

# SIEMENS

EX...X...

# Indukcyjna płyta grzewcza Flex ze zin- tegrowaną wentyla- cją

PL Instrukcja obsługi



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



## Spis treści

1	Bezpieczeństwo .....	2
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	5
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	6
4	Odpowiednie naczynia do gotowania.....	6
5	Poznanawanie urządzenia .....	8
6	Tryby pracy.....	9
7	Przed pierwszym użyciem .....	10
8	Podstawowy sposób obsługi .....	10
9	Sterowanie systemem wentylacyjnym .....	11
10	flexInduction.....	13
11	powerMove Plus.....	13
12	Funkcje zegara .....	14
13	powerBoost .....	15
14	shortBoost.....	15
15	Funkcja podtrzymywania ciepła.....	15
16	flexMotion .....	16
17	Asystent potraw .....	16
18	Bezprzewodowy czujnik gotowania.....	20
19	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	22
20	Funkcja "krótkie czyszczenie" .....	22
21	Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa .....	22
22	Ustawienia podstawowe .....	23
23	Test naczyń do gotowania.....	24
24	Ograniczenie mocy .....	25
25	Home Connect .....	25
26	Czyszczenie i pielęgnacja.....	27
27	Usuwanie usterek.....	30
28	Utylizacja .....	32
29	Deklaracja zgodności .....	33
30	Serwis .....	33
31	Potrawy testowe.....	34

## 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

### 1.1 Wskazówki ogólne

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

### 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- na łodziach lub w pojazdach.
- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.
- do wciągania niebezpiecznych lub wybuchowych materiałów lub oparów.
- do wciągania małych części lub płynów.

Jeżeli używana jest funkcja czujników gotowania, należy ustawić pole grzewcze, na którym stoi garnek z czujnikiem temperatury.

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

### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

### 1.4 Bezpieczne użytkowanie

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

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

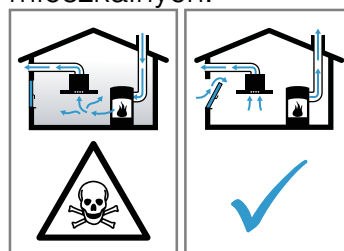
- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

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

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko zatrucia!**

Odprowadzane gazy pochodzące ze spalania mogą być przyczyną zatrucia. Zależne od powietrza w pomieszczeniu urządzenia spalające (np. grzejniki na gaz, olej, drewno lub węgiel, przepływowe podgrzewacze wody i inne podgrzewacze wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują, a spaliny odprowadzają przez układ wylotowy (np. komin) na zewnątrz. Włączenie okapu kuchennego powoduje zasysanie powietrza w kuchni i sąsiadujących pomieszczeniach. Bez wystarczającej wentylacji powstanie podciśnienie. Trujące gazy z komina lub ciągu wentylacyjnego uwalniane będą do pomieszczeń mieszkalnych.



- ▶ Należy zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza, jeżeli urządzenie pracujące w trybie obiegu otwartego jest użytkowane jednocześnie z zależnym od dopływu powietrza urządzeniem spalającym.
- ▶ Praca bez zagrożeń możliwa jest, jeśli w miejscu ustawienia urządzenia spalającego nie zostanie przekroczone podciśnienie 4 Pa (0,04 mbara). Taką wartość można osiągnąć, jeśli powietrze potrzebne do spalania będzie dostarczane przez otwory niezamykane na stałe, np. drzwi, okna, wywietrzniki ściennie lub za pomocą innych środków technicznych. Sam wywietrznik ścienny nie zapewnia utrzymania wartości granicznej.
- ▶ Należy zasięgnąć porady kominiarza, który może ocenić instalację wentylacyjną budynku i zaproponować odpowiednie rozwiązanie w zakresie wentylacji.
- ▶ Jeżeli urządzenie użytkowane jest wyłącznie w trybie obiegu zamkniętego, może być stosowane bez ograniczeń.

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

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

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

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

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

Urządzenie silnie się nagrzewa.

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

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

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Po każdym użyciu wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym.

- ▶ Nie czekać, aż płyta grzewcza samo się wyłączy, ponieważ nie stoją już na nim żadne naczynia.

Osady z tłuszczu w filtrach przeciw tłuszczowych mogą się zapalić.

- ▶ Nie używać urządzenia bez filtrów przeciw tłuszczowych.
- ▶ Regularnie czyścić filtry przeciw tłuszczowe.
- ▶ Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu).
- ▶ Urządzenie można zainstalować w pobliżu pieca opalanego paliwem stałym (np. drewnem lub węglem) tylko wtedy, gdy piec posiada zamkniętą, zamocowaną na stałe osłonę ochronną. Nie może dochodzić do iskrzenia.

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

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

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

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej.

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

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ W przypadku przedostania się gorących płynów do urządzenia nie należy usuwać filtra przeciw tłuszczowego lub zbiornika przelewowego, dopóki urządzenie nie ostygnie.

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 33*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

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

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

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

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

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

Bezprzewodowy czujnik temperatury jest wyposażony w baterię, która może ulec uszkodzeniu w przypadku narażenia na działanie wysokich temperatur.

- ▶ Wyjąć czujnik z naczynia do gotowania i przechowywać z dala od wszelkich 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 kąpielii wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzewczej i naczynia w wyniku przegrzania.

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

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skaleczenie.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!**

W bezprzewodowym czujniku temperatury znajduje się magnes, co może spowodować uszkodzenie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

- ▶ Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny zachowywać odstęp co najmniej 10 cm od magnetycznego elementu obsługowego.
- ▶ Nigdy nie nosić elementu obsługowego w kieszeniach ubrania.

## **2 Zapobieganie szkodom materialnym**

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

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

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

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

### 3.1 Usuwanie opakowania

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

- Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

### 3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

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

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

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Podczas gotowania bez pokrywki urządzenie zużywa znacznie więcej energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

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

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

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

Gotować w niewielkiej ilości wody.

