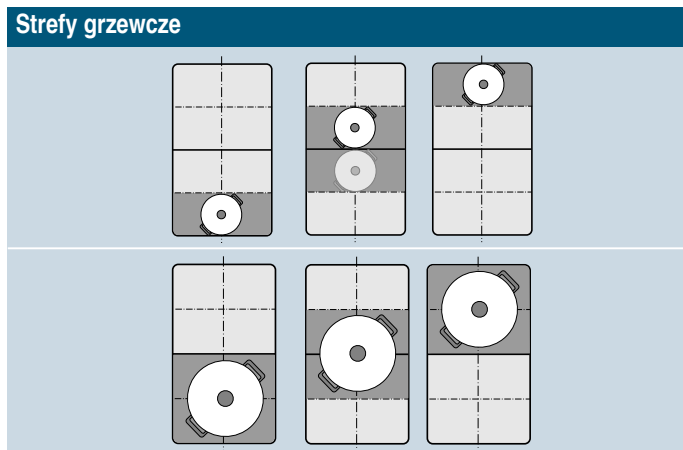
Dotknąć symbolu .

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została aktywowana.

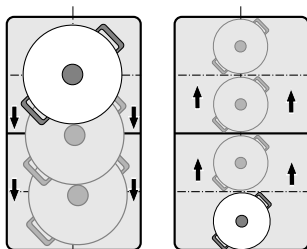
Funkcja Move

Ta funkcja powoduje aktywowanie całej strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola, która jest podzielona na trzy strefy i posiada wstępnie ustawione stopnie mocy grzania.

Używać tylko jednego naczynia. Wielkość strefy grzewczej zależy od używanego naczynia i jego prawidłowego ustawienia.



Przesuwanie naczynia w trakcie procesu gotowania na inną strefę grzewczą o innym stopniu mocy grzania:



Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania:

Strefa grzewcza z przodu = stopień mocy grzania **9**

Środkowa strefa grzewcza = stopień mocy grzania **5**


Strefa grzewcza z tyłu = stopień mocy grzania **1.5**

Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania można zmieniać niezależnie dla każdego pola grzewczego. Sposób zmiany stopni mocy grzania jest opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

Wskazówki

- Jeżeli w obrębie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola rozpoznane zostanie więcej niż jedno naczynie, funkcja zostanie dezaktywowana.
- Jeżeli w obrębie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola naczynie zostanie przesunięte lub podniesione, płyta grzewcza uruchomi automatyczne wyszukiwanie i ustawiony zostanie stopień mocy grzania strefy, w której zostało rozpoznane naczynie.
- Szczegółowe informacje na temat wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex"

Włączanie

1. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.
2. Dotknąć symbolu , świeci się jaśniej. Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie aktywowana jako jedno pole grzewcze. Stopień mocy grzania strefy, na której znajduje się naczynie, świeci się na wskaźniku pola grzewczego. Funkcja została aktywowana.


Zmiana stopnia mocy grzania

Stopnie mocy grzania poszczególnych stref grzewczych można zmienić podczas procesu gotowania. Postawić naczynie na wybranej strefie grzewczej i zmienić w strefie nastawiania stopień mocy grzania.


Wskazówki

- Zmieniony zostanie wyłącznie stopień mocy grzania strefy, na której znajduje się naczynie.
- Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy grzania trzech stref grzewczych wróćą do wstępnie ustawionych wartości.

Dezaktywacja

Dotknąć symbolu , świeci się słabiej.

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: Jeżeli jedna ze stref grzewczych jest ustawiona na , funkcja zostanie w ciągu kilku sekund dezaktywowana.

Funkcje zegara





Płyta grzewcze ma zaprogramowane trzy funkcje timera:

- Programowanie czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera


Programowanie czasu gotowania

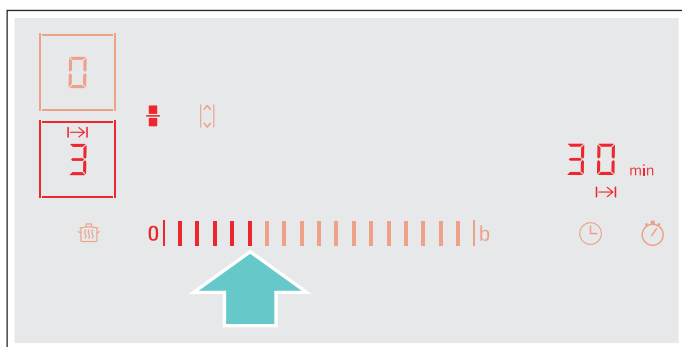
Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Sposób nastawiania:

1. Dwukrotnie dotknąć symbolu . Na wskaźniku timera świeci się  oraz wskazanie .
2. Wybrać pole grzewcze. Wskaźnik  świeci się.
3. W ciągu kolejnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas gotowania.




4. Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.
5. Wybrać żądany stopień mocy grzania.



Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

Wskazówki

- Dla wszystkich pól grzewczych można automatycznie ustawić taki sam czas gotowania. Ustawiony czas odliczany jest niezależnie dla każdego pola grzewczego. Informacje dotyczące automatycznego programowania czasu gotowania znajdują się w rozdziale  "Ustawienia podstawowe"
- Jeśli łączona strefa grzewcza wybrana zostanie jako jedyne pole grzewcze, ustawiony czas będzie taki sam dla całej strefy grzewczej.
- Jeśli w polu grzewczym kombi wybrana zostanie funkcja Move, ustawiony czas będzie taki sam dla wszystkich trzech pól grzewczych.


Czujnik smażenia


W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danego pola grzewczego oraz aktywowania czujnika smażenia odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.


Funkcje gotowania

W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danego pola grzewczego oraz aktywowania jednej z funkcji gotowania odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero, gdy wybrana strefa osiągnie odpowiednią temperaturę.



Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Dwukrotnie dotknąć symbolu , a następnie wybrać pole grzewcze.


W strefie nastawiania zmienić czas gotowania lub ustawić , aby skasować zaprogramowany czas gotowania.

Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.


Po upływie nastawionego czasu

Pole grzewcze wyłącza się, wskaźnik  miga, a pole grzewcze wskazuje . Rozlega się sygnał.

Na wskaźniku timera miga  i wskazanie .

W przypadku dotknięcia symbolu  gasną wskaźniki i wyłącza się sygnał.

Wskazówki





- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla kilku pól grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się najkrótszy czas gotowania.
- W celu sprawdzenia pozostałego czasu gotowania dla określonego pola grzewczego dwukrotnie dotknąć symbolu  i wybrać pole grzewcze.
- Czas gotowania można nastawić maksymalnie do **99** minut.

Minutnik

Za pomocą minutnik można nastawiać czas do 99 minut.

Minutnik działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

Sposób nastawiania

1. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku timera świeci się  oraz wskazanie .
2. W strefie nastawiania wybrać żądany czas i potwierdzić ustawienie, dotykając symbolu . Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Dotknąć symbolu ⌚.

W strefie nastawiania zmienić czas gotowania lub ustawić 00, aby skasować zaprogramowany czas gotowania.

Dotknąć symbolu ⌚, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera miga 00 i symbol 🔔.

Wskaźniki zgasną po dotknięciu symbolu ⌚.

Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

Działa ona niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

Aktywacja

Dotknąć symbolu ⌚. Na wskaźniku timera świeci się 00.

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Dezaktywacja

Dotknąć symbolu ⌚. Na wskaźniku timera wyświetlają się, a następnie gasną symbole 00.

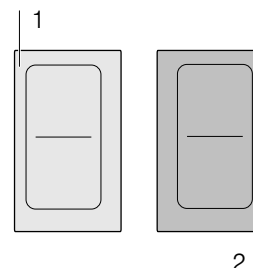
Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: W celu dezaktywowania stopera funkcja ta musi być wybrana.

Funkcja PowerBoost

Zastosowanie funkcji PowerBoost umożliwia podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu stopnia mocy grzania 9.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



Wskazówka: W strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowanie funkcji Powerboost jest możliwe, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu **b**.
Wskaźnik **b** świeci się.
Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu **b**.
Wskaźnik **b** gaśnie, a pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.
Funkcja została dezaktywowana.

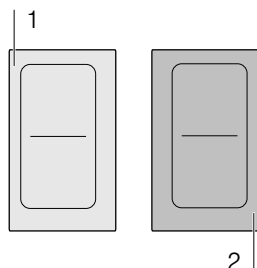
Wskazówka: W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

Funkcja ShortBoost

Zastosowanie funkcji ShortBoost umożliwia szybsze podgrzanie naczyń niż przy użyciu stopnia mocy grzania **9**.

Po dezaktywacji tej funkcji wybrać stopień mocy grzania odpowiedni dla potrawy.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



Wskazówka: W przypadku strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola można aktywować również funkcję Shortboost, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

Zalecenia dotyczące zastosowania

- Zawsze stosować naczynia, które nie zostały wcześniej podgrzane.
- Używać wyłącznie garnków z płaskim spodem. Nie używać garnków z cienkim spodem.
- Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru pustych naczyń, oleju, masła lub smalca.
- Naczyń do gotowania nie przykrywać pokrywkami.
- Naczynie stawiać na środku pola grzewczego. Upewnić się, że średnica spodu naczynia odpowiada wielkości pola grzewczego.
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji"

Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dwukrotnie dotknąć symbolu **b**.
Wskaźnik **b** świeci się.
Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja


1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu **b**.
Wskaźnik **b** gaśnie, a pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania **9**.
Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: W pewnych warunkach funkcja ShortBoost może się automatycznie dezaktywować, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.


Funkcja utrzymywania ciepła potraw

Ta funkcja nadaje się idealnie do roztapiania czekolady lub masła oraz do utrzymywania ciepła potraw.

Aktywacja

1. Dotknąć symbolu .
2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać żądane pole grzewcze.
Wskaźnik **L** świeci się.
Funkcja została aktywowana.

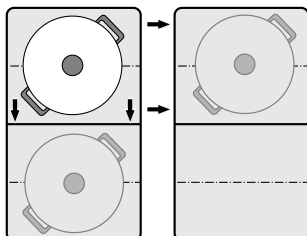
Dezaktywacja

1. Dotknąć symbolu .
2. Wybrać pole grzewcze.
Wskazanie **L** gaśnie. Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego..
Funkcja została dezaktywowana.

Przekazywanie ustawień

Dzięki tej funkcji możliwe jest przekazanie stopnia mocy grzania, zaprogramowanego czasu gotowania oraz wybranej funkcji gotowania z jednego pola grzewczego na inne.

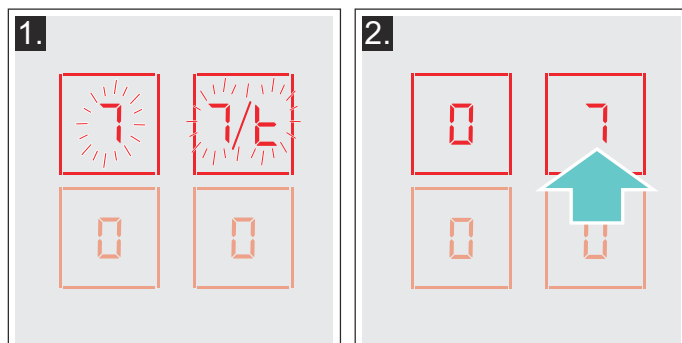
W celu przekazania ustawień przestawić naczynie z włączonego pola grzewczego na inne pole.



