

SIEMENS



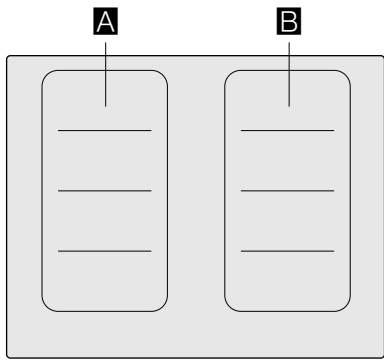
Płyta grzejna

EX...LX...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

pl Instrukcja obsługi

Register
your
product
online



| | | g* | b* |
|-------|--|---------|---------|
| A / B | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Spis treści

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|  | Używanie zgodne z przeznaczeniem | 4 |  | Funkcje asystenta gotowania | 20 |
|  | Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . | 5 | Funkcje asystenta gotowania 20 | | |
|  | Przyczyny uszkodzeń | 7 | Odpowiednie naczynia do gotowania 21 | | |
| | Przeгляд | 7 | Czujniki i wyposażenie dodatkowe 21 | | |
|  | Ochrona środowiska | 8 | Funkcje oraz stopnie mocy grzania 21 | | |
| | Rady dotyczące oszczędzania energii | 8 | Polecane potrawy 25 | | |
| | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego | 8 | Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury 29 | | |
|  | Gotowanie za pomocą indukcji | 8 | Deklaracja zgodności 31 | | |
| | Zalety gotowania za pomocą indukcji | 8 |  | Zabezpieczenie przed dziećmi | 31 |
| | Naczynia | 8 | Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi 31 | | |
|  | Informacje na temat urządzenia | 10 | Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci 31 | | |
| | Panel sterowania | 10 |  | Blokada ustawień | 32 |
| | Pola grzewcze | 11 | Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa 32 | | |
| | Wskaźnik ciepła resztkowego | 11 |  | Ustawienia podstawowe | 33 |
|  | Obsługa urządzenia | 12 | Przejsięcie do ustawień podstawowych: 34 | | |
| | Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej | 12 |  | Wskaźnik zużycia energii | 35 |
| | Nastawianie pola grzewczego | 12 | Test naczyń do gotowania 35 | | |
| | Zalecenia dotyczące gotowania | 12 |  | Czyszczenie | 36 |
|  | Strefa Flex | 15 | Płyta kuchenki 36 | | |
| | Rady dotyczące korzystania z naczyń | 15 | Rama płyty grzewczej 36 | | |
| | Jako jedno pole grzewcze | 15 | Bezprzewodowy czujnik temperatury 36 | | |
| | Jako dwa niezależne pola grzewcze | 15 |  | Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ) | 37 |
|  | Funkcja Move | 16 | Co robić w razie usterki? 38 | | |
| | Włączanie | 16 | Serwis 40 | | |
| | Dezaktywacja | 16 | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . 40 | | |
|  | Funkcje zegara | 17 |  | Potrawy testowe | 41 |
| | Programowanie czasu gotowania | 17 | | | |
| | Minutnik | 18 | | | |
| | Funkcja stopera | 18 | | | |
|  | Funkcja PowerBoost | 18 | | | |
| | Aktywacja | 18 | | | |
| | Dezaktywacja | 18 | | | |
|  | Funkcja ShortBoost | 19 | | | |
| | Zalecenia dotyczące zastosowania | 19 | | | |
| | Aktywacja | 19 | | | |
| | Dezaktywacja | 19 | | | |
|  | Funkcja utrzymywania ciepła potraw | 19 | | | |
| | Aktywacja | 19 | | | |
| | Dezaktywacja | 19 | | | |

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.

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

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 4000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać pokryw na płyty grzewcze. Mogą one powodować wypadki, np. w wyniku przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

Używać wyłącznie zatwierdzonych przez nas zabezpieczeń i barierek chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub bariery chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

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 15 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 kuchенок 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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Używanie pokryw na płyty grzewcze jest niedozwolone. Mogą one powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczyń.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

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 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.

 Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- 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.
- 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.

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.

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.

Rady dotyczące oszczędzania energii

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

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.

Bezprzewodowy czujnik temperatury jest wyposażony w baterię. Zużytą baterię należy zutylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

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 wykłapały, 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.

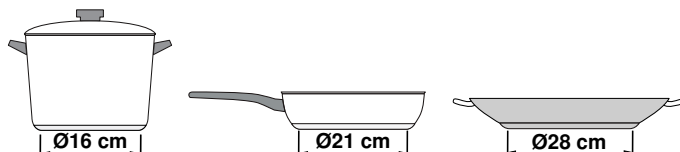
Naczynia

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 → "Test naczyń do gotowania".

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.

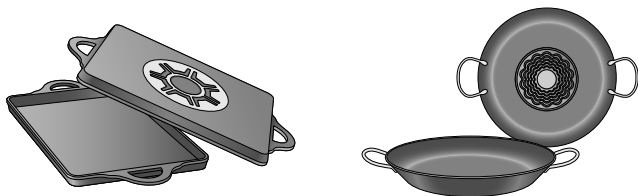


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex".