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

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania. Stosować pasujący stopień mocy grzania podczas dogotowywania.

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

Stopień mocy wentylatora dopasować do intensywności oparów kuchennych.

- Niższy stopień mocy wentylatora oznacza mniejsze zużycie energii.

W przypadku intensywnych oparów w odpowiednim momencie włączyć wyższy stopień mocy wentylatora.

- Zapachy nie rozchodzą się wówczas po całym pomieszczeniu.

Wyłączyć urządzenie, jeżeli nie jest już potrzebne.

■

Zadbać o wystarczającą wentylację podczas gotowania.

- Urządzenie pracuje wydajniej i generuje mniej niepożądanych odgłosów.

Filtry należy regularnie czyścić, a w razie potrzeby wymienić.

- Filtry zachowują skuteczność działania.

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

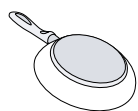
## 4 Odpowiednie naczynia do gotowania

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

### 4.1 Rozmiar i cechy naczynia do gotowania

Aby naczynie do gotowania mogło zostać prawidłowo rozpoznane, należy uwzględnić wielkość i materiał, z którego zostało ono wykonane. Dna wszystkich naczyń do gotowania muszą być całkowicie równe i gładkie. Za pomocą Test naczyń do gotowania sprawdzić, czy naczynie do gotowania jest odpowiednie.

Naczynie do gotowania	Materiały	Właściwości
Zalecane naczynie	Naczynie do gotowania ze stali szlachetnej typu sandwich, które dobrze rozprowadza ciepło.	Takie naczynie do gotowania rozprowadza ciepło równomiernie, szybko się nagrzewa i zapewnia rozpoznanie.



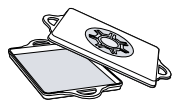
Ferromagnetyczne naczynie do gotowania z emaliowanej stali/żeliwa, lub specjalne naczynie indukcyjne ze stali nierdzewnej.

Takie naczynie do gotowania szybko się nagrzewa i jest bez problemu rozpoznawane.

Odpowiednie

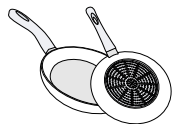
Dno nie jest całkowicie ferromagnetyczne.

Jeśli obszar ferromagnetyczny jest mniejszy niż dno naczynia, nagrzewa się tylko obszar ferromagnetyczny. Ciepło nie jest wówczas rozprzestrzeniane równomiernie.



Dno naczynia do gotowania z elementami z aluminium.

Takie dno naczynia zmniejsza powierzchnię ferromagnetyczną, co sprawia, że do naczynia do gotowania przekazywana jest mniejsza moc. W razie potrzeby naczynia te są tylko niedostatecznie rozpoznawane lub w ogóle nie są rozpoznawane i dlatego nie są dostatecznie podgrzewane.



Nieodpowiednie

Naczynia wykonane ze zwykłej cienkiej stali, szkła, gliny, miedzi lub aluminium.

### Uwagi

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

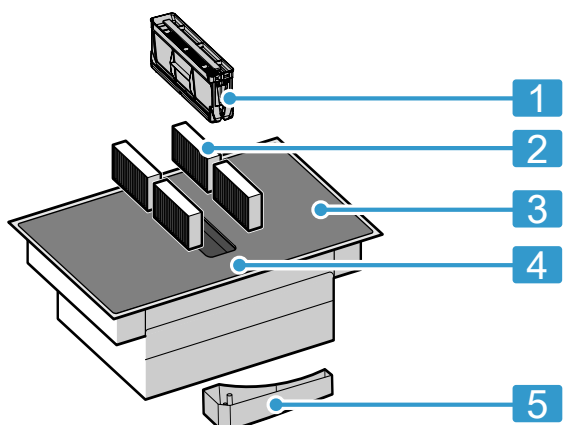
## 5 Poznawanie urządzenia

### 5.1 Gotowanie za pomocą indukcji

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

### 5.2 Nowe urządzenie

Informacje o nowym urządzeniu



Nr	Opis
1	Filtr przeciwtłuszczowy
2	Filtr zapachowy w trybie pracy w obiegu zamkniętym lub filtr akustyczny w trybie pracy w obiegu otwartym <sup>1</sup>
3	Płyta grzewcza
4	Panel obsługi
5	Zbiornik przelewowy