Wskazówka: Informacje na temat prawidłowego ustawiania naczyń do gotowania znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex"

Włączanie

1. Przesunąć naczynie z włączonego pola grzewczego na inne pole grzewcze.
Na pierwotnym polu grzewczym miga stopień mocy grzania.
Naczynie zostaje rozpoznane, a na wskaźniku nowego pola grzewczego miga wybrany wcześniej stopień mocy grzania oraz symbol t .
2. Wybrać nowe pole grzewcze, aby potwierdzić ustawienia.
Stopień mocy grzania pierwotnego pola grzewczego zostanie ustawiony na 0.



Ustawienia zostały przekazane na nowe pole grzewcze.

Wskazówki

- Przesunąć naczynie na pole grzewcze, które nie zostało jeszcze włączone ani zaprogramowane lub na którym nie stało wcześniej inne naczynie.
- Funkcję PowerBoost lub ShortBoost można przełączyć z lewej strony na prawą lub z prawej strony na lewą tylko w przypadku, gdy nie zostało aktywowane żadne pole grzewcze.
- Jeżeli nowe naczynie zostanie ustawione na innym polu grzewczym przed potwierdzeniem wprowadzonych ustawień, funkcja może być aktywowana w odniesieniu do obu naczyń.
- W przypadku przestawienia kilku naczyń funkcja może być aktywowana wyłącznie w odniesieniu do ostatniego z nich.

Funkcje asystenta gotowania




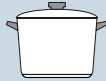





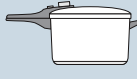



Funkcje asystenta gotowania znacznie ułatwiają gotowanie i zapewniają optymalny rezultat gotowania. Zalecane poziomy temperatury są dostosowane każdego trybu gotowania.

Pozwalają uniknąć nadmiernego zagotowania potraw i gwarantują optymalne rezultaty gotowania i smażenia.

Czujniki mierzą temperaturę garnka lub patelni w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest ciągłe regulowanie mocy i utrzymywanie prawidłowej temperatury.

Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, można dołożyć potrawę. Potrawy nie są nadmiernie podgrzewane i nie kipią.

Pola grzewcze wyposażone w czujnik smażenia są oznaczone odpowiednim symbolem.

Funkcje asystenta gotowania	Poziomy temperatury	Naczynia	Dostępne dla	Aktywacja
Czujnik smażenia				
Duszenie/Pieczenie z małą ilością oleju	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcje gotowania				
Podgrzewanie / Podtrzymywanie ciepła	1/70 °C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie na małym ogniu	2/90 °C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie	3/100 °C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie w szybkowarze	4/120 °C		Wszystkie pola grzewcze	
Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu*	5/170 °C		Wszystkie pola grzewcze	

*Podgrzewanie w naczyniu z pokrywką i smażenie w głębokim tłuszczu bez pokrywki.

Jeżeli płyta grzewcza nie posiada bezprzewodowego czujnika temperatury, można go dokupić w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie.

Funkcje gotowania są dostępne w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych, o ile możliwe jest korzystanie z bezprzewodowego czujnika temperatury.

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- funkcji asystenta gotowania
- odpowiednich naczyń do gotowania
- czujników i wyposażenia dodatkowego
- funkcji i stopni mocy grzania
- polecanych potraw
- przygotowania i konserwacji bezprzewodowego czujnika temperatury

Funkcje asystenta gotowania

Funkcje asystenta gotowania umożliwiają wybór optymalnego sposobu przyrządzenia poszczególnych potraw.

Tabela zawiera zestawienie dostępnych ustawień funkcji asystenta gotowania:

Odpowiednie naczynia do gotowania

Wybrać pole grzewcze, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia i ustawić naczynie na środku pola grzewczego.

Funkcje gotowania nie umożliwiają smażenia na patelni w sposób zarezerwowany dla stosowania czujnika smażenia.

Niektóre patelnie są optymalnie przystosowane do czujnika smażenia. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- HZ390210 Patelnia o średnicy 15 cm.
- HZ390220 Patelnia o średnicy 19 cm.
- HZ390230 Patelnia o średnicy 21 cm.

Patelnie te są pokryte powłoką antyadhezyjną, co umożliwia smażenie z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu.

Wskazówki

- Czujnik smażenia został dostosowany specjalnie do tego rodzaju i wielkości patelni.
- W przypadku stref grzewczych o zmiennej średnicy pola może się zdarzyć, że w przypadku innej wielkości lub nieprawidłowego ustawienia patelni czujnik smażenia nie zostanie aktywowany. Patrz rozdział → "Strefa Flex".
- Inne patelnie mogą ulegać przegrzaniu, a ich temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby dokonać zmiany.

W przypadku funkcji gotowania odpowiednie jest każde naczynie przystosowane do używania na płycie indukcyjnej. Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji".

W tabeli funkcji asystenta gotowania podane są naczynia odpowiednie do korzystania z poszczególnych funkcji.

Czujniki i wyposażenie dodatkowe

Czujniki mierzą temperaturę garnka lub patelni w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest regulowanie mocy z dużą dokładnością i utrzymywanie prawidłowej temperatury.

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwa różne systemy pomiaru temperatury:

- Czujnik smażenia: Pod płytą grzewczą znajdują się czujniki temperatury. Czujniki kontrolują temperaturę spodu patelni.
- Funkcje gotowania: Bezprzewodowy czujnik temperatury przekazuje temperaturę garnka do pulpitu obsługi. Czujnik temperatury jest przymocowany na garnku.

Bezprzewodowy czujnik temperatury jest niezbędny do korzystania z funkcji gotowania.

Zakresy temperatury

Poziom temperatury	Zastosowanie
1 bardzo niski	Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.
2 niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.
3 średni - niski	Smażenie ryb i potraw w dużych kawałkach, np. klopsików z mięsa mielonego i kielbasek.
4 średni - wysoki	Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznycli, ragout i warzyw.
5 wysoki	Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków.

Jeżeli do płyty grzewczej nie dołączono bezprzewodowego czujnika temperatury, można go nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym, podając numer referencyjny HZ39050.

Informacje na temat bezprzewodowego czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → "Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"

Funkcje oraz stopnie mocy grzania

Czujnik smażenia

Czujnik smażenia umożliwia przyrządzanie potraw na patelni z użyciem małej ilości tłuszczu.

Pola grzewcze z tą funkcją są oznaczone symbolem czujnika smażenia.

Zalety



- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu.
- Gdy pusta patelnia osiągnie optymalną temperaturę do dodania oleju i potrawy, rozlega się sygnał.

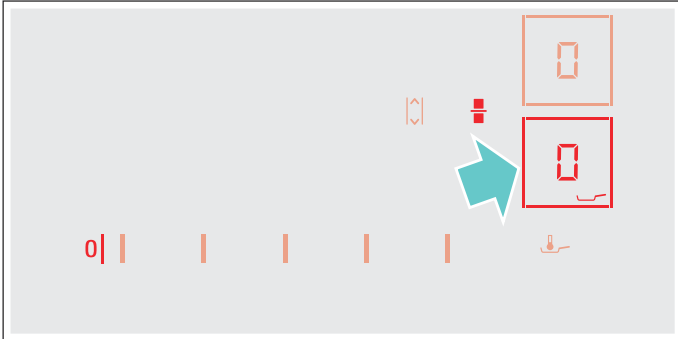
Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką, w przeciwnym razie regulator nie zadziała. W celu uniknięcia rozprysków można użyć siatkowej osłony do patelni.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, tłoczonej na zimno oliwy z oliwek lub smalcu wieprzowego ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Podczas podgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli pole grzewcze ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik temperatury nie zostanie prawidłowo aktywowany.
- Do smażenia w garnku w głębokim tłuszczu zawsze używać funkcji gotowania. "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu", stopień mocy grzania 5.

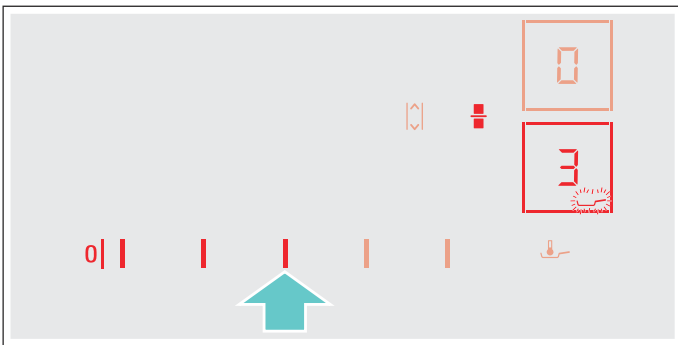
Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Postawić pustą patelnię na polu grzewczym.


1. Dotknąć symbolu .
2. Wybrać pole grzewcze. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się wskazanie .



3. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany poziom temperatury.



Funkcja została aktywowana.

Symbol temperatury  miga do momentu osiągnięcia temperatury smażenia. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury przestaje migać.


4. Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, włączyć na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

Wskazówka: Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

Zakresy i poziomy temperatury

Funkcje gotowania	Poziom temperatury	Zakres temperatury	Zastosowanie
Podgrzewanie, podtrzymywanie ciepła	1/70 °C	60 - 70 °C	np. zupy, poncz
Gotowanie na małym ogniu	2/90 °C	80 - 90 °C	np. ryż, mleko
Gotowanie	3/100 °C	90 - 100 °C	np. makaron, warzywa
Gotowanie w szybkowarze	4/120 °C	110 - 120 °C	np. kurczak, potrawy jednogarnkowe.
Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu	5/170 °C	170 - 180 °C	np. donaty, kuleczki z mięsa mielonego

Wyłączanie czujnika smażenia

Dotknąć symbolu  i wybrać pole grzewcze. Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik zalegania ciepła.

Funkcje gotowania

Funkcje te umożliwiają podgrzewanie, gotowanie, gotowanie w szybkowarze lub smażenie produktów spożywczych w garnku w głębokim tłuszczu w warunkach kontrolowanej temperatury.

Są dostępne w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

Zalety

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu. Temperatura jest przez cały czas kontrolowana. Zapobiega to wykipieniu potraw. Nie trzeba regulować ustawionej temperatury.
- Sygnał rozlega się, gdy woda lub olej osiągnie optymalną temperaturę, aby włożyć potrawę. Jeżeli potrawa powinna być dodana na samym początku, patrz informacje w tabeli.