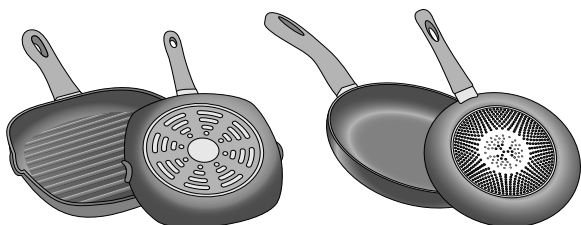


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- Jeżeli spód naczynia indukcyjnego jest tylko częściowo ferromagnetyczny, nagrzewana będzie wyłącznie powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych. Konsekwencją może być nierównomierne rozprowadzanie 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

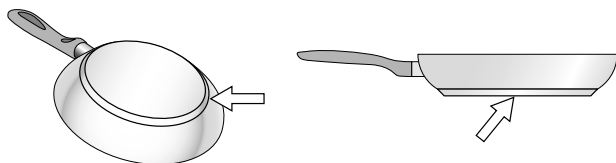
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- 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 rozprowadzanie 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.

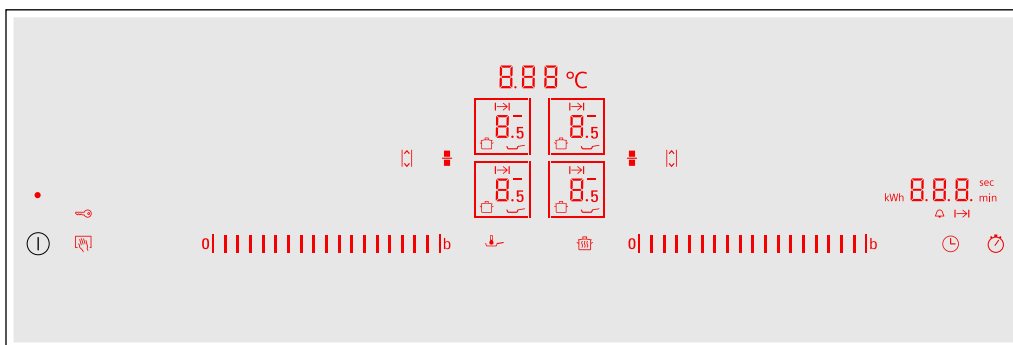
System rozpoznawania naczyń

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*

Panel sterowania



| Powierzchnie obsługi | |
|----------------------|---|
| ⓘ | Włącznik główny |
| □ / □ | Wybór pola grzewczego |
| 0 | Strefa nastawiania |
| b | Funkcja PowerBoost i Shortboost |
| ■ | Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola |
| ↔ | Funkcja Move |
| 🚫 | Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia i zabezpieczenie przed dziećmi |
| 🔒 | Funkcja utrzymywania ciepła potraw |
| 🔥 | Czujnik smażenia |
| 🕒 | Programowanie czasu gotowania i minutnik |
| ⏸ | Funkcja stopera |

| Wskaźniki | |
|----------------|-------------------------------|
| 0 | Tryb pracy |
| 1-9 | Stopnie mocy grzania |
| H/h | Zaleganie ciepła |
| b | Funkcja PowerBoost |
| b ⁻ | Funkcja Shortboost |
| L | Funkcja podtrzymywania ciepła |
| 🔥 | Czujnik smażenia |
| 🍲 | Funkcje gotowania |
| 000°C | Temperatura funkcji gotowania |
| 00 | Funkcja timera |
| 🔒 | Zabezpieczenie przed dziećmi |
| ⏱ | Ustawianie czasu gotowania |
| 🕒 | Minutnik |
| min/sec | Wskaźniki timera |
| kWh | Zużycie energii elektrycznej |

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.
- Nie zbliżać naczyń do wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Pola grzewcze

| Pole grzewcze | |
|---|--|
|  | Pojedyncze pole grzewcze Używać naczyń odpowiedniej wielkości |
|  | Łączona strefa grzewcza 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.

Obsługa urządzenia

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

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.

Włączanie: dotknąć symbolu ①. Rozlega się sygnał. Świecą się symbole przyporządkowane polom grzewczym oraz dostępne w danym momencie funkcje. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Dotykać symbolu ①, 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 20 sekund.
- Przez pierwsze 4sekundy po wyłączeniu płyty grzewczej wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

Nastawianie pola grzewczego

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc.

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc.

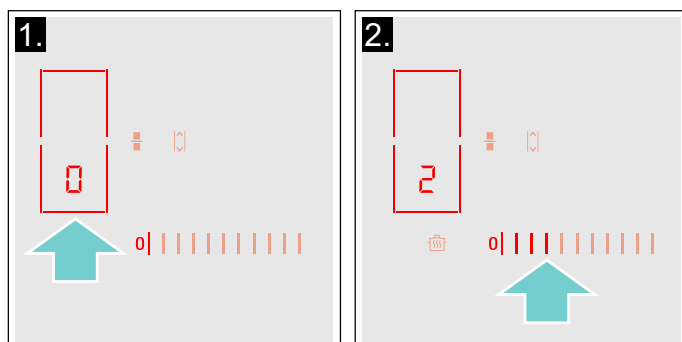
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony przez 5.