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

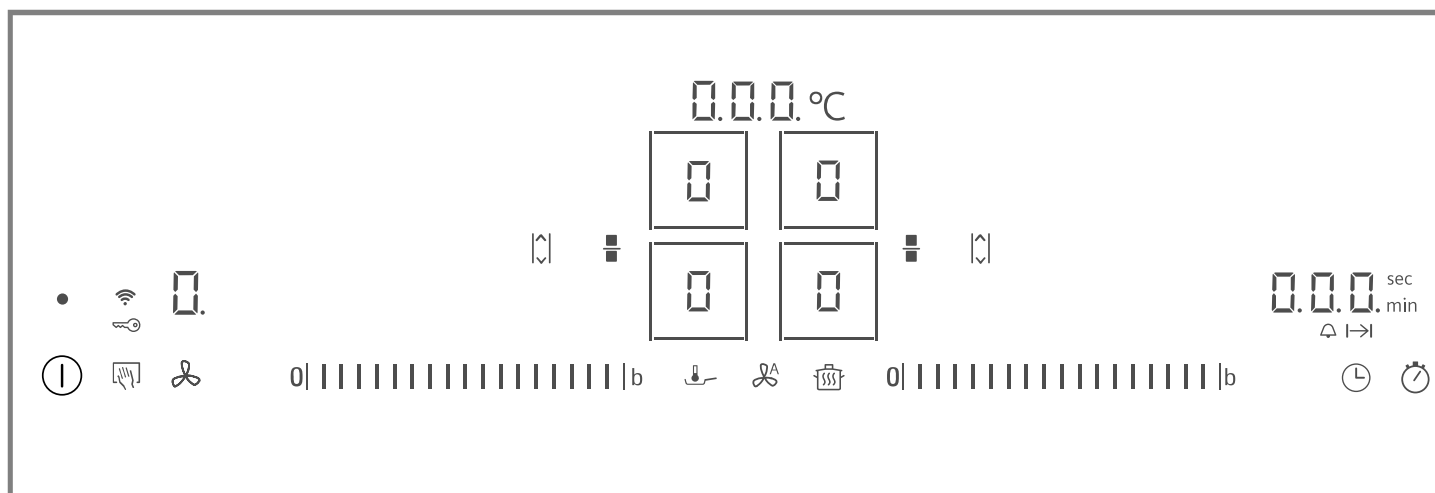
### 5.3 Akcesoria specjalne

W zależności od wariantu montażu urządzenia dostępne są różne akcesoria, które można nabyć w sklepach specjalistycznych, w serwisie lub na naszej oficjalnej stronie internetowej.

- Zestaw do pracy w obiegu otwartym
- Zestaw do pracy w obiegu zamkniętym
- Filtr zapachowy do pracy w trybie obiegu zamkniętego
- Filtr akustyczny do pracy w obiegu otwartym

### 5.4 Pulpit obsługi

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



**Wskazówka:** Pulpit obsługi powinien być czysty i suchy.









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

#### Czujniki wyboru

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

Czujnik	Funkcja
⓪	Włącznik główny
□/□	Wybór strefy grzewczej
0	Strefa nastawiania
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
	powerMove Plus

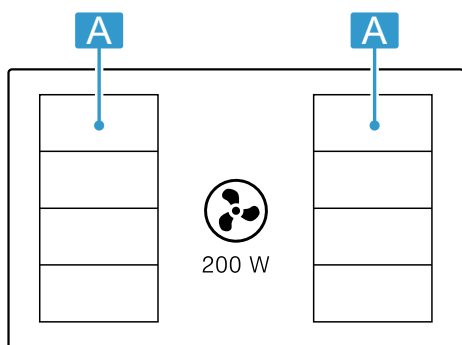




Czujnik	Funkcja
	Funkcja "krótkie czyszczenie" / Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja podtrzymywania ciepła
	fryingSensor
	Wyłącznik czasowy / Minutnik
	countUp function
	WLAN
	Sterowanie systemem wentylacyjnym za pomocą czujnika
	Sterownik okapu

W zależności od stanu płyty grzewczej zapalają się również wskaźniki stref grzewczych oraz różne aktywne i dostępne funkcje.

## 5.5 Rozmieszczenie stref grzewczych





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



Obszar	Najwyższy stopień mocy grzania	
   	Stopień mocy 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
 	Stopień mocy 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

## 5.6 Strefa grzewcza

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

Obszar	Typ strefy grzewczej
  	Jednoobwodowa strefa grzewcza
	Strefa Flex → "flexInduction", Strona 13

## 5.7 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Wskaźnik	Znaczenie
$H$	Strefa grzewcza jest gorąca.
$h$	Strefa grzewcza jest ciepła.

# 6 Tryby pracy

Urządzenie może być użytkowane w trybie obiegu otwartego lub w trybie obiegu zamkniętego.

## 6.1 Tryb pracy w obiegu otwartym

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



Powietrza nie wolno odprowadzać do komina, który jest używany do odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń użytkowanych w trybie obiegu zamkniętego).

- W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego do nieużywanego już komina odprowadzającego spalinę lub dym, konieczne jest uzyskanie zgody kominiarza.
- W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego przez ścianę zewnętrzną konieczne jest zamontowanie teleskopowej skrzynki naściennej.

## 6.2 Obieg zamknięty

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtry przeciwłuszczowe oraz filtr zapachów i z powrotem kierowane do pomieszczenia.



Do pochłaniania zapachów w trybie pracy w obiegu zamkniętym należy zamontować filtr zapachów. Informacje na temat różnych możliwości zastosowania urządzenia w trybie pracy w obiegu zamkniętym można przeczytać w naszym katalogu lub uzyskać w sklepie specjalistycznym. Niezbędne wyposażenie można nabyć w sklepie specjalistycznym, w punkcie serwisowym lub w sklepie internetowym.

**Uwaga:** Podczas intensywnego i długotrwałego gotowania do powietrza w pomieszczeniu uwalniana jest wilgoć. Jeśli urządzenie pracuje w trybie obiegu zamkniętego, zalecamy odpowiednie wietrzenie kuchni, np. przez krótkie otwarcie okna, w celu usunięcia nadmiaru wilgoci.

## 7 Przed pierwszym użyciem

Przestrzegać poniższych zaleceń.

### 7.1 Pierwsze czyszczenie

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

Więcej informacji na temat czyszczenia i pielęgnacji.  
→ *Strona 27*

### 7.2 Przygotowanie urządzenia

Aby zapewnić prawidłowe działanie, należy ułożyć elementy w tej kolejności:

1. Włożyć filtry.
2. Włożyć metalowy filtr przeciwłuszczowy.

**Uwaga:** Nie użytkować urządzenia bez metalowego filtra przeciwłuszczowego i pojemnika przelewowego.

### 7.3 Gotowanie za pomocą indukcji

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

### 7.4 Naczynie do gotowania

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

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


### 7.5 Wprowadzanie ustawień trybu pracy


Urządzenie jest dostarczane z ustawionym wstępnie trybem pracy w obiegu zamkniętym.