Wskazówki

- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim spodem. Nie używać garnków ani patelni z cienkim lub zdeformowanym dnem.
- Garnek napełnić do takiej wysokości, aby jego zawartość znajdowała się powyżej silikonowej nakładki po zewnętrznej stronie garnka.
- Do smażenia z małą ilością oleju używać czujnika smażenia.
- Naczynie do gotowania ustawić w taki sposób, aby czujnik temperatury był skierowany w stronę bocznej powierzchni zewnętrznej płyty grzewczej.
- W trakcie procesu gotowania nie usuwać czujnika temperatury z garnka. Po zakończeniu procesu gotowania można wybrać żądane funkcje dla innego pola grzewczego.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Uwaga, czujnik temperatury może być bardzo gorący.

Porady dotyczące gotowania z użyciem funkcji gotowania

- Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła: porcjowane produkty mrożone, np. szpinak. Włożyć produkt mrożony do naczynia do gotowania. Dodać zalecaną przez producenta ilość wody. Naczynie przykryć pokrywką i wybrać poziom 1/70 °C. W międzyczasie zamieszać.
- Funkcja Gotowanie na małym ogniu: zagęszczanie potraw, np. sosów. Podgotować potrawę w zalecanej temperaturze. Po zagęszczeniu ustawić poziom 2/90 °C i pozostawić potrawę do całkowitego napęcznienia.
Gdy rozlegnie się sygnał, podtrzymywać ciepło potrawy przez wymagany czas, nie zmieniając ustawionego poziomu.
- Funkcja Gotowanie: Podgrzać wodę w naczyniu z nałożoną pokrywką. Nie dojdzie do кипienia. Wybrać poziom temperatury 3/100 °C.
- Funkcja Gotowanie w szybkowarze: Przestrzegać zaleceń producenta. Po usłyszeniu sygnału kontynuować gotowanie przez zalecany czas. Wybrać poziom temperatury 4/120 °C.
- Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu: Rozgrzać olej w naczyniu z nałożoną pokrywką. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Wybrać poziom temperatury 5/170 °C.

Wskazówki

- Zawsze gotować z prawidłowo nałożoną pokrywką. Wyjątek: "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu", poziom temperatury 5/170 °C.
- Jeżeli nie rozlegnie się sygnał akustyczny, upewnić się, że garnek jest przykryty pokrywką.
- Nigdy nie rozgrzewać oleju bez nadzoru. Do smażenia w głębokim tłuszczu używać odpowiedniego rodzaju oleju lub tłuszczu. Do smażenia w głębokim tłuszczu nie używać mieszanek różnych tłuszczów, np. oleju i smalcu. Gorące tłuszcze mieszane mogą się pieniść.
- Jeżeli rezultat gotowania jest niezadowolający, np. w przypadku gotowania ziemniaków, następnym razem użyć większej ilości wody, nie zmieniając zalecanego poziomu temperatury.

Nastawianie punktu gotowania

Punkt wrzenia wody zależy od wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza. Jeśli woda gotuje się za mocno lub za słabo, można nastawić punkt gotowania. Wówczas należy postępować w opisany poniżej sposób:

- Wybrać ustawienie podstawowe **c 4**, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
- Standardowym ustawieniem podstawowym jest 3. Jeżeli miejsce zamieszkania położone jest na wysokości między 200 a 400 m n.p.m., nastawianie punktu gotowania nie jest konieczne, w pozostałych przypadkach wybrać w tabeli ustawienie, które odpowiada danej wysokości:



Wysokość	Wartość ustawienia c 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Powyżej 1400 m.	9
* Ustawienie podstawowe	


Wskazówka: Poziom temperatury 3/100 °C umożliwia efektywne gotowanie, jeżeli sama woda nie kipi zbyt mocno. Jeśli jednak wynik gotowania nie jest zadowolający, można zmienić ustawienie punktu gotowania.

Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi

Przed pierwszym użyciem funkcji gotowania należy połączyć bezprzewodowy czujnik temperatury z pulpitem obsługi.

W celu połączenia bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi należy postępować w następujący sposób:


1. Wybrać ustawienie podstawowe **c 14**, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
Świeci się wskaźnik jednego z pół grzewczych oraz wskaźnik **—**. Strefy nastawiania wyłączają się.
2. Wybrać pole grzewcze, którego wskaźnik zaświeci się. Rozlega się sygnał. Miga wskaźnik .
3. W ciągu 30 sekund nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury.
Po kilku sekundach na wskaźniku pola grzewczego pojawi się wynik połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.

Wynik	
	Poprawne połączenie
1	Wadliwe połączenie: spowodowane błędem transmisji.
2	Wadliwe połączenie: spowodowane usterką czujnika temperatury.



- Funkcje gotowania są dostępne od momentu poprawnego połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.
- Błędne połączenie w wyniku usterki czujnika temperatury może mieć następujące przyczyny:
 - Błąd komunikacji Bluetooth.
 - Symbol na czujniku temperatury nie został naciśnięty w ciągu 30 sekund po dokonaniu wyboru pola grzewczego.
 - Bateria czujnika temperatury jest zużyta. Zresetować bezprzewodowy czujnik temperatury ponownie przeprowadzić proces łączenia.

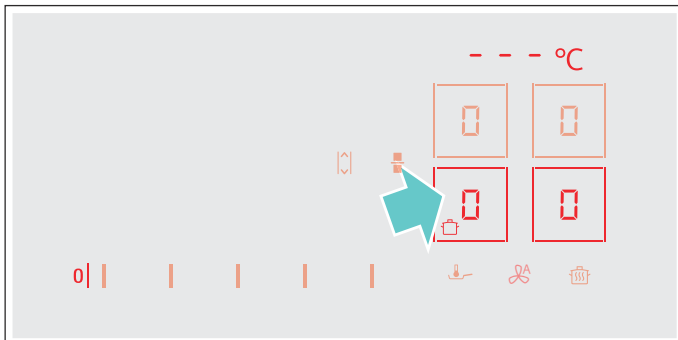
- W przypadku wadliwego połączenia spowodowanego błędem transmisji ponownie przeprowadzić operację łączenia. Jeżeli połączenie będzie nadal wadliwe **!**, skontaktować się z serwisem technicznym.

Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

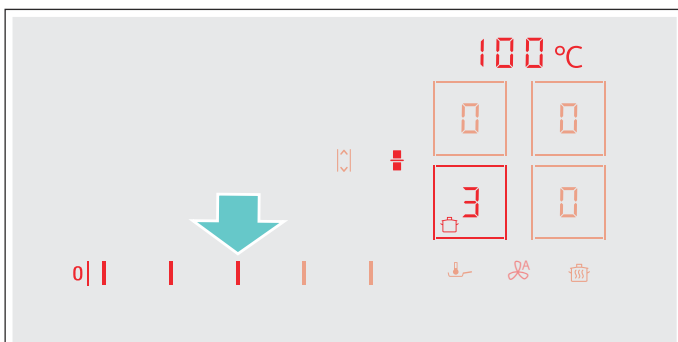
1. Dotykać symbolu  przez ok. 8-10 sekund. W tym czasie wskaźnik LED czujnika temperatury zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie należy zdjąć palec z symbolu. Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika temperatury jest zakończony.
2. Powtórzyć operację łączenia od punktu 2.

Sposób nastawiania


1. Zamocować czujnik temperatury na garnku, patrz rozdział → "Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"
2. Garnek z odpowiednią ilością wody ustawić na żądanym polu grzewczym i nałożyć pokrywkę.
3. Nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku gotowania. Na pulpicie obsługi świeci się wskazanie  dla wszystkich pól grzewczych.
4. Wybrać pole grzewcze, na którym znajduje się garnek z czujnikiem temperatury.



5. Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury.




Funkcja została aktywowana.

Symbol temperatury  miga do momentu, aż woda lub olej osiągnie temperaturę odpowiednią do włożenia potrawy. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury przestaje migać.

6. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Gotować w garnku z nałożoną pokrywką.
Wskazówka: W przypadku funkcji "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu" nie przykrywać garnka pokrywką.

Wyłączanie funkcji gotowania

Wybrać pole grzewcze i ustawić w strefie nastawiania na . Pole grzewcze wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

Wskazówka: Aby ponownie aktywować funkcje gotowania, odczekać ok. 10 sekund.

Polecane potrawy

Poniższa tabela zawiera zestawienie potraw i jest podzielona według produktów spożywczych. Temperatura i czas gotowania zależą od ilości, konsystencji i jakości produktu spożywczego.

Mięso	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznicel, naturalny lub panierowany	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Filet	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Kotlety*	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Cordon bleu, sznicel*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)	Czujnik smażenia	5	6 - 8
Stek, średnio lub dobrze wypieczony (grubość 3 cm)	Czujnik smażenia	4	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Kiełbaski, parzone lub surowe*	Czujnik smażenia	3	8 - 20
Hamburger, pulpety, klopsiki faszerowane*	Czujnik smażenia	3	6 - 30
Pieczeń rzymska	Czujnik smażenia	2	6 - 9
Potrawka, gyros	Czujnik smażenia	4	7 - 12
Mięso mielone	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Boczek	Czujnik smażenia	2	5 - 8
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Kiełbaski	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	10 - 20
Funkcja Gotowanie			
Pulpety	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	20 - 30
Kura	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	60 - 90
Cielęcina gotowana lub duszona	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	60 - 90
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Kurczak, cielęcina***	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	15 - 25
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Porcje kurczaka i klopsiki**	Funkcje gotowania	5 / 170 °C	10 - 15

* Wielokrotnie obracać.
 ** Olej rozgrzewać w naczyniu z pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez pokrywy (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).
 *** Potrawę włożyć na samym początku.

Ryba	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Smażenie ryby w całości, np. pstrąga	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Filet rybny, naturalny lub panierowany	Czujnik smażenia	3 - 4	10 - 20
Krewetki, kraby	Czujnik smażenia	4	4 - 8
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Duszenie ryby, np. morskiczka	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	15 - 20

* Olej rozgrzewać w naczyniu z pokrywką. Smażyć porcjami w głębokim tłuszczu w naczyniu bez pokrywy (całkowity czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

Ryba	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Ryba, w cieście piwnym lub panierowana*	Funkcje gotowania	5 / 170 °C	10 - 15
* Olej rozgrzewać w naczyniu z pokrywką. Smażyć porcjami w głębokim tłuszczu w naczyniu bez pokrywki (całkowity czas smażenia każdej porcji patrz tabela).			

Potrawy z jaj	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Naleśniki*	Czujnik smażenia	5	-
Omlet*	Czujnik smażenia	2	3 - 6
Jajka sadzone	Czujnik smażenia	2 - 4	2 - 6
Jajecznica	Czujnik smażenia	2	4 - 9
Cesarski omlet	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Francuskie tosty	Czujnik smażenia	3	4 - 8
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie jaj**	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	5 - 10
* Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.			
** Potrawę włożyć na samym początku.			