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 ② 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 ② 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 włącznika 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.

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 gotowa- nia (min) |
|--|-------------------------|---------------------------|
| Roztapianie | | |
| Czekolada, kuwertura | 1 - 1.5 | - |
| Masło, miód, żelatyna | 1 - 2 | - |
| Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła | | |
| Potrawa 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 - 55 |
| 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 |
| Potrawy mączne, makarony* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Potrawa jednogarnkowa | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Zupy | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Warzywa | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Warzywa, mrożone | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Gotowanie w szybkowarze | 4.5 - 5.5 | - |
| Duszenie | | |
| Zrazy zawijane | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Pieczeń duszona | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasz*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * Bez pokrywki | | |
| ** Wielokrotnie obracać | | |
| *** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5 | | |

| | Stopień mocy grzania | Czas gotowa- nia (min) |
|---|-------------------------|---------------------------|
| Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju* | | |
| Sznicel, naturalny lub panierowany | 6-7 | 6-10 |
| Sznicel, 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

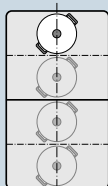
W zależności od potrzeby może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

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.

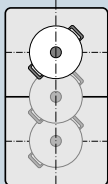
Radę dotyczącą korzystania z naczyń

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

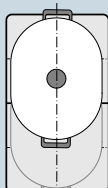
Jako jedno pole grzewcze



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

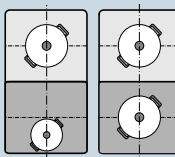


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



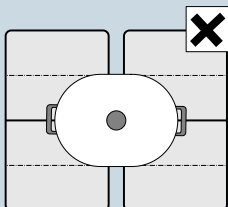
Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednego pola grzewczego, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

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.

Zalecenia




W przypadku płyt grzewczych posiadających więcej niż jedną strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola ustawić naczynie w taki sposób, aby przykrywało tylko jedną z tych stref.

W przeciwnym razie pola grzewcze nie zostaną prawidłowo aktywowane co ma negatywny wpływ na rezultat gotowania.

Jako jedno pole grzewcze

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

Aktywacja


1. Wybrać strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola za pomocą symbolu .
2. 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

1. Dotknąć symbolu .
 2. Wybrać żądane pole grzewcze za pomocą symbolu .
 3. 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

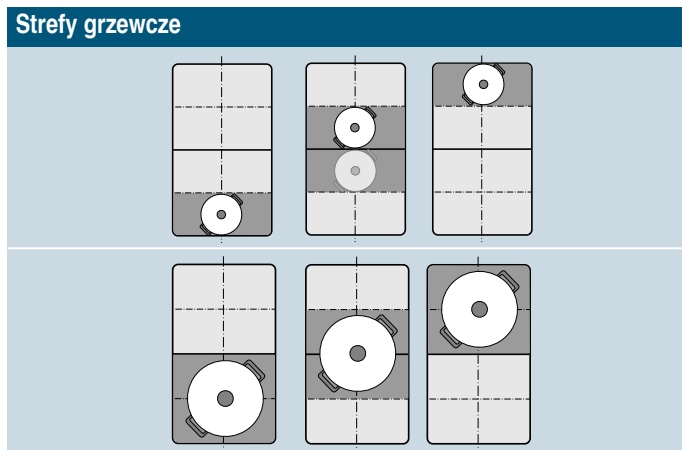
Dotknąć symbolu .

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została aktywowana.

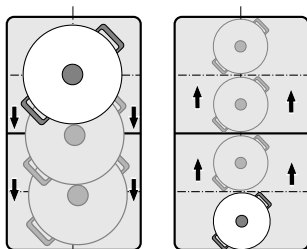
Funkcja Move

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

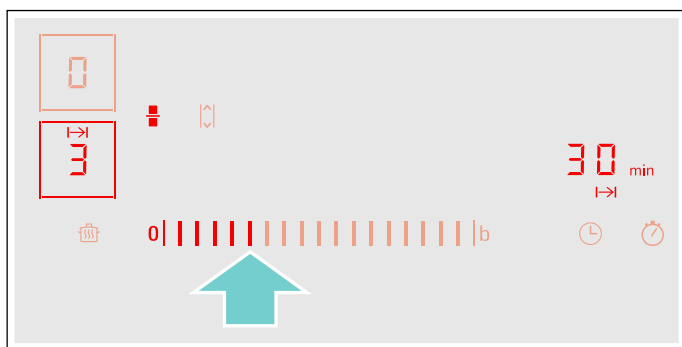
Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

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 minutnika 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 , 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  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 .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.


Dezaktywacja

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

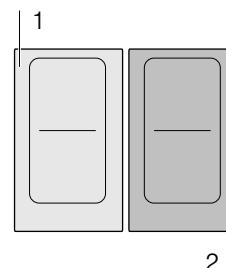
Funkcja została dezaktywowana.