Jeśli płyta grzewcza została zainstalowana z wylotem powietrza na zewnątrz, należy skonfigurować ustawienie  $\epsilon$  z uwzględnieniem tego trybu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale

→ *"Ustawienia podstawowe", Strona 23*

### 7.6 Wprowadzanie ustawień Home Connect


Podczas uruchamiania urządzenia po raz pierwszy, wywoływane jest ustawienie sieci domowej. Na wyświetlaczu pojawia się na kilka sekund symbol .

W celu uruchomienia konfiguracji połączenia dotknąć czujnika  i postępować zgodnie ze wskazówkami w rozdziale

→ *"Home Connect", Strona 25*. Aby wyjść z ustawienia początkowego, dotknąć dowolnego czujnika.

## 8 Podstawowy sposób obsługi


### 8.1 Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotknąć .
- ▶ Świecą się symbole stref grzewczych i aktualnie dostępne funkcje.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

### reStart

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

### 8.2 Wyłączanie płyty grzewczej

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

**Uwaga:** Jeżeli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone dłużej niż 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

### 8.3 Ustawianie stopnia mocy stref grzewczych

Strefa grzewcza posiada 17 stopni mocy, które są wyświetlane od **1** do **9** wraz z wartościami pośrednimi. Należy wybrać najbardziej odpowiedni stopień mocy dla danej potrawy i planowanego procesu gotowania.

1. Dotknąć □/□ żądanej strefy grzewczej.
  - ✓ Wskaźnik □ świeci się jaśniej.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy.
  - ✓ Stopień mocy jest ustawiony.

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

#### quickStart

- ▶ Jeżeli naczynie do gotowania zostanie ustawione na płycie grzewczej przed jej uruchomieniem, zostanie ono rozpoznane podczas włączania i zostanie automatycznie wybrana odpowiednia strefa grzewcza. Następnie w ciągu następujących 20 sekund wybrać żądany stopień mocy lub płyta grzewcza się wyłączy.

#### Zmiana stopnia mocy lub wyłączenie strefy grzewczej

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania lub ustawić □.
  - ✓ Stopień mocy strefy grzewczej zostanie zmieniony lub strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego.

### 8.4 Zalecenia gotowania

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

	☰	⌚ min
<b>Roztapianie</b>		
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
<b>Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła</b>		
Kiełbasy parzone <sup>1</sup>	3 - 4	-

<sup>1</sup> Bez pokrywki  
<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

	☰	⌚ min
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Pyzy <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		
Ryż, z podwójną ilością wody	2.5 - 3.5	15 - 30
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Makaron <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Potrawa jednogarnkowa w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
<b>Duszenie</b>		
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Duszenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju<sup>1</sup></b>		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Hamburgery (2 cm grubości)	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Krewetki i kraby	7 - 8	4 - 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów w małej ilości tłuszczu	7 - 8	10 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Omlet (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 10
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu, 150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami<sup>1</sup></b>		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8 - 9	-
Warzywa, grzyby panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez pokrywki  
<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

## 9 Sterowanie systemem wentylacyjnym



Za pomocą sterownika okapu możliwe jest sterowanie wysokowydajnym systemem wentylacyjnym, który jest zintegrowany z powierzchnią grzewczą.

### 9.1 Ręczne sterowanie systemem wentylacyjnym



Można ręcznie sterować stopniem mocy wentylacji.

**Uwaga:** W przypadku wysokich naczyń do gotowania nie można zagwarantować optymalnej mocy wyciągu. Wydajność wyciągu można zwiększyć poprzez uchylene nie pokrywki.

### Aktywacja ręcznego sterowania systemem wentylacyjnym

1. Dotknąć .  
System wentylacyjny włącza się z ustawionym wstępnie stopniem mocy.
2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy.  
Świeci się ustawiony stopień mocy.
3. Aby potwierdzić ustawienie, dotknąć .  
✓ Wentylacja jest aktywowana.


### Zmiana lub dezaktywacja ręcznego sterowania systemem wentylacyjnym


1. Dotknąć .
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy lub ustawić .

## 9.2 Tryb intensywny



System wentylacyjny posiada dwa tryby intensywne. W przypadku aktywowania trybów intensywnych system wentylacyjny działa przez krótki czas z maksymalną mocą.

### Aktywacja trybu intensywnego

1. Dotknąć .
2. Wybrać żądany tryb intensywny:
  - **Tryb intensywny I:** Dotknąć symbolu **b**. Świeci się wskaźnik **b**. Tryb jest aktywowany.
  - **Tryb intensywny II:** Dwukrotnie dotknąć symbolu **b**. Świeci się wskaźnik **b**. Tryb jest aktywowany.

**Uwaga:** Po upływie ok. 8 minut urządzenie automatycznie przełączy się na stopień mocy .

### Zmiana lub dezaktywacja trybu intensywnego

1. Dotknąć .
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy lub ustawić .

## 9.3 Automatyczne włączanie systemu wentylacyjnego

W przypadku dokonania wyboru stopnia mocy dla strefy grzewczej, uruchamia się automatyczne włączanie. Płyta grzewcza w momencie dostawy ma standardowo ustawioną funkcję automatycznego włączania sterowanego za pomocą czujnika. Sposób zmiany tego ustawienia jest opisany w rozdziale  
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 23.

### Automatyczne włączanie ze sterowaniem za pomocą czujnika

Czujnik jakości powietrza automatycznie wykrywa opary kuchenne, wybiera optymalny stopień mocy i sprawia, że wskaźnik **A** świeci się.

### Automatyczny start poprzez stopnie mocy


Wentylacja włącza się po ustawieniu stopnia mocy zgodnie z odpowiednim stopniem mocy danej strefy grzewczej.

## 9.4 Tryb automatyczny ze sterowaniem za pomocą czujnika


Płyta grzewcza jest wyposażona w czujnik jakości powietrza, który automatycznie wykrywa opary kuchenne i włącza system wentylacyjny.