Warzywa, w tym warzywa strączkowe	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Czosnek, cebula	Czujnik smażenia	1 - 2	2 - 10
Cukinia, bakłażan	Czujnik smażenia	3	4 - 12
Papryka, zielone szparagi	Czujnik smażenia	3	4 - 15
Duszone na oleju warzywa, np. cukinia, zielona papryka	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Grzyby	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Glazurowanie warzyw	Czujnik smażenia	3	6 - 10
Funkcja Gotowanie			
Świeże warzywa, np. brokuły	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	10 - 20
Świeże warzywa, np. brukselka	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	30 - 40
Cieciora*	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	60 - 90
Groszek	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	15 - 20
Zupa z soczewicy*	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcja Gotowanie w szybkowarze*			
Warzywa, np. zielona fasolka	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	3 - 6
Cieciora, fasola	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	25 - 35
Zupa z soczewicy	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Warzywa i grzyby panierowane lub w cieście piwnym**	Funkcje gotowania	5 / 170 °C	4 - 8
* Potrawę włożyć na samym początku.			
** Olej rozgrzewać w naczyniu z pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).			

Ziemniaki	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Ziemniaki smażone (z ziemniaków w mundurkach)	Czujnik smażenia	5	6 - 12
Ziemniaki smażone (z surowych ziemniaków)	Czujnik smażenia	4	15 - 25
Placki ziemniaczane*	Czujnik smażenia	5	2,5 - 3,5
Szwajcarskie rösti	Czujnik smażenia	1	50 - 55
Ziemniaki glazurowane	Czujnik smażenia	3	15 - 20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Pyzy	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcja Gotowanie			
Ziemniaki**	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ziemniaki**	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	10 - 12

* Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.
 ** Potrawę włożyć na samym początku.

Makaron i zboża	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	3 - 8
Kasza manna	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcja Gotowanie			
Makaron	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	7 - 10
Pierogi	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ryż**	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	5 - 8

* Podgrzewać w naczyniu z pokrywką, gotować bez pokrywy, ciągle mieszając.
 ** Potrawę włożyć na samym początku.

Zupy	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Zupy w proszku, np. zupy kremy*	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcja Gotowanie			
Domowe buliony, np. zupa mięsna lub jarzynowa**	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	60 - 90
Zupy w proszku, np. zupa z makaronem	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	5 - 10
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Domowe buliony, np. zupa jarzynowa**	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	3 - 6

* Często mieszać.
 ** Włożyć potrawę na samym początku.

Sosy	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sos pomidorowy z warzywami	Czujnik smażenia	1	25 - 35
Sos beszamelowy	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Sos serowy, np. sos gorgonzola	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Zagęszczanie sosów, np. sosu pomidorowego, sosu bolońskiego	Czujnik smażenia	1	25 - 35
Słodkie sosy, np. sos pomarańczowy	Czujnik smażenia	1	15 - 25

Desery	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż na mleku*	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	40 - 50
Owsianka	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	10 - 15
Prażone owoce**	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	15 - 25
Budyń czekoladowy***	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Wypieki cukiernicze, np. donaty i pączki****	Funkcje gotowania	5 / 170 °C	5 - 10
* Regularnie mieszać.			
** Potrawę włożyć na samym początku.			
*** Podgrzewać w naczyniu z pokrywką, gotować bez pokrywki, ciągle mieszając.			
**** Olej rozgrzewać w naczyniu z pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).			

Produkty mrożone	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznyceł	Czujnik smażenia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Pierś kurczaka*	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Nuggetsy z kurczaka	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Gyros, kebab	Czujnik smażenia	3	5 - 10
Filet rybny, naturalny lub panierowany	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Paluszki rybne	Czujnik smażenia	4	8 - 12
Frytki	Czujnik smażenia	5	4 - 6
Potrawy z patelni, np. warzywa na patelni z kurczakiem	Czujnik smażenia	3	6 - 10
Sajgonki	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Camembert / ser	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Funkcja Podgrzewanie / podtrzymywanie ciepła			
Mrożone warzywa z sosem śmietanowym, np. szpinak ze śmietaną**	Funkcje gotowania	1 / 70 °C	15 - 20
* Wielokrotnie obracać.			
** Dodać wody według wskazówek producenta.			
*** Olej rozgrzewać w naczyniu z pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).			

Produkty mrożone	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie Warzywa mrożone, np. zielona fasolka**	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu Frytki mrożone***	Funkcje gotowania	5 / 170 °C	4 - 8

* Wielokrotnie obracać.
 ** Dodać wody według wskazówek producenta.
 *** Olej rozgrzewać w naczyniu z pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez pokrywy (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

Inne	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju Camembert / ser Gotowe suche potrawy z dodatkiem wody, np. potrawy makaronowe z patelni Grzanki Migdały/ orzechy / orzeszki piniowe	Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia	3 1 3 4	7 - 10 5 - 10 6 - 10 3 - 15
Funkcja Podgrzewanie / podtrzymywanie ciepła Potrawy z konserwy, np. zupa gulaszowa* Wino grzane**	Funkcje gotowania Funkcje gotowania	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10 - 20 -
Funkcja Gotowanie na małym ogniu Mleko**	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	-

* Potrawę włożyć na samym początku i regularnie obracać.
 ** Potrawę włożyć na samym początku.

Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- naklejania nakładki silikonowej
- stosowania bezprzewodowego czujnika temperatury
- czyszczenia
- wymiany baterii

Czujnik temperatury i nakładkę silikonową można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny.

00577921	Zestaw z 5 nakładkami silikonowymi
HZ39050	Czujnik temperatury i zestaw 5 nakładek silikonowych

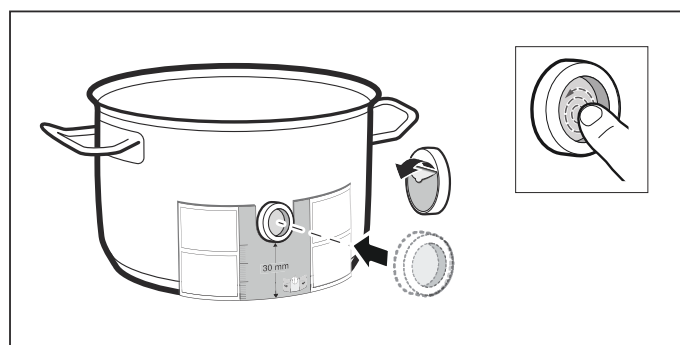
Naklejanie nakładki silikonowej

Nakładka silikonowa mocuje czujnik temperatury na naczyniu do gotowania.

Jeżeli naczynie do gotowania jest po raz pierwszy używane w połączeniu z funkcjami gotowania, konieczne jest przymocowanie nakładki silikonowej.

Należy postępować w następujący sposób:

1. Miejsce naklejenia na garnku musi być odtłuszczone. Garnek wyczyścić, starannie osuszyć i przetrzeć miejsce naklejenia np. spirytem.
2. Usunąć folię ochronną z nakładki silikonowej. Za pomocą dołączonego szablonu nakleić na odpowiedniej wysokości nakładkę silikonową na garnek.



3. Docisnąć nakładkę silikonową, również powierzchnię wewnętrzną.

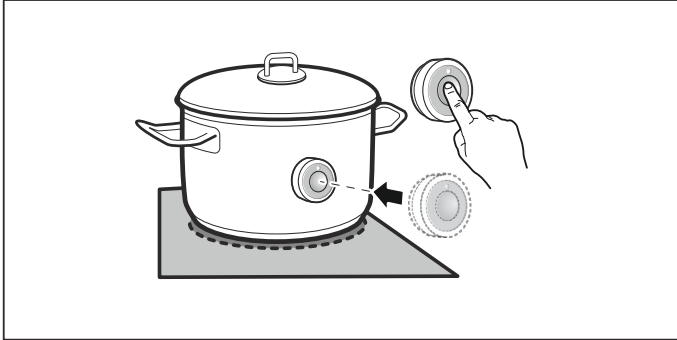
Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyścić naczynia do gotowania.

Wskazówki

- Naczynie z nakładką silikonową nie może zbyt długo leżeć w roztworze wody i detergentu.
- W przypadku oderwania się nakładki silikonowej należy zastosować nową.

Stosowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

Czujnik temperatury nasadzić na nakładkę silikonową w taki sposób, aby był dokładnie dopasowany.

**Wskazówki**

- Przed nasadzeniem czujnika temperatury upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
- Naczynie do gotowania ustawić w taki sposób, aby czujnik temperatury był skierowany w stronę bocznej powierzchni zewnętrznej płyty grzewczej.
- Czujnik temperatury nie może być skierowany w stronę innego gorącego naczynia do gotowania, w przeciwnym razie mógłby ulec przegrzaniu.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Przechowywać go w czystym, bezpiecznym miejscu, z dala od źródeł ciepła.

Czyszczenie

Bezprzewodowego czujnika temperatury nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

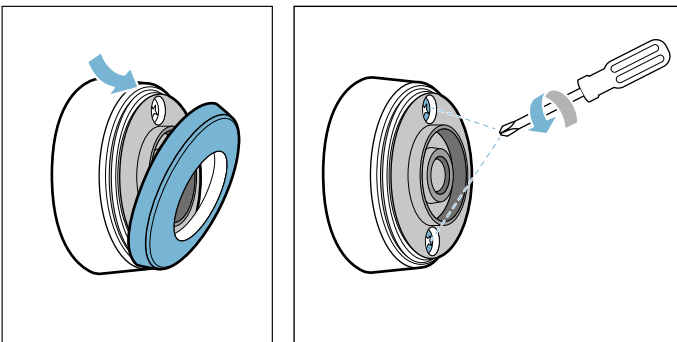
Informacje na temat czyszczenia czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie"

Wymiana baterii

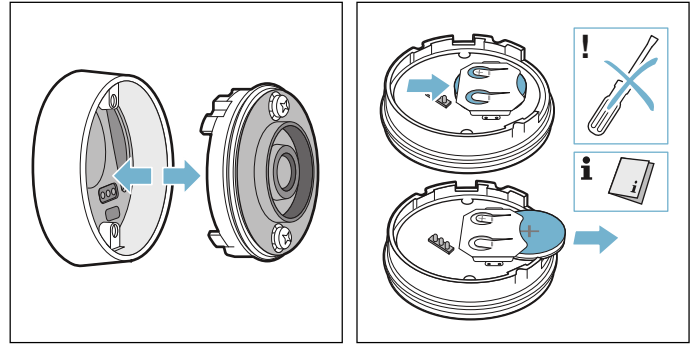
Jeżeli dioda LED nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu na bezprzewodowym czujniku temperatury, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

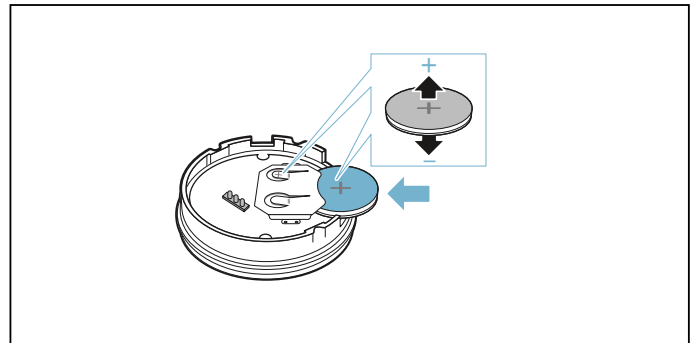
1. Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy. Za pomocą śrubokręta odkręcić śruby.