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

Funkcja PowerBoost



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

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 . Wskaźnik  świeci się. Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

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

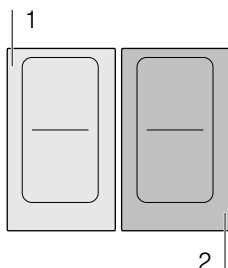
Wskazówka: W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

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 roztopiania 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.
Wskaźnik **L** gaśnie. Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego..
Funkcja została dezaktywowana.

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 ciągle regulowanie mocy i utrzymywanie prawidłowej temperatury.

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

Pola grzewcze wyposażone w czujnik smażenia są oznaczone odpowiednim symbolem.

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








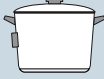

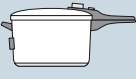



Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- funkcji asystenta gotowania
- odpowiednich naczyń do gotowania
- czujników i wyposażenia dodatkowego
- funkcji i stopni mocy grzania
- polecanych potraw

Funkcje asystenta gotowania

Funkcje asystenta gotowania umożliwiają wybór optymalnego sposobu przyrządzenia poszczególnych potraw.

Tabela zawiera zestawienie dostępnych ustawień funkcji asystenta gotowania:

| Funkcje asystenta gotowania | Poziomy tem- peratury | 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.

Odpowiednie naczynia do gotowania

Wybrać strefę grzewczą, której średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia i ustawić naczynie na środku strefy grzewczej.

Korzystając z funkcji gotowania używać naczyń na tyle wysokich, aby wymagana ilość wody znajdowała się powyżej silikonowej nakładki bezprzewodowego czujnika gotowania.

Niektóre patelnie są optymalnie przystosowane do czujnika smażenia. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych, w serwisie technicznym lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową. 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

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju i wielkości patelni.
- Na strefach 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 rodzaje patelni 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 do każdej funkcji przyporządkowane jest odpowiednie naczynie do gotowania.

Czujniki i wyposażenie dodatkowe

Czujniki mierzą temperaturę garnka w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest regulowanie mocy z dużą dokładnością, co zapewnia utrzymanie prawidłowej temperatury i uzyskanie optymalnych rezultatów gotowania.

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwa różne systemy pomiaru temperatury, co umożliwi osiągnięcie optymalnych rezultatów:

- Czujniki temperatury, które znajdują się wewnątrz płyty grzewczej i kontrolują temperaturę spodu naczynia. Są stosowane w przypadku korzystania z czujnika smażenia.
- Bezprzewodowy czujnik gotowania, który przekazuje do pulpitu obsługi informacje o temperaturze naczynia do gotowania. Jest stosowany w przypadku korzystania z funkcji gotowania.

Korzystanie z funkcji gotowania jest niemożliwe bez czujnika gotowania.

Jeżeli płyta grzewcza nie posiada bezprzewodowego czujnika gotowania, można go dokupić w sklepach specjalistycznych lub w serwisie technicznym lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową, podając numer referencyjny HZ39050.

Informacje na temat czujnika gotowania 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.
- Nigdy nie rozgrzewać tłuszczu ani oleju bez nadzoru.
- 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.

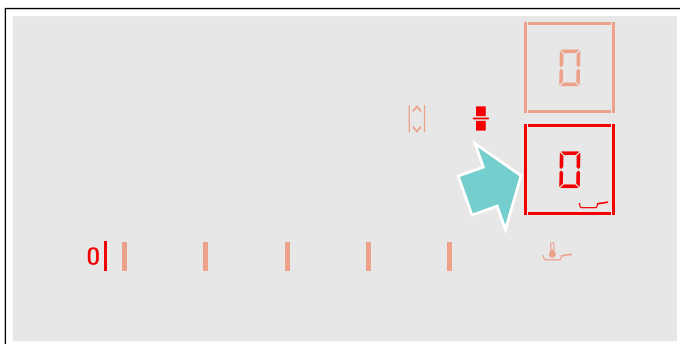
Zakresy temperatury

| 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 kiełbasek. |
| 4 średni - wysoki | Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznycel, ragout i warzyw. |
| 5 wysoki | Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków. |

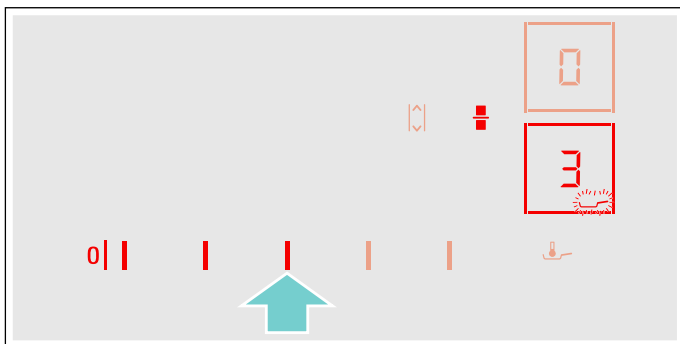
Sposób nastawiania

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.