Jeśli automatyczne włączanie jest wyłączone lub ustawione w zależności od stopni mocy grzania, można w każdej chwili ręcznie włączyć tryb ze sterowaniem za pomocą czujnika.

### Aktywacja trybu automatycznego ze sterowaniem za pomocą czujnika

- ▶ Dotknąć .  
Świeci się wskaźnik **A**.  
Optymalny poziom mocy jest ustawiany automatycznie za pomocą czujnika.
- ✓ Funkcja jest aktywowana.

### Dezaktywacja trybu automatycznego ze sterowaniem za pomocą czujnika

- ▶ Dotknąć .  
Gaśnie wskaźnik **A**.
- ✓ Funkcja jest dezaktywowana.

**Uwaga:** Sposób ustawiania czułości czujnika jest opisany w rozdziale

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 23.



## 9.5 Funkcja pracy po wyłączeniu systemu wentylacyjnego

Funkcja pracy po wyłączeniu powoduje, że system wentylacyjny działa jeszcze przez kilka minut po jego wyłączeniu. Dzięki temu usuwane są pozostałości oparów kuchennych. Następnie system wentylacyjny wyłącza się automatycznie.

W momencie dostawy płyty grzewczej funkcja pracy po wyłączeniu jest aktywowana standardowo z ustawieniem maksymalnego czasu wyłączenia. Sposób zmiany tego ustawienia jest opisany w rozdziale  
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 23.

### Aktywacja opóźnienia wyłączenia wentylatora

Czas pracy po wyłączeniu jest skonfigurowany zgodnie z ustawieniem podstawowym:

- Poprzez sterowanie czujnikiem jakości powietrza.  
Świeci się symbol  oraz wskaźnik **A**.
- Za pomocą maksymalnego czasu wyłączenia. Świeci się symbol .

**Uwaga:** Funkcja pracy po wyłączeniu włącza się tylko wtedy, gdy co najmniej jedna strefa grzewcza była włączona przez co najmniej jedną minutę.

### Dezaktywacja opóźnienia wyłączenia wentylatora

#### Ręcznie

Dotknięcie  powoduje dezaktywację funkcji.

#### Automatycznie

Urządzenie dezaktywuje funkcję pracy po wyłączeniu, gdy:

- Upłynął czas pracy po wyłączeniu.
- Urządzenie zostanie ponownie włączone.
- Czujnik rejestruje, że jakość powietrza jest dobra.

## 10 flexInduction

Elastyczna strefa grzewcza umożliwia umieszczenie naczynia do gotowania o dowolnym kształcie i rozmiarze w dowolnym miejscu. Składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia elastycznej strefy grzewczej, aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem do gotowania.

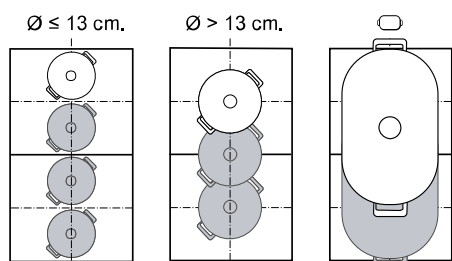
### 10.1 Umieszczanie naczynia do gotowania

Strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola można skonfigurować na dwa sposoby, w zależności od tego, jakie naczynie będzie używane. W celu prawidłowego wykrywania i rozprowadzania ciepła naczynie do gotowania należy ustawić centralnie, jak przedstawiono na ilustracjach.

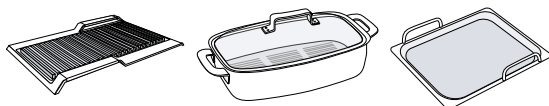
#### Jako jedna połączona strefa grzewcza

Zalecane do gotowania w jednym naczyniu.

- Rozmieszczanie naczyń w zależności od wielkości:

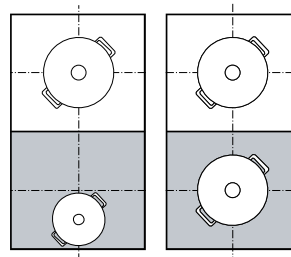


- Zalecane podłużne naczynie 




#### Jako dwie odrębne strefy grzewcze


Zalecane do gotowania przy użyciu dwóch naczyń. Można korzystać osobno z przedniej i tylnej strefy grzewczej oraz ustawić dla każdej z nich odrębny poziom mocy.



### 10.2 Włączyć flexInduction

1. Postawić naczynie do gotowania na strefie grzewczej.
2. Urządzenie rozpoznaje naczynie do gotowania i wybiera strefę grzewczą.
  - ✓ W zależności od wielkości i pozycji naczynia do gotowania, strefy grzewcze są automatycznie łączone lub rozłączane.
  - ✓ Strefa Flex jest połączona i świeci się .

#### Uwagi

- Po dotknięciu  można ręcznie zmienić ustawienia strefy grzewczej.
- Można zmienić standardową konfigurację elastycznej strefy grzewczej. Sposób postępowania został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 23
- W przypadku podniesienia lub przestawienia naczynia do gotowania w aktywowanej połączonej strefie grzewczej, rozpoczyna się automatyczne wyszukiwanie. Każde naczynie do gotowania, które podczas tego wyszukiwania znajdzie się w strefie grzewczej, zostanie podgrzane zgodnie z poprzednio wybranym stopniem mocy grzania.