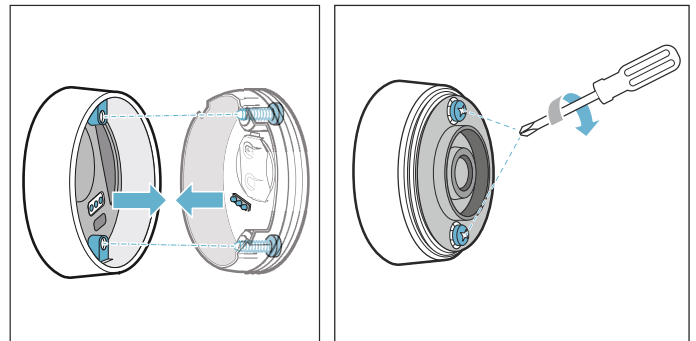
2. Zdjąć górną część obudowy. Wyjąć zużyta baterię. Włożyć nową baterię. Zwrócić uwagę na polaryzację.

**Uwaga!**

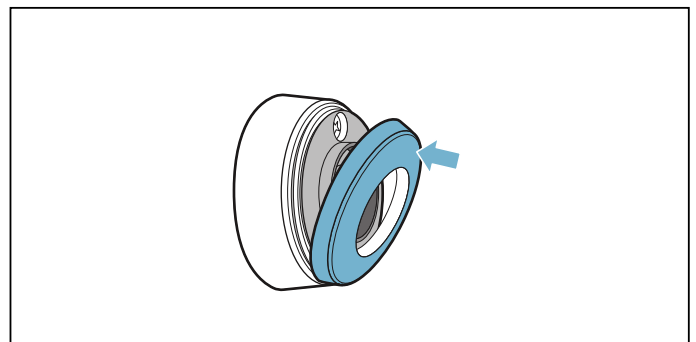
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać styków.



3. Ponownie złożyć górną i dolną część obudowy. Zwrócić przy tym uwagę na prawidłowe ustawienie styków.



4. Ponownie nałożyć silikonową osłonę na dolną część obudowy czujnika temperatury.



Wskazówka: Używać wysokiej jakości baterii typu CR2032. Są bardzo wydajne i wytrzymałe.

Deklaracja zgodności

Firma BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika temperatury jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 1999/5/WE.

Pełny tekst deklaracji zgodności R&TTE jest dostępny w Internecie pod adresem www.siemens-home.com na stronie produktu w zakładce Dokumenty dodatkowe.

Logo i marka Bluetooth® są zarejestrowanymi znakami towarowymi i stanowią własność Bluetooth SIG, Inc. Każde użycie tych marek przez firmę BSH Hausgeräte GmbH podlega warunkom licencji. Wszystkie pozostałe marki i nazwy handlowe należą do odnośnych firm.



Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

Aktywacja:

1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.
2. Dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund.

Płyta grzewcza jest zablokowana.

Dezaktywacja:

1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.
2. Dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy.

Blokada została wyłączona.

Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci


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


Włączanie i wyłączanie

Sposób włączenia automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi został opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

Blokada ustawień

Podczas wycierania pulpitu obsługi może dojść do zmiany ustawień, jeśli płyta grzewcza jest włączona. Aby tego uniknąć, płyta grzewcza posiada funkcję, która umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia.

Aktywacja: Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał akustyczny. Pulpit obsługi jest zablokowany na 35 sekund. Powierzchnię pulpitu obsługi można wytrzeć bez ryzyka zmiany ustawień.

Dezaktywacja: Po upływie 35 sekund następuje odblokowanie pulpitu obsługi. W celu wyłączenia funkcji przed upływem przewidzianego czasu dotknąć symbolu .

Wskazówki

- Po upływie 30 sekund od aktywacji rozlega się sygnał. Oznacza to, że funkcja zostanie wkrótce zakończona.
- Blokada nie ma wpływu na funkcjonowanie wyłącznika głównego. Płytę grzewczą można wyłączyć w każdej chwili.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli pole grzewcze jest używane przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Pole grzewcze przestaje grzać. Na wskaźniku pola grzewczego migają na przemian **F**, **B** i wskaźnik ciepła resztkowego **h** lub **H**.

Dotknięcie dowolnego symbolu powoduje wyłączenie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia pola grzewczego.

Moment aktywowania automatycznego wyłącznika bezpieczeństwa zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (po upływie 1 do 10 godzin).

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzonych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskaźnik	Funkcja
c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 0 Ręcznie*. 1 Automatycznie. 2 Funkcja została dezaktywowana.
c 2	Sygnaly akustyczne 0 Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są wyłączone. 1 Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce. 2 Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 Wszystkie sygnały są włączone.*
c 3	Wyświetlanie zużycia energii elektrycznej 0 Wyłączone.* 1 Włączone.
c 4	Ustawienie zależy od wysokości nad poziomem morza 1-2 Zmniejszenie 3 Ustawienie podstawowe 4-9 Zwiększenie
c 5	Automatyczne programowanie czasu gotowania 00 Wyłączone.* 0 1-99 Czas do automatycznego wyłączenia.
c 6	Czas trwania sygnału końcowego timera 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej 0 Wyłączone.* 1 1000 W, minimalna moc. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 lub 9 . Maksymalna moc płyty grzewczej.
c 11	Zmiana wstępnie ustawionych stopni mocy grzania dla funkcji Move -9 Wstępnie ustawiony stopień mocy grzania dla strefy grzewczej z przodu. -5 Wstępnie ustawiony stopień mocy grzania dla środkowej strefy grzewczej. -1.5 Wstępnie ustawiony stopień mocy grzania dla strefy grzewczej z tyłu.
c 12	Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultatów gotowania 0 Nieodpowiednie 1 Nieoptymalne 2 Odpowiednie


* Ustawienia fabryczne

Wskaźnik	Funkcja
c 13	Konfiguracja sposobu aktywowania strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola 0 Jako dwa niezależne pola grzewcze. 1 Jako jedno pole grzewcze.*
c 14	Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z płytą grzewczą 0 Poprawne połączenie 1 Wadliwe połączenie: spowodowane błędem transmisji. 2 Wadliwe połączenie: spowodowane usterką czujnika temperatury.
c 17	Ustawianie trybu pracy w obiegu zamkniętym lub otwartym 0 Ustawiony jest tryb pracy w obiegu zamkniętym.* 1 Ustawiony jest tryb pracy w obiegu otwartym.
c 18	Ustawianie automatycznego włączenia 0 Wyłączone. 1 Włączone: Tryb automatyczny ze sterowaniem czujnikiem.* 2 Włączone: Wentylacja włącza się na ustalonym stopniu mocy.
c 19	Ustawianie czułości czujnika wentylacji 1 Najniższe ustawienie czułości czujnika. 2 Średnie ustawienie czułości czujnika.* 3 Najwyższe ustawienie czułości czujnika.
c 20	Ustawianie funkcji pracy po wyłączeniu 0 Wyłączone. 1 Włączone: Funkcje automatyczne ze sterowaną czujnikiem funkcją pracy po wyłączeniu. 2 Włączone: Wentylacja działa w trybie pracy w obiegu otwartym przez ok. 6 minut oraz w trybie pracy w obiegu zamkniętym przez ok. 30 minut na stopniu mocy 1, a następnie wyłącza się po upływie nastawionego czasu.*
c 0	Przywracanie ustawień fabrycznych 0 Ustawienia indywidualne.* 1 Przywrócenie ustawień fabrycznych.


* Ustawienia fabryczne

Przejdź do ustawień podstawowych:


Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy.
Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.

Informacje o produkcie	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	95.
Numer fabryczny 2	05

3. Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje przejście do ustawień podstawowych.
Na wskaźnikach świecą się **c 1** i **0** jako ustawienie wstępne.



4. Wielokrotnie dotykać symbolu , aż pojawi się żądana funkcja.

5. Następnie w strefie nastawiania wybrać żądane ustawienie.



6. Dotykać symbolu ⊖ przez co najmniej 4 sekundy.

Ustawienia zostały zapisane.

Wyjście z ustawień podstawowych

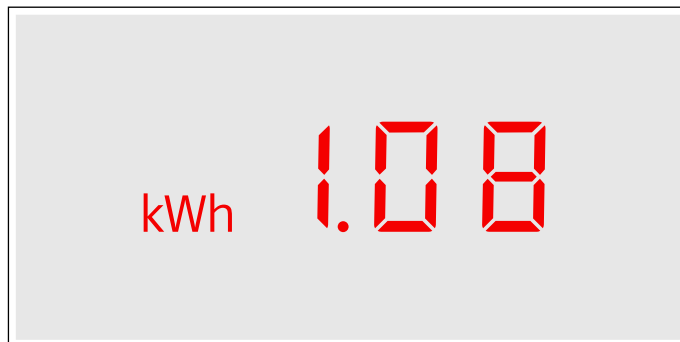
Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja wskazuje całkowite zużycie energii zarejestrowane podczas ostatniego procesu gotowania z użyciem płyty grzewczej.

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach.

Na rysunku widoczny jest przykład zużycia energii o wartości **1.08 kWh**.



Sposób włączenia tej funkcji został opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

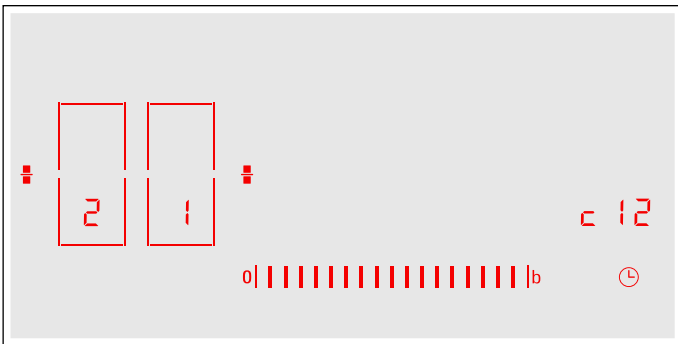
Test naczyń do gotowania

Ta funkcja umożliwia sprawdzenie szybkości i jakości procesu gotowania w zależności od naczynia.

Wynik jest wartością referencyjną i zależy od właściwości naczynia oraz zastosowanego pola grzewczego.

1. Zimne naczynie wypełnione ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia.
2. Przejść do ustawień podstawowych i wybrać ustawienie **c 12**.
3. Dotknąć strefy nastawiania. Na wskaźniku pola grzewczego miga **—**.
Funkcja została aktywowana.

Po 10 sekundach na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wynik dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

Wynik	
	Naczynie nie nadaje się do użycia na tym polu grzewczym i dlatego nie zostanie podgrzane.*
	Naczynie podgrzewa się wolniej niż powinno i proces gotowania nie przechodzi optymalnie.*
	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega właściwie.
* Jeśli dostępne jest mniejsze pole grzewcze, jeszcze raz przetestować naczynie na mniejszym polu.	