Wyłączenie czujnika smażenia

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

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

- Strefa grzewcza grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne do utrzymania właściwej temperatury. W ten sposób oszczędza się energię, a olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu.
- Temperatura jest stale kontrolowana. Dzięki temu zapobiega się wykipieniu potraw. Poza tym nie trzeba zmieniać poziomu 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 i grubym dnem. Nie używać garnków ani patelni z cienkim lub zdeformowanym dnem.
- Garnek napełnić do takiej wysokości, aby jego zawartość znajdowała się powyżej silikonowej nakładki czujnika gotowania.
- Do smażenia z małą ilością oleju używać czujnika smażenia.
- Naczynie do gotowania ustawić w taki sposób, aby czujnik gotowania był skierowany w stronę bocznej powierzchni zewnętrznej płyty grzewczej.
- W trakcie procesu gotowania nie usuwać czujnika gotowania z garnka.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Ostrożnie, czujnik gotowania może być bardzo gorący.

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 |

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. Od czasu do czasu mieszać.
- Funkcja Gotowanie na małym ogniu: Ta funkcja przeznaczona jest do gotowania produktów spożywczych w niskich temperaturach oraz do zagęszczania sosów i potraw jednogarnkowych. Wybrać poziom 2/90 °C.
- Funkcja Gotowanie: Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody w naczyniu z nałożoną pokrywką bez ryzyka, że woda wykipi. Dzięki kontroli temperatury gotowanie jest bardzo efektywne. Wybrać poziom 3/100 °C.
- Funkcja Gotowanie w szybkowarze: Przestrzegać zaleceń producenta. Po usłyszeniu sygnału kontynuować gotowanie przez zalecany czas. Wybrać poziom 4/120 °C.
- Funkcja Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu: Rozgrzać olej w garnku z nałożoną pokrywką. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i włożyć potrawę (o ile w tabeli Polecane potrawy nie zostały podane inne informacje). Wybrać poziom 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 pienić.
- 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 **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 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, nawet jeżeli woda nie kipi zbyt mocno. Jeśli jednak wynik gotowania nie jest zadowolający, można zmienić ustawienie punktu gotowania. W celu uzyskania silniejszego stopnia zagotowania możliwe jest ustawienie mniejszej wysokości nad poziomem morza.

Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi

Przed pierwszym użyciu 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 **14**, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
Świeci się wskaźnik jednego z pól 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. |

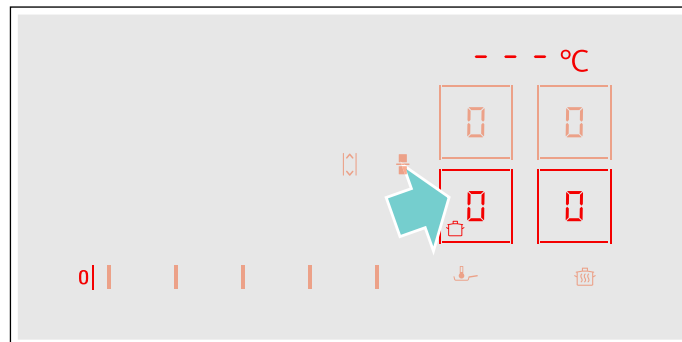
- Funkcje gotowania są dostępne od momentu poprawnego połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.
- Błędne połączenie w wyniku usterki czujnika temperatury może mieć następujące przyczyny:
 - Błąd komunikacji Bluetooth.
 - Symbol na czujniku temperatury nie został naciśnięty w ciągu 30 sekund 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 **1**, skontaktować się z serwisem technicznym.

Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

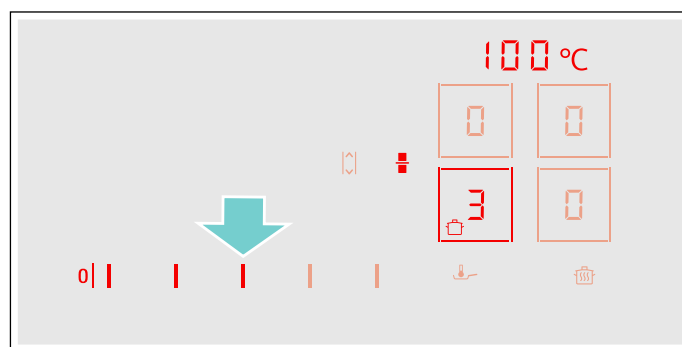
1. Dotykać symbolu  przez ok. 8-10 sekund.
W tym czasie wskaźnik LED czujnika temperatury zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie należy zdjąć palec z symbolu.
Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika 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 wskaźnik .
4. Wybrać pole grzewcze, na którym znajduje się garnek z czujnikiem temperatury.



5. Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury.




Funkcja została aktywowana.