## 11 powerMove Plus

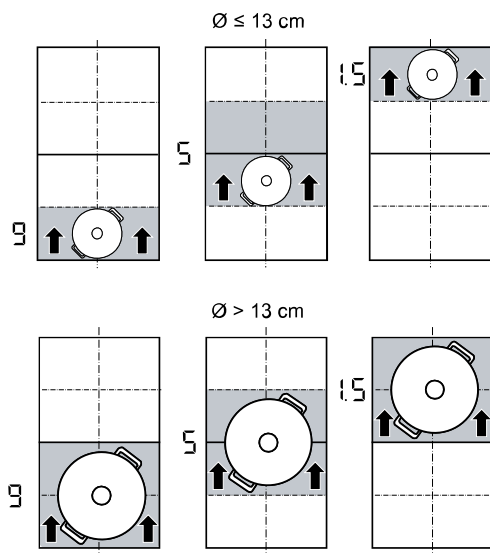
Funkcja ta umożliwia zmianę stopnia mocy naczynia do gotowania poprzez proste przesunięcie go do przodu lub do tyłu w strefie elastycznej. W tym celu strefa została podzielona na trzy obszary o różnych stopniach mocy.

### 11.1 Umieszczanie i przesuwanie naczynia do gotowania

Wykorzystywać tylko jedno naczynie do gotowania. Obszar gotowania zależy od używanego naczynia do gotowania, jego wielkości oraz prawidłowego ustawienia. Każdy obszar gotowania ma wstępnie ustawiony stopień mocy:



- Strefa grzewcza z przodu = stopień mocy grzania 9
- Środkowa strefa grzewcza = stopień mocy grzania 5
- Strefa grzewcza z tyłu = stopień mocy grzania 1,5

Standardowe ustawienia wstępnie ustawionych stopni mocy można zmienić. Sposób postępowania został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → Strona 23.





## 11.2 Aktywować powerMove Plus

**Wymaganie:** Ustawić tylko jedno naczynie do gotowania w strefie elastycznej.

- Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych należących do strefy elastycznej.
- Nacisnąć .
  - ✓  świeci się jaśniej, a stopień mocy obszaru, w którym znajduje się pojemnik, świeci się.
  - ✓ Funkcja jest włączona.

**Uwaga:** Podczas procesu gotowania można zmieniać stopnie mocy.

## 11.3 Dezaktywacja powerMove Plus

- ▶ Dotknąć .
- ✓  świeci się słabiej.
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

## 12 Funkcje zegara






Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

- Wyłącznik czasowy
- Minutnik
- countUp function

### 12.1 Wyłącznik czasowy

Umożliwia programowanie czasu gotowania dla jednej lub kilku stref grzewczych. Po upływie czasu strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.



#### Włączanie Wyłącznik czasowy


- Dwukrotnie dotknąć .
  - ✓ Świecą się wskaźniki  i .
- Wybrać żądaną strefę grzewczą i czas gotowania.
  - ✓ Zaświeci się wskaźnik  pola grzejnego.
- Potwierdzić za pomocą .
- Wybrać żądany stopień mocy.
  - ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.
  - ✓ Po upływie czasu gotowania następuje wyłączenie strefy grzewczej i emitowany jest sygnał.

#### Uwagi

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

#### Wyłącznik czasowy Zmiana lub wyłączenie





- Dwukrotnie dotknąć .
- Wybrać strefę grzewczą.
- Aby skasować ustawiony czas gotowania, w strefie nastawiania zmienić czas lub wybrać .

- Potwierdzić za pomocą .




### 12.2 Minutnik

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

#### Włączanie Minutnik

- Dotknąć .
  - ✓ Świecą  i .
- Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.
- Potwierdzić za pomocą .
  - ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.
  - ✓ Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz migają.



#### Minutnik Zmiana lub wyłączenie

- Dotknąć .
- Aby skasować ustawiony czas gotowania, w strefie nastawiania zmienić czas lub wybrać .
- Potwierdzić za pomocą .


### 12.3 countUp function

Funkcja stopera pokazuje czas, który upłynął od momentu aktywacji.

#### Włączanie countUp function

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Świecą się .
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.

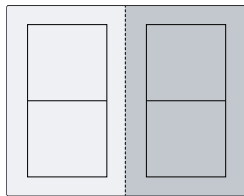
#### Wyłączanie countUp function

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Gasną wskaźniki funkcji programowania odliczania czasu.
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

## 13 powerBoost

Dzięki tej funkcji możliwe jest podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu  $\mathcal{G}$ .

Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza z tej samej grupy.



### 13.1 Włączanie powerBoost

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dotknąć **b**. Świeci wskaźnik  $b$ .
- ✓ Funkcja jest włączona.

**Uwaga:** Funkcję tę można włączyć również w przypadku gotowania w sąsiadującej strefie Flex.

### 13.2 Wyłączanie powerBoost

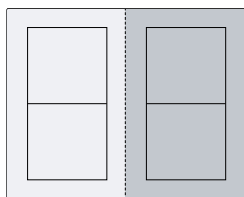
1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dotknąć **b**. Wskaźnik  $b$  gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania  $\mathcal{G}$ .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

**Uwaga:** W pewnych warunkach funkcja ta może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

## 14 shortBoost

Dzięki tej funkcji możliwe jest szybsze podgrzanie patelni niż przy użyciu  $\mathcal{G}$ .

Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza z tej samej grupy.



### 14.1 Zalecenia dotyczące stosowania

- Nie przykrywać patelni pokrywką.
- Nigdy nie rozgrzewać pustych patelni bez nadzoru.
- Stosować wyłącznie zimne patelnie.

- Używać patelni z całkowicie płaskim dnem. Nie używać patelni z cienkim spodem.

### 14.2 Włączanie shortBoost

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dwukrotnie dotknąć **b**. Świeci się  $b^-$ .
- ✓ Funkcja jest włączona.

**Uwaga:** Funkcję tę można włączyć również w przypadku gotowania w sąsiadującej strefie Flex.

### 14.3 Wyłączyć shortBoost.

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dotknąć **b**.  $b^-$  gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania  $\mathcal{G}$ .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

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

## 15 Funkcja podtrzymywania ciepła

Ta funkcja nadaje się idealnie do roztopiania czekolady lub masła oraz do podtrzymywania ciepła potraw.