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

Wskazówki

- Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola działa jako jedno pole grzewcze; używać tylko jednego naczynia do gotowania.
- Jeżeli wybrane pole grzewcze jest znacznie mniejsze od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.
- Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".
- Informacje na temat rodzaju, wielkości i sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji" i → "Strefa Flex".

Czyszczenie

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
Przedostająca się wilgoć może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Urządzenie czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!
Elementy urządzenia mogą mieć ostre krawędzie. Zaleca się zakładanie rękawic ochronnych.

Wskazówka: Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda nie może przeniknąć do środka urządzenia.

Wskazówki

- Przed czyszczeniem zdjąć biżuterię z przedramion i dłoni.
- Aby uniknąć powstawania plam, nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest gorąca. Upewnić się, że wszystkie pozostałości używanych środków czyszczących zostały usunięte.

Środek czyszczący

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych. Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu produktu.

Przestrzegać zaleceń i ostrzeżeń dołączonych do środków czyszczących.

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

Uwaga!

Uszkodzenia powierzchni

Nie używać:

- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- środków czyszczących do zmywarek
- środków do szorowania
- myjki wysokociśnieniowej ani parowej
- środków do czyszczenia piekarników
- agresywnych środków czyszczących ani preparatów zawierających chlor
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu
- twardych, szorstkich gąbek, szczoteczek ani druciaków

Uwaga!

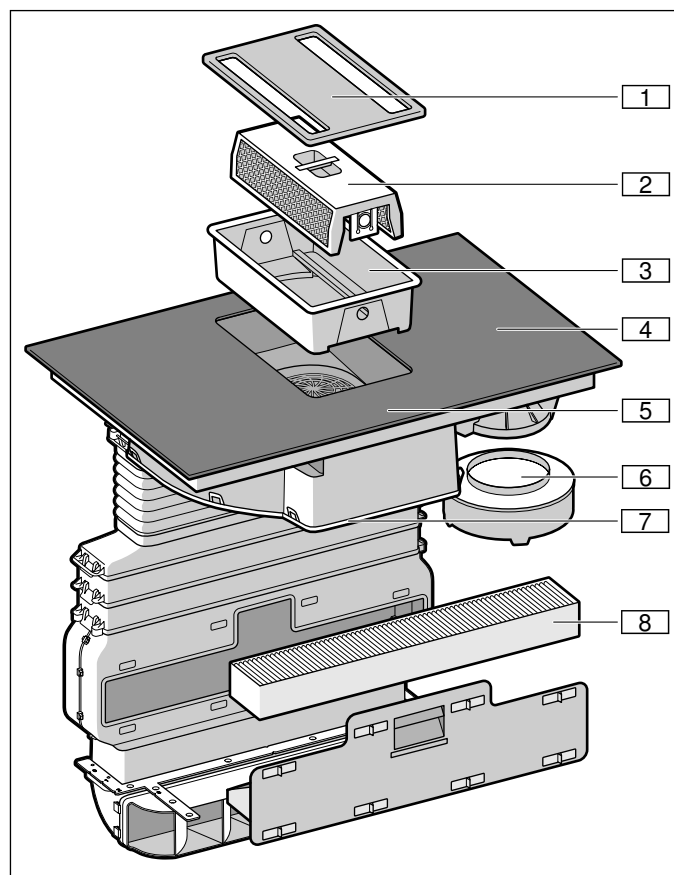
Uszkodzenia powierzchni

Nowe zmywaki należy zawsze dokładnie wypłukać przed użyciem!

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Ceramika szklana	<p>Płyn do mycia szyb w przypadku plam spowodowanych osadem z kamienia i pozostałości wody: Wyczyścić płytę grzewczą po jej ostygnięciu. Do czyszczenia można używać środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych z ceramiki szklanej lub płynu do mycia szyb (nr artykułu 00311499). Skrobaczka do szkła (nr artykułu 00087670) w przypadku plam spowodowanych przez cukier, skrobię ryżową lub plastik: Natychmiast usunąć. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia. Następnie wyczyścić wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha ściereczką. Wskazówka: Nie używać środków czyszczących do zmywarek.</p>
Stal nierdzewna	<p>Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda może przeniknąć do środka urządzenia. Zaschnięte miejsca namoczyć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, nie szorować. Powierzchnie ze stali nierdzewnej czyścić tylko w kierunku szlif. Specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie, w naszym sklepie internetowym oraz w sklepach specjalistycznych (nr artykułu 00311499). Miękką ściereczką rozprościć cienką warstwę środka pielęgnacyjnego. Wskazówka: Do czyszczenia ramy płyty grzewczej nie używać skrobaczek do szkła.</p>
Tworzywo sztuczne	<p>Gorąca woda z detergentem: Czyścić miękką ściereczką lub umyć w zmywarce.</p>
Elementy obsługi	<p>Gorąca woda z detergentem lub odpowiedni płyn do mycia szyb (nr artykułu 00311499): Myć wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.</p>
Żeliwo (pokrywa filtra)	<p>Gorąca woda z detergentem lub odpowiedni płyn do mycia szyb (nr artykułu 00311499): Myć wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Wskazówka: Nie myć w zmywarce.</p>

Elementy wymagające czyszczenia



Nr	Oznaczenie
1	Pokrywa filtra
2	Metalowy filtr przeciw tłuszczowy
3	Pojemnik
4	Płyta grzewcza
5	Panel obsługi
6	Zbiornik przelewowy
7	Ośłona obudowy
8	Filtr z węglem aktywnym (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

Rama płyty grzewczej (dotyczy urządzeń z ramą płyty grzewczej)

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

- Używać wyłącznie ciepłej wody z detergentem.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać żrących środków czyszczących ani środków do szorowania.
- Nie używać skrobaczek do szkła ani ostrych przedmiotów.

Płyta kuchenki

Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyczyścić płytę grzewczą. Zapobiega to przypaleniu pozostałości potraw. Płytę grzewczą czyścić dopiero wówczas, gdy zgaśnie wskaźnik zalegania ciepła. Natychmiast usuwać płyny, które wykłapały, nie dopuszczając do zaschnięcia resztek pożywienia.

Do czyszczenia płyty grzewczej używać wilgotnego zmywaka, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką w celu uniknięcia osadów z kamienia.

Uporczywe zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła lub środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednie skrobaczki do szkła (nr artykułu 00087670) można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia płyt grzewczych z ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

Wentylacja

W celu zapewnienia odpowiedniego poziomu absorpcji zapachów i tłuszczu należy regularnie wykonywać czynności związane z wymianą lub czyszczeniem filtrów.

Metalowe filtry przeciwtłuszczowe

Metalowe filtry przeciwtłuszczowe wymagają czyszczenia po każdych 30 godzinach pracy, jednak nie rzadziej niż raz w miesiącu.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

Osad z tłuszczu w filtrze przeciwtłuszczowym może się zapalić.

Filtr przeciwtłuszczowy należy czyścić co najmniej raz w miesiącu.

Nie używać urządzenia bez filtra przeciwtłuszczowego.

Filtr z węglem aktywnym

Filtr w z węglem aktywnym należy wymieniać w regularnych odstępach czasu. W związku z tym należy zwracać uwagę na wskaźnik nasycenia na urządzeniu.

Nasycenie filtra przeciwtłuszczowego

W przypadku nasycenia metalowego filtra przeciwtłuszczowego lub filtra z węglem aktywnym po wyłączeniu urządzenia rozlega się sygnał.

Na wyświetlaczu świecą się następujące symbole:

- **Metalowy filtr przeciwtłuszczowy:** świeci się **F 10**
- **Filtr z węglem aktywnym:** świeci się **F 11**
- **Metalowy filtr przeciwtłuszczowy i filtr z węglem aktywnym:** **F 10** und **F 11** świecą się na przemian

Najpóźniej teraz należy oczyścić metalowy filtr przeciwtłuszczowy lub wymienić filtr z węglem aktywnym.

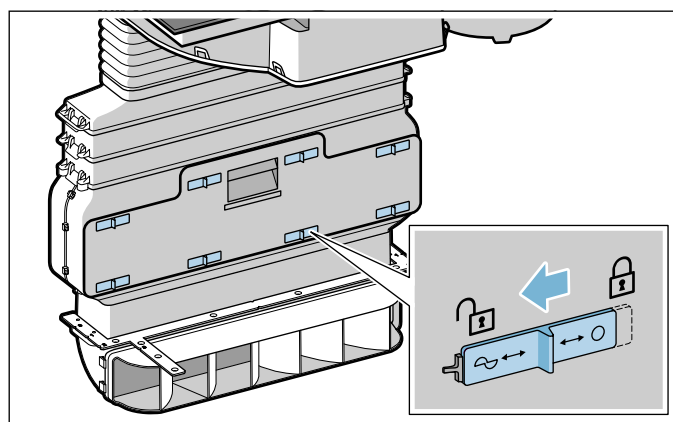
Wymiana filtra z węglem aktywnym (tylko w obiegu zamkniętym)

Filtry z węglem aktywnym pochłaniają zapachy pochodzące z oparów kuchennych. Są stosowane wyłącznie w przypadku trybu pracy w obiegu zamkniętym.

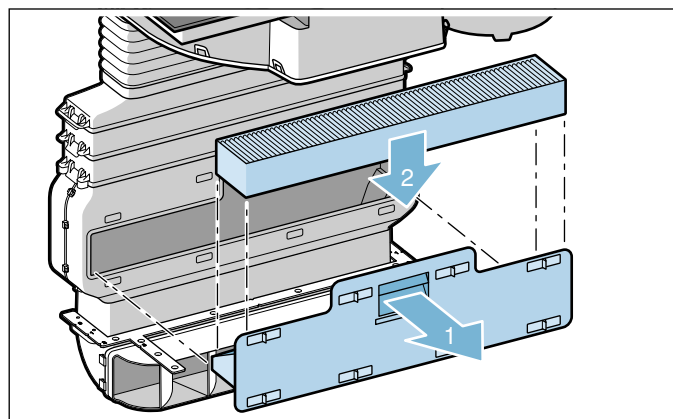
Wskazówki

- Filtr z węglem aktywnym nie wchodzi w zakres dostawy. Filtr z węglem aktywnym (nr artykułu HZ381700) można nabyć w sklepie specjalistycznym, w serwisie oraz w sklepie internetowym.
- Filtra z węglem aktywnym nie można czyścić ani ponownie aktywować.
- Używać wyłącznie oryginalnych filtrów. Gwarantuje to optymalne działanie urządzenia.