Symbol temperatury  migocze 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 pokrywki (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. morszczuka | Funkcje gotowania | 2 / 90 °C | 15 - 20 |
| 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 |
| Głazurowanie 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 pokrywki, 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 | | | |
| Sznicel | 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 patelnię 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 |
| 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 pokrywki (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 | Czujnik smażenia | 3 | 7 - 10 |
| Gotowe suche potrawy z dodatkiem wody, np. potrawy makaronowe z patelni | Czujnik smażenia | 1 | 5 - 10 |
| Grzanki | Czujnik smażenia | 3 | 6 - 10 |
| Migdały/ orzechy / orzeszki piniowe | Czujnik smażenia | 4 | 3 - 15 |
| Funkcja Podgrzewanie / podtrzymywanie ciepła | | | |
| Potrawy z konserwy, np. zupa gulaszowa* | Funkcje gotowania | 1 / 70 °C | 10 - 20 |
| Wino grzane** | Funkcje gotowania | 1 / 70 °C | - |
| 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 gotowania
- czyszczenia
- wymiany baterii

Nakładkę silikonową i czujnik gotowania można dokupić w sklepach specjalistycznych, w serwisie technicznym lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową. Należy podać odpowiedni numer referencyjny:

| | |
|----------|--|
| 00577921 | Zestaw z 5 nakładkami silikonowymi |
| HZ39050 | Czujnik gotowania z zestawem z 5 nakładkami silikonowymi |

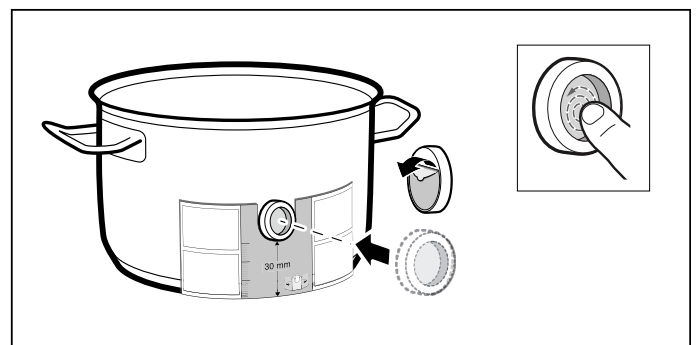
Naklejanie nakładki silikonowej

Nakładka silikonowa mocuje czujnik temperatury na naczyniu do gotowania.

Jeżeli garnek do gotowania jest po raz pierwszy używane w połączeniu z funkcjami gotowania, nakładkę silikonową należy zamocować bezpośrednio na tym garnku. Ważne wskazówki:

1. Miejsce naklejania na garnku musi być odfuszczone. Garnek wyczyścić, starannie osuszyć i przetrzeć miejsce naklejania np. spirytusem.

2. Usunąć folię ochronną z nakładki silikonowej. Za pomocą dołączonego szablonu nakleić na odpowiedniej wysokości nakładkę silikonową na zewnętrzną stronę garnka.



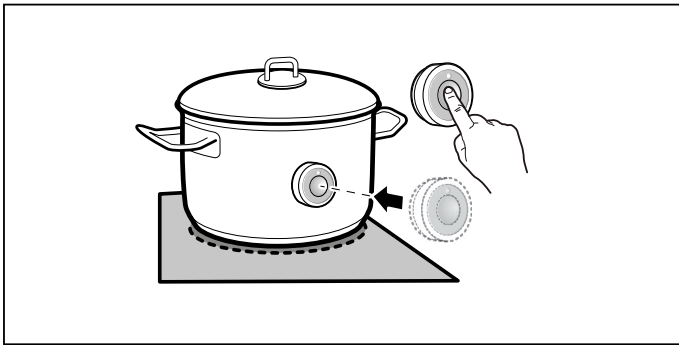
3. Docisnąć całą powierzchnię nakładki silikonowej, również wewnętrzną część. Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyszczyć garnka.

Wskazówki

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

Montaż 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 czujnik temperatury z garnka. Przechowywać go w czystym, bezpiecznym miejscu, z dala od źródeł ciepła.
- Jednocześnie można używać maksymalnie trzech czujników temperatury.

Czyszczenie

Bezprzewodowego czujnika temperatury nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

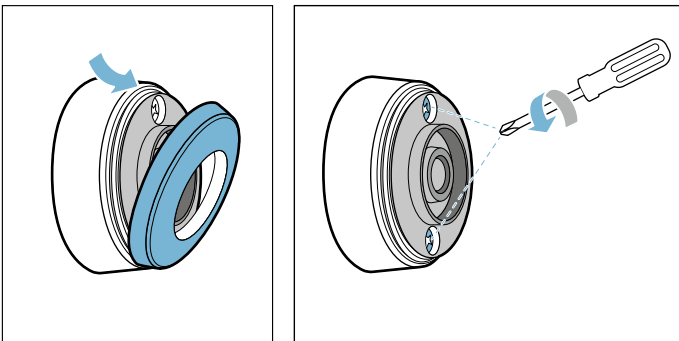
Informacje na temat czyszczenia czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie"

Wymiana baterii

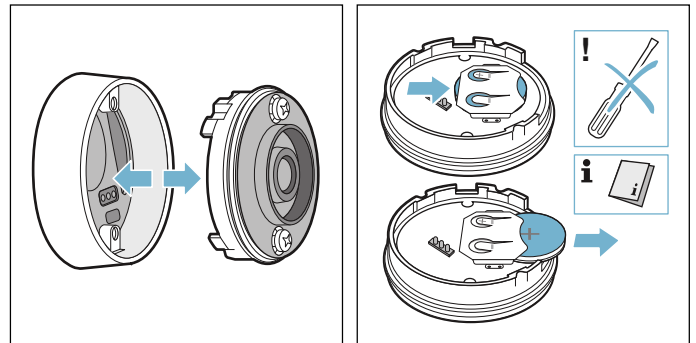
Jeżeli czujnik temperatury nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

1. Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy czujnika temperatury i za pomocą śrubokręta usunąć obie śruby.