### 15.1 Włączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Nacisnąć  $\mathcal{H}$ .
  2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać żądaną strefę grzewczą. Świeci  $\mathcal{L}$ .
- ✓ Funkcja uruchamia się.

### 15.2 Wyłączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Dotknąć  $\mathcal{H}$ .
  2. Wybrać strefę grzewczą.  $\mathcal{L}$  gaśnie. Strefa grzewcza wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

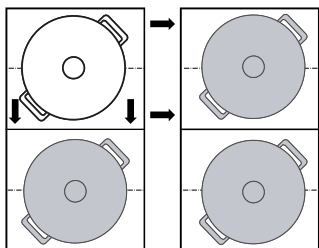
## 16 flexMotion

Dzięki tej funkcji możliwe jest przekazanie stopnia mocy grzania, ustawionego czasu gotowania oraz wybranej funkcji gotowania z jednej strefy grzewczej na inną.

### 16.1 flexMotion

**Wymaganie:** Przesunąć naczynie na strefę grzewczą, która nie została jeszcze włączona ani zaprogramowana lub na której nie stało wcześniej inne naczynie.

1. Przesunąć naczynie do gotowania.



Naczynie do gotowania zostaje rozpoznane, a na wskaźniku nowej strefy grzewczej miga na przemian wybrany wcześniej stopień mocy oraz  $\xi$ .

2. W celu przejścia ustawień wybrać nową strefę grzewczą.  
Urządzenie ustawia stopień mocy pierwotnej strefy grzewczej na  $\xi$ .  
✓ Ustawienia zostały przeniesione na nową strefę grzewczą.

**Uwaga:** Jeżeli nowe naczynie do gotowania zostanie postawione na inną strefę grzewczą, zanim zostaną potwierdzone ustawienia, można używać tej funkcji dla obydwu naczyń do gotowania.

## 17 Asystent potraw

Asystent gotowania gwarantuje łatwe przyrządzanie potraw i doskonale rezultaty gotowania.

Po wybraniu żądanej temperatury czujniki stale mierzą temperaturę naczynia i utrzymują ją na stałym poziomie w trakcie całego procesu gotowania.

### Zalety

- Po osiągnięciu wybranej temperatury jest ona automatycznie utrzymywana na stałym poziomie, co zapewnia oszczędność energii.
- Olej nie ulega przegrzaniu, a potrawy nie rozgotowują się.

### 17.1 fryingSensor

Nadaje się do przygotowywania lub redukowania sosów, naleśników lub smażenia jajek na maśle, jak również do smażenia warzyw lub steków do pożądanej miękkości przy jednoczesnym utrzymaniu temperatury pod kontrolą.

Funkcja ta jest dostępna dla każdej strefy grzewczej, która jest oznaczona za pomocą

### Poziomy temperatury

Poziomy temperatury do przyrządzania potraw.

Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje
1	120°C	Gotowanie i redukowanie sosów, smażenie warzyw
2	140°C	Podsmażanie na oliwie z oliwek lub na maśle
3	160°C	Smażenie ryb i dużych produktów spożywczych

Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje
4	180°C	Smażenie w głębokim tłuszczu potraw panierowanych, mrożonych i grillowanych
5	215°C	Grill wysokotemperaturowy i blacha do grillowania

### Zalecane naczynie

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

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

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


### Włączanie fryingSensor

1. Postawić puste naczynie do gotowania na strefie grzewczej.
2. Dotknąć a następnie wybrać strefę grzewczą.
3. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany poziom temperatury.  
✓ Funkcja uruchamia się. miga, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura docelowa.  
✓ Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta, emitowany jest sygnał, a przestaje migać.
4. Umieścić na patelni tłuszcz do smażenia i potrawy.

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



**Wyłączanie fryingSensor**

- ▶ Wybrać strefę grzewczą i dotknąć .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

**Zalecenia dotyczące gotowania za pomocą fryingSensor**

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

	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Mięso</b>		
Sznicel	4	6-10
Sznicel, panierowany	4	6-10
Filet	4	6-10
Kotlety	3	10-15
Cordon bleu, sznicel wiedeński	4	10-15
Stek, krwisty, grubość 3 cm	5	6-8
Stek, średnio wysmażony, grubość 3 cm	5	8-12
Stek, dobrze wysmażony, grubość 3 cm	4	8-12
Stek T-Bone, krwisty, grubość 4,5 cm	5	10-15
Stek T-Bone, średnio wysmażony, grubość 4,5 cm	5	20-30
Pierś drobiowa, grubość 2 cm	3	10-20
Boczek	2	5-8
Mięso mielone	4	6-10
Hamburger, grubość 1,5 cm	3	6-15
Pulpety, grubość 2 cm	3	10-20
Kiełbaski	3	8-20
Chorizo, świeża kiełbasa	3	10-20
Szaszłyki, kebaby	3	10-20
Gyros	4	7-12
<b>Ryby i owoce morza</b>		
Filet rybny	4	10-20
Filet rybny, panierowany	4	10-20
Ryba smażona, w całości	3	10-20
Sardynki	4	6-12
Scampi, krewetki	4	4-8
Kalamarnica, mątwą	4	6-12
<b>Potrawy z jaj</b>		
Jajka sadzone na maśle	2	2-6
Jaja sadzone	4	2-6
Jajecznica	2	4-9
Omlet	2	3-6
Francuskie tosty	3	4-8
Crêpes, bliny, tortitas, tacos	5	1-3
<b>Warzywa</b>		
Ziemniaki smażone	5	6-12
Frytki	4	15-25
Placki ziemniaczane	5	2-4
Cebula, smażony czosnek	2	2-10
Cebula w krążkach	3	5-10
Cukinia, bakłażan, papryka	2	4-12