1. W meblu do zabudowy otworzyć wszystkie elementy zamykające szuflady w kanale płaskim.



2. Otworzyć szufladę w kanale płaskim i wyjąć filtr z węglem aktywnym.



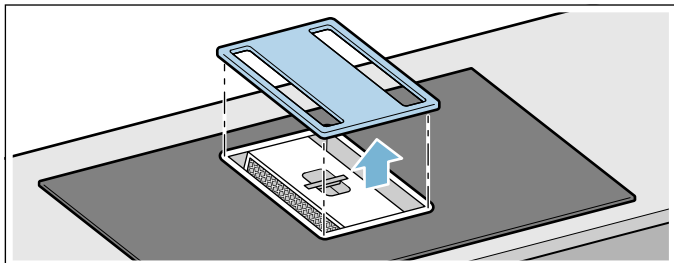
3. Włożyć nowy filtr z węglem aktywnym.
4. Zamknąć szufladę w kanale płaskim oraz wszystkie elementy zamykające.

Wskazówka: Upewnić się, że wszystkie elementy zamykające są prawidłowo zamknięte. W przeciwnym razie mogą być generowane niepożądane odgłosy, a wydajność wentylacji może ulec zmniejszeniu.

Wymontowanie metalowego filtra przeciwtłuszczowego

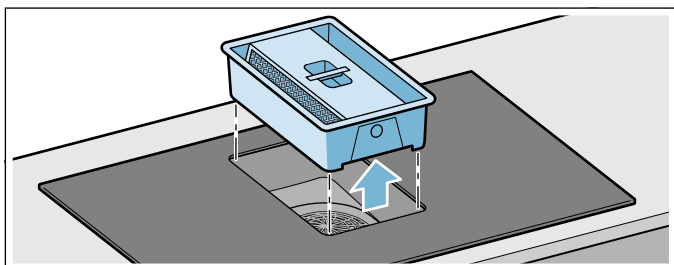
Metalowe filtry przeciwtłuszczowe zatrzymują tłuszcz pochodzący z oparów kuchennych. Aby zagwarantować optymalne działanie filtrów, należy je czyścić co najmniej raz w miesiącu.

1. Zdjąć pokrywę filtra.



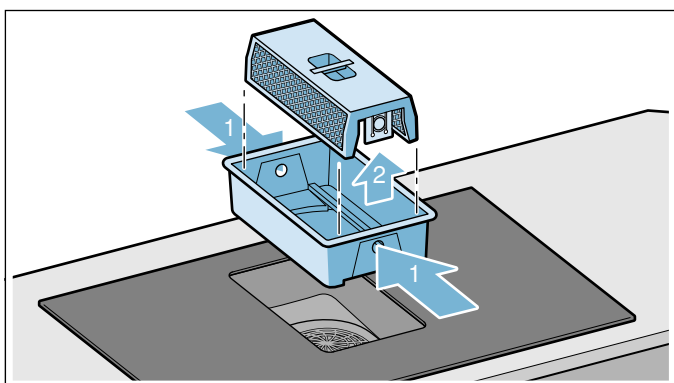
Wskazówka: Upewnić się, że pokrywa filtra nie spadnie i nie uszkodzi płyty grzewczej.

2. Wyjąć metalowy filtr przeciwtłuszczowy i pojemnik.



Wskazówka: Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać metalowego filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.

3. Nacisnąć oba elementy zamykające po bokach pojemnika, aby odłączyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy od pojemnika.



4. W razie potrzeby opróżnić pojemnik.
5. Wyczyścić metalowy filtr przeciwtłuszczowy oraz pokrywę filtra.
6. Po demontażu metalowego filtra przeciwtłuszczowego wyczyścić urządzenie od wewnątrz.

Czyszczenie metalowego filtra przeciwtłuszczowego

Wskazówki

- Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.
- Metalowe filtry przeciwtłuszczowe można umyć w zmywarce albo ręcznie.

Ręcznie:

Wskazówka: W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia można zastosować specjalny środek odtłuszczający (nr art. 00311297). Można go zamówić w sklepie internetowym.

- Namoczyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Do czyszczenia metalowego filtra przeciwtłuszczowego użyć szczotki, następnie dokładnie wypłukać.
- Odstawić metalowe filtry przeciwtłuszczowe, aby woda mogła spłynąć.

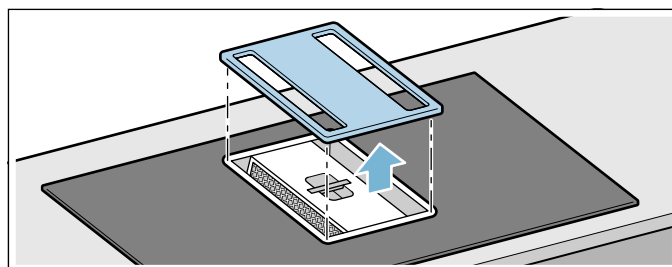
W zmywarce do naczyń:

- Mocno zabrudzonego metalowego filtra przeciwtłuszczowego nie czyścić razem z naczyniami.
- Metalowy filtr przeciwtłuszczowy ustawić luźno w zmywarce. Nie zaciskać metalowego filtra przeciwtłuszczowego.

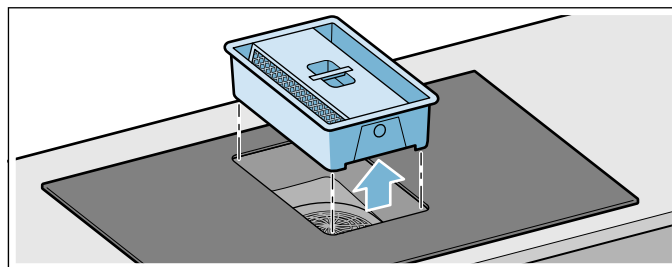
Demontaż i czyszczenie innych elementów urządzenia

Regularnie czyścić wentylację blatową również od wewnątrz. W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia zastosować specjalny środek odtłuszczający (nr art. 00311297).

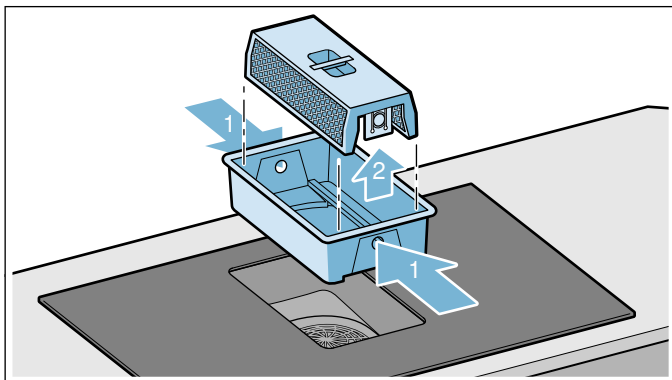
1. Zdjąć pokrywę filtra, wytrzeć ją wilgotną ściereczką lub umyć w zmywarce do naczyń.



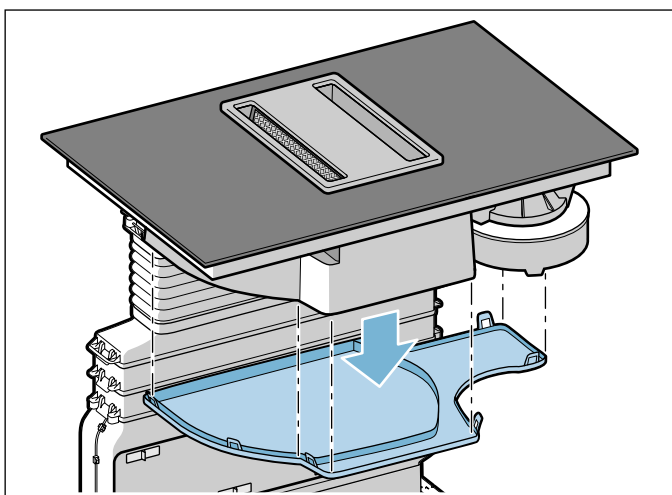
2. Wyjąć metalowy filtr przeciwtłuszczowy i pojemnik.



3. Nacisnąć oba elementy zamykające po bokach pojemnika, aby odłączyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy od pojemnika.



4. W razie potrzeby opróżnić pojemnik.
5. Umyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy oraz pojemnik w zmywarce do naczyń.
6. W razie potrzeby zdjąć osłonę obudowy pod urządzeniem i wyczyścić.



7. Po wyczyszczeniu ponownie zamontować osuszone elementy.



Wkładanie metalowego filtra przeciwtłuszczowego

1. Włożyć pojemnik.
2. Włożyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy.
Wskazówka: Upewnić się, że metalowy filtr przeciwtłuszczowy jest prawidłowo włożony. W przeciwnym razie wentylacja nie będzie działać.
3. Nałożyć pokrywę filtra.

Resetowanie wskaźników nasycenia

Po wyczyszczeniu lub wymianie odpowiednich filtrów należy zresetować wskaźnik nasycenia, dzięki czemu wskazania **F 10** i **F 11** przestaną świecić.

Po wyłączeniu urządzenia świeci się **F 10** lub **F 11**.

1. Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Wskaźnik nasycenia metalowego filtra przeciwtłuszczowego został zresetowany.
2. Jeżeli świeci się **F 11**, ponownie dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Wskaźnik nasycenia filtra z węglem aktywnym został zresetowany.

Czyszczenie pojemnika przelewowego

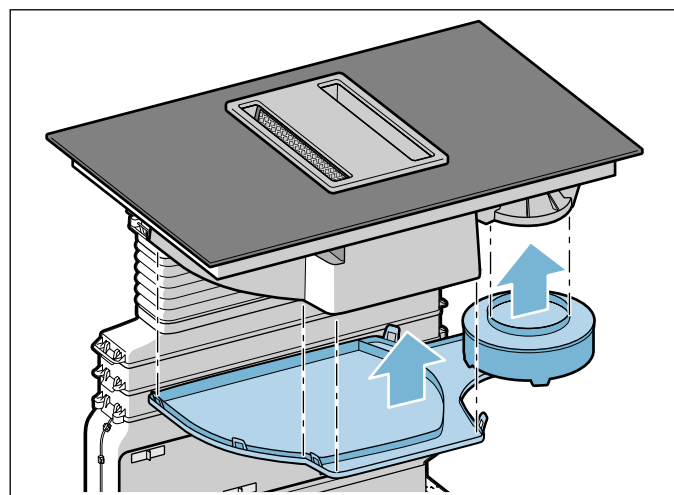
Wskazówki

- Upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany. Jeżeli do urządzenia wpadną jakieś przedmioty, należy je usunąć po ostygnięciu urządzenia. W tym celu zdjąć pokrywę filtra, metalowy filtr przeciwtłuszczowy oraz pojemnik.
- Jeżeli do urządzenia przedostanie się od góry woda, zostanie zebrana w zbiorniku przelewowym. Odkręcić i opróżnić zbiornik przelewowy. W razie potrzeby zdjąć osłonę obudowy.

1. Zbiornik przelewowy odkręcić oburącz.

Wskazówki

- Nie przechylać zbiornika przelewowego, aby uniknąć wyciekania wody.
- W razie potrzeby zdjąć osłonę obudowy.



2. Opróżnić i wypłukać zbiornik przelewowy.
3. Po wyczyszczeniu ponownie przykręcić zbiornik przelewowy.
4. Ponownie zamocować osłonę obudowy.