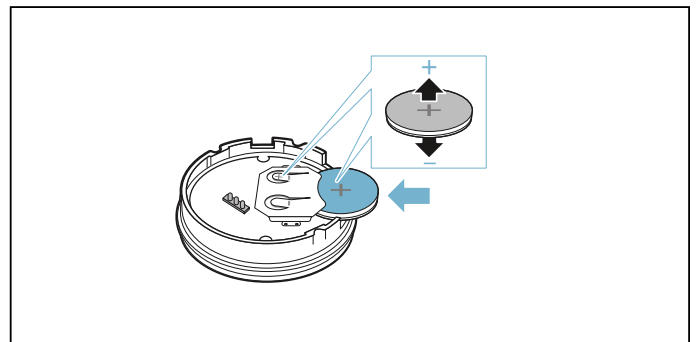


2. Otworzyć blokadę czujnika temperatury. Wyjąć baterię z dolnej części obudowy i włożyć nową baterię (zwrócić uwagę na prawidłowe położenie biegunów baterii).

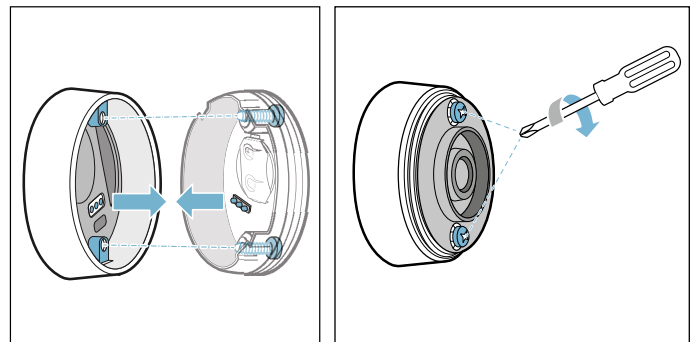


Uwaga!

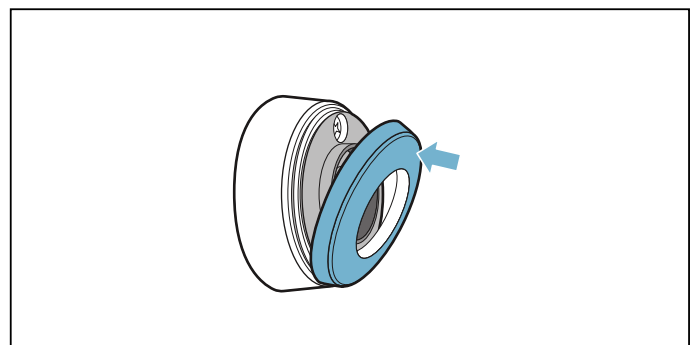
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać punktów przyłączeniowych baterii.



3. Zamknąć blokadę czujnika temperatury (wgłębienia na śruby w blokadzie muszą pokrywać się z wgłębieniami w dolnej części obudowy). Dokręcić śruby za pomocą śrubokręta.



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



Wskazówka: Używać wyłącznie wysokiej jakości baterii typu CR2032, aby wydłużyć ich okres użytkowania.

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 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.siemens-home.bsh-group.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.

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 0 | Przywracanie ustawień fabrycznych 0 Ustawienia indywidualne.* 1 Przywrócenie ustawień fabrycznych. |

* Ustawienia fabryczne

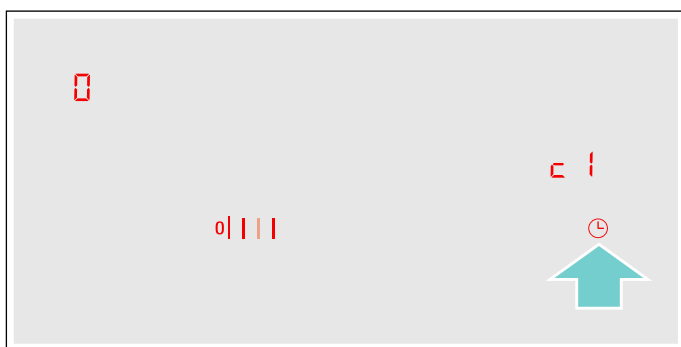
Przejsie do ustawień podstawowych:

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

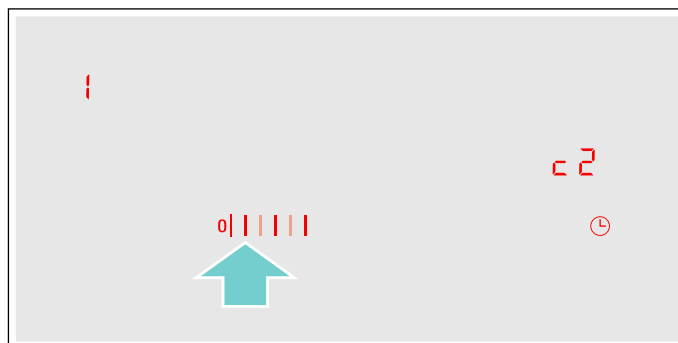
1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu ⊖ przez ok. 4 sekundy. Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.

| 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

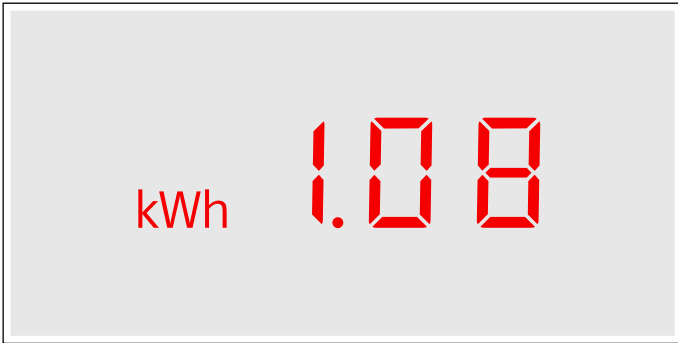
Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

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"

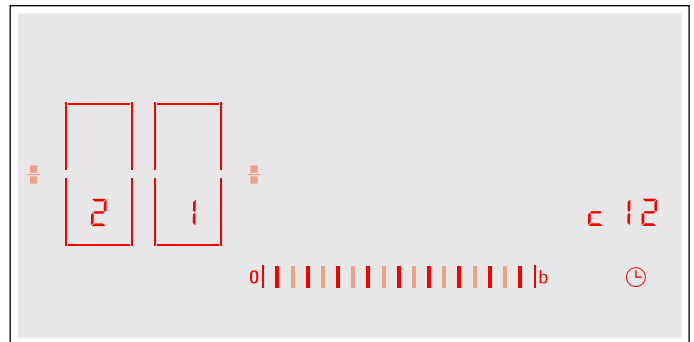
Test naczyń do gotowania

Ta funkcja umożliwi 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

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

Płyta kuchenki

Czyszczenie

Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyczyścić płytę grzewczą. Zapobiega to przypaleniu pozostałości potraw. Płytę grzewczą czyścić dopiero wówczas, gdy zgaśnie wskaźnik ciepła resztkowego.

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

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

W żadnym wypadku nie używać:

- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- środków czyszczących do zmywarek
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, takich jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

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

Odpowiednie skrobaczki do szkła można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

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

| Możliwe osady | |
|---|---|
| Osad z kamienia i pozostałości wody | Płytę grzewczą należy czyścić dopiero wówczas, gdy ostygnie. Do czyszczenia można używać środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych z ceramiki szklanej.* |
| Cukier, skrobia ryżowa lub plastik | Natychmiast usunąć. Użyć skrobaczki do szkła. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia.* |
| * Następnie wyczyścić wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. | |

Wskazówka: Aby uniknąć powstawania plam, nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest gorąca. Upewnić się, że wszystkie pozostałości używanych środków czyszczących zostały usunięte.

Rama 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.

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.

Upewnij 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.

| Wskazanie | Możliwa przyczyna | Sposób usunięcia |
|---|---|---|
| Brak | Przerwa w zasilaniu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Zakłócenia w układzie elektronicznym. | Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym. |
| Migają wskaźniki | Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. | Wyrzucić do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot. |
| Na wskaźnikach pól grzewczych miga — | Wystąpiła usterka układu elektronicznego. | W celu potwierdzenia usterki przykryć na chwilę pulpit obsługi ręką. |
| F2 / E8207 | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone. | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej. |
| F4 / E8208 | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone. | |
| F5 + stopień mocy grzania i sygnał | W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. | Usunąć naczynie. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie. |
| F5 i sygnał | W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. | Usunąć naczynie. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie. |
| F1 / F6 | Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego. | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze. |
| 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 naczyń na pulpicie obsługi.

| Wskazanie | Możliwa przyczyna | Sposób usunięcia |
|--|--|---|
| E8204 | Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta. | Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii" |
| E8205 | Połączenie radiowe z czujnikiem temperatury zostało przerwane. | 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, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą. Patrz rozdział → "Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi" Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym. |
| Dwukrotnie miga wskaźnik pola grzewczego | Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta. Następny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii. | Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii" |
| Trzykrotnie miga wskaźnik czujnika | Połączenie radiowe z czujnikiem temperatury zostało przerwane. | Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą. Patrz rozdział → "Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi" |
| 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 naczyń na pulpicie obsługi.

Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się **E**, przytrzymać naciśnięte pole dotykowe odpowiedniej strefy grzewczej, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i z powrotem podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem technicznym i podać dokładny kod usterki.
- W przypadku wystąpienia błędu, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.



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 symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na dolnej części płyty grzewczej.

Numer E jest widoczny również na szklanej powierzchni płyty grzewczej. Wykaz punktów serwisowych (KI) oraz numer fabryczny (FD) można również sprawdzić, wchodząc w ustawienia podstawowe. 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) | Pokrywa | Stopień mocy grzania | Pokrywa |
| 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: 2 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



9001331456
970810(00)