Bezprzewodowy czujnik temperatury

Czujnik temperatury

Czujnik temperatury czyścić wilgotną ściereczką. W żadnym wypadku nie czyścić w zmywarce do naczyń. Nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Przechowywać go w czystym, bezpiecznym miejscu, na przykład w opakowaniu z dala od źródeł ciepła.

Nakładka silikonowa

Przed nasadzeniem na czujnik temperatury nakładkę należy wyczyścić i wytrzeć do sucha. Nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Naczynie z nakładką silikonową nie może zbyt długo leżeć w roztworze wody i detergentu.

Okienko czujnika temperatury

Okienko czujnika gotowania musi być zawsze czyste i suche. Należy postępować w następujący sposób:

- Regularnie usuwać pozostałości tłuszczu i inne zanieczyszczenia.
- Do czyszczenia używać miękkiej ściereczki lub patyczka higienicznego oraz środka do mycia okien.

Wskazówki

- Nie stosować środków czyszczących powodujących zarysowania, takich jak szorstkie gąbki, szczotki, a także mlecza do szorowania.
- Nie dotykać okienka czujnika palcami. Mogłoby się zabrudzić lub zarysować.

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Użytkowanie

Dlaczego nie mogę włączyć płyty grzewczej i dlaczego świeci się symbol zabezpieczenia przed dziećmi?

Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi.

Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → *"Zabezpieczenie przed dziećmi"*

Dlaczego migają wskaźniki i słychać sygnał?

Usunąć z pulpitu obsługi płyny lub resztki pożywienia. Usunąć wszystkie przedmioty pozostawione na pulpicie obsługi.

Instrukcja dotycząca dezaktywacji sygnału znajduje się w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*

Odgłosy

Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

Zależnie od właściwości spodu naczynia do gotowania podczas użytkowania płyty grzewczej mogą powstawać różnego rodzaju odgłosy. Odgłosy te są normalnym zjawiskiem związanym ze specyfiką technologii indukcyjnej i nie sygnalizują uszkodzenia.

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

Powstaje podczas gotowania z użyciem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania.

Cichy gwizd:

Występuje w przypadku pustego naczynia. Odgłos zanika po nalaniu wody lub umieszczeniu w naczyniu produktów spożywczych.

Trzaski:

Odgłos ten występuje w przypadku naczyń, które składają się z warstw różnych materiałów lub w przypadku stosowania naczyń różnej wielkości i wykonanych z różnych materiałów. Natężenie odgłosu jest może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw.

Wysokie tony gwizdzące:

Mogą powstawać w przypadku jednoczesnego użytkowania dwóch pól grzewczych przy ustawieniu najwyższego stopnia mocy grzania. Odgłosy gwizdania zanikają lub stają się słabsze w przypadku zmniejszenia stopnia mocy grzania.

Odgłos wentylatora:

Płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który włącza się w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Wentylator może pracować również po wyłączeniu płyty grzewczej, jeżeli wynik pomiaru temperatury będzie nadal za wysoki.

Naczynia

Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*.

Dlaczego pole grzewcze nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?

Pole grzewcze, na którym stoi naczynie, nie jest włączone.

Upewnić się, że pole grzewcze, na którym stoi naczynie, jest włączone.

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, → *"Strefa Flex"* i → *"Funkcja Move"*.

Naczynia

Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się w wystarczającym stopniu mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy grzania?

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji", → "Strefa Flex" i → "Funkcja Move".

Czyszczenie

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

Optymalne rezultaty można osiągnąć przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Nie należy stosować żrących środków czyszczących ani środków do szorowania, płynów do zmywarek (koncentratów) ani szorstkich ściereczek.

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji płyty grzewczej znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie"

Co robić w razie usterki?

Przyczyny usterek są z reguły łatwe do usunięcia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

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.

Usterka/wskazanie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
Nie działa podświetlenie symbolu.	Uszkodzona jest jednostka sterująca.	Wezwać serwis.
Wentylacja nie działa.	Metalowy filtr przeciwłuszczowy jest włożony nieprawidłowo.	Włożyć prawidłowo metalowy filtr przeciwłuszczowy. → "Czyszczenie" na stronie 43
	Czujnik rozpoznawania filtra nie działa.	Wezwać serwis.
F 10	Metalowy filtr przeciwłuszczowy jest nasycony.	Wyczyścić metalowy filtr przeciwłuszczowy. → "Czyszczenie" na stronie 43
F 11	Filtr z węglem aktywnym jest nasycony.	Wymienić filtr z węglem aktywnym. → "Czyszczenie" na stronie 43
Brak wskazania	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie.
	Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.	Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.
	Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z pracownikiem serwisu.
Migają wskaźniki	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	
F5 + stopień mocy grzania i sygnał	W pobliżu panelu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
F5 i sygnał	W pobliżu panelu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Zdjąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
F 1 / F6	Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.
F0	Nie można aktywować funkcji przenoszenia ustawień	Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Można gotować jak zwykle, nie korzystając z funkcji przenoszenia ustawień. Skontaktować się z serwisem technicznym.
F9	Nie można aktywować strefy grzewczej FlexPlus	Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Na pozostałych polach grzewczych można gotować jak zwykle. Skontaktować się z serwisem technicznym.
F8	Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział
E8202	Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż czujnik temperatury wystarczająco ostygnie i ponownie aktywować funkcję.
E8203	Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	Jeżeli czujnik temperatury nie jest używany, zdjąć go z naczynia do gotowania i przechowywać z dala od innych pól grzewczych lub źródeł ciepła. Ponownie włączyć pola grzewcze.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

E8204	Bateria czujnika temperatury jest rozładowana.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"
E8205	Czujnik temperatury stracił połączenie.	Wyłączyć, a następnie ponownie włączyć funkcję.
E8206	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskaźnik czujnika temperatury nie świeci się	Czujnik temperatury nie reaguje, a wskaźnik nie świeci się.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii" Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, przytrzymać wciśnięty przycisk czujnika temperatury przez 8 minut i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą. Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskazanie na czujniku temperatury miga dwukrotnie.	Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta. Następnny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"
Wskazanie na czujniku temperatury miga trzykrotnie.	Czujnik temperatury stracił połączenie.	Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą.
E9000 E90 10	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U400	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.
dE	Aktywowany został tryb demo	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo został dezaktywowany.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się **E**, przytrzymać naciśnięty czujnik odpowiedniego pola grzewczego, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z pracownikiem serwisu i podać dokładny kod usterki.

Serwis

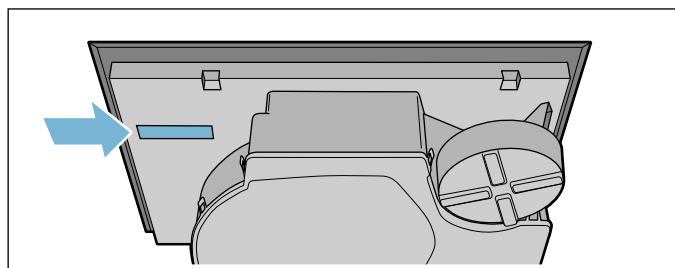
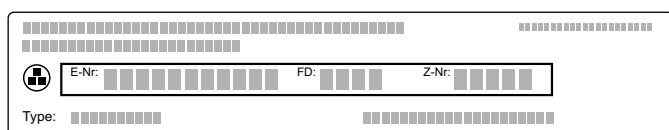
Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

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

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na spodzie płyty grzewczej.



Numer E znajduje się również na ceramice szklanej płyty grzewczej. Wykaz punktów serwisowych (KI) oraz numer fabryczny (FD) można również sprawdzić w ustawieniach podstawowych. Informacje na ten temat są podane w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

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

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

Potrawy testowe	Naczynia	Nagrzewanie piekarnika			Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Po-krywka	Stopień mocy grzania	Po-krywka
Roztapianie czekolady						
Kuwertura (np. firmy Dr. Oetker, czekolada półgorzka 55 % kakao, 150 g)	Rondel Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy						
Zupa z soczewicy*						
Temperatura początkowa 20°C						
Ilość: 450 g	Garnek Ø 16 cm	9	1:30 (bez mieszania)	Tak	1.5	Tak
Ilość: 800 g	Garnek Ø 22 cm	9	2:30 (bez mieszania)	Tak	1.5	Tak
Zupa z soczewicy z puszki						
np. zupa z soczewicy z kiełbaskami firmy Erasco:						
Temperatura początkowa 20°C						
Ilość: 500 g	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 1:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.5	Tak
Ilość: 1 kg	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.5	Tak
Przyrządzanie sosu beszamelowego						
Temperatura mleka: 7 °C						
Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i szczypta soli						
1. Roztopić masło, dodać mąkę i sól, podgrzać masę.	Rondel Ø 16 cm	2	ok. 6:00	Nie	-	-
2. Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia.		7	ok. 6:30	Nie	-	-
3. Gdy sos beszamelowy zagotuje się, pozostawić na polu grzewczym na kolejne 2 minuty, ciągle mieszając.		-	-	-	2	Nie
*Przepis zgodny z normą DIN 44550						
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2						

Potrawy testowe	Naczynia	Nagrzewanie piekarnika			Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywka	Stopień mocy grzania	Pokrywka
Gotowanie ryżu na mleku						
Ryż a mleku, gotowany w naczyniu z pokrywką Temperatura mleka: 7 °C Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól. Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1 g soli	Garnek Ø 16 cm	8.5	ok. 5:30	Nie	3 (zamieszać po 10 min)	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli	Garnek Ø 22 cm	8.5	ok. 5:30	Nie	3 (zamieszać po 10 min)	Tak
Ryż na mleku, gotowany bez pokrywki Temperatura mleka: 7 °C Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając. Ustawić zalecany stopień mocy grzania, gdy mleko osiągnie temperaturę ok. 90 °C, gotować na wolnym ogniu przez ok. 50 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1 g soli	Garnek Ø 16 cm	8.5	ok. 5:30	Nie	3	Nie
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli	Garnek Ø 22 cm	8.5	ok. 5:30	Nie	2.5	Nie
Gotowanie ryżu*						
Temperatura wody: 20 °C						
Składniki: 125 g ryżu okrągłozłazarnistego, 300 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 2:30	Tak	2	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 600 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30	Tak	2.5	Tak
Pieczenie polędwicy wieprzowej						
Temperatura początkowa polędwicy: 7 °C						
Ilość: 3 polędwice wieprzowe (waga całkowita ok. 300 g, grubość 1 cm) i 15 ml oleju słonecznikowego	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
Smażenie naleśników**						
Ilość: 55 ml ciasta na każdy naleśnik	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
Smażenie w głębokim tłuszczu mrożonych frytek						
Ilość: 1,8 l oleju słonecznikowego, na 1 porcję: 200 g mrożonych frytek (np. McCain 123 Frites Original)	Garnek Ø 22 cm	9	Aż temperatura oleju osiągnie 180 °C	Nie	9	Nie
*Przepis zgodny z normą DIN 44550						
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG



9001240941
961020(00)