	$\delta$	$\ominus$ min
Zielone szparagi	3	4-15
Grzyby	4	10-15
Warzywa, duszone w oleju	1	10-20
Warzywa w tempurze	4	5-10
<b>Produkty mrożone</b>		
Nuggety z kurczaka	4	10-15
Paluszki rybne	4	8-12
Frytki	5	4-8
Potrawy z patelni	3	6-10
Sajgonki	4	10-30
Paszteciki, krokiety	5	3-8
<b>Sosy</b>		
Sos pomidorowy	1	25-35
Sos beszamelowy	1	10-20
Sos serowy	1	10-20
Słodkie sosy	1	15-25
Sosy, zredukowane	1	25-35
<b>Pozostałe</b>		
Smażony ser	3	7-10
Grzanki	3	6-10
Opiekany chleb	4	4-8
Sucho potrawy gotowe	1	5-10
Migdały, orzechy włoskie, orzeszki pinowe, prażone	4	3-15
Popcorn	5	3-4




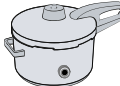
**17.2 cookingSensor**


Funkcja ta umożliwia podgrzewanie, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie, gotowanie w szybkowarze lub smażenie produktów spożywczych w garnku w głębokim tłuszczu w warunkach kontrolowanej temperatury. Aby korzystać z tych funkcji, potrzebny jest bezprzewodowy czujnik gotowania do gotowania bezprzewodowego.

Funkcja ta jest dostępna we wszystkich strefach grzewczych z bezprzewodowym czujnikiem gotowania w normalnym naczyniu.

**Poziomy temperatury**

Poziomy temperatury do przyrządzania potraw.

Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje	Naczynie do gotowania
1	70°C	Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła	
2	90°C	Gotowanie	
3	100°C	Zagotowanie	
4	120°C	Gotowanie w szybkowarze	



Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje	Naczynie do gotowania
5	180°C	Smażenie w głębokim tłuszczu	

### Informacje dotyczące funkcji cookingSensor


- Bezprzewodowy czujnik gotowania mierzy temperaturę płynu poprzez silikonową podstawę przymocowaną do pojemnika. Aby pomiar był prawidłowy, silikonowa podstawa musi być całkowicie pokryta mierzonym płynem.
- Ramka bezprzewodowego czujnika gotowania oraz silikonowa podstawa przymocowana do garnka muszą być całkowicie suche przed rozpoczęciem gotowania.
- W trakcie aktywnego procesu gotowania nie usuwać bezprzewodowego czujnika gotowania. Po zakończeniu gotowania należy usunąć czujnik z zachowaniem ostrożności, ponieważ może on być gorący.
- Aby zaoszczędzić energię, używać pokrywki.
- Naczynie do gotowania ustawić w taki sposób, aby bezprzewodowy czujnik gotowania był skierowany w stronę bocznej powierzchni zewnętrznej płyty grzewczej.
- Nie kierować bezprzewodowego czujnika gotowania w stronę innego gorącego naczynia, aby uniknąć przegrzania.

### Włączanie cookingSensor

**Wymaganie:** Podłączyć bezprzewodowy czujnik gotowania.

- Zamocować bezprzewodowy czujnik gotowania na naczyniu.
- Naczynie z odpowiednią ilością wody ustawić na żądanej strefie grzewczej i nałożyć pokrywkę.
- Nacisnąć środkową część bezprzewodowego czujnika gotowania. Na pulpicie obsługi świeci się . Następnie wybrać strefę grzewczą, na której znajduje się naczynie z bezprzewodowym czujnikiem gotowania.
- Wybrać odpowiedni poziom temperatury dla gotowanej potrawy.
  - ✓ Funkcja jest włączona.
  - ✓  miga do momentu, gdy woda lub olej osiągną odpowiednią temperaturę do włożenia potrawy. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury przestaje migać.
- Po usłyszeniu dźwięku sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Nie zdejmować pokrywki w trakcie procesu gotowania.

### Wyłączanie cookingSensor

- Wybrać strefę grzewczą.
  - W strefie nastawiania ustawić na .
- ✓ Funkcje są dezaktywowane.

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

### Zalecenia dotyczące gotowania za pomocą cookingSensor

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

### Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła

	$\text{°C}$	$\text{min}$
Podgrzewanie gulaszu	70	10-20
Podgrzewanie wina grzanego	70	5-15

### - Gotowanie na małym ogniu

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Mięso</b>		
Kiełbaski	90	10-20
<b>Ryby</b>		
Ryba duszona	90	15-20
<b>Potrawy z jaj</b>		
Jajka w koszulkach	90	2-5
<b>Ziemniaki</b>		
Pyzy	90	30-40
<b>Makaron i zboża</b>		
Ryż	90	25-35
Ryż parboiled	90	25-35
Ryż pełnoziarnisty	90	45-55
Ryż, basmati, tajski	90	8-12
Ryż dziki	90	20-30
Polenta	90	3-8
Kasza manna	90	5-10
<b>Zupy</b>		
Kremy instant	90	10-15
<b>Desery</b>		
Ryż na mleku	90	40-50
Owsianka	90	10-15
Budyń czekoladowy	90	3-5
<b>Pozostałe</b>		
Mleko	90	3-10

### - Gotowanie

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Mięso</b>		
Klopsy mięsne	100	20-30
Kura	100	60-90
Cielęcina	100	60-90
<b>Potrawy z jaj</b>		
Gotowane jaja	100	5-10
<b>Warzywa, w tym strączkowe</b>		
Brokuły	100	10-20
Kalafior	100	10-20
Brukselka	100	30-40
Zielona fasolka	100	15-30
Cieciora	100	60-90
Groszek	100	15-20
Soczewica	100	45-60
<b>Ziemniaki</b>		
Gnocchi	100	3-6
Ziemniaki, gotowane	100	30-45

	⌘ °C	⌚ min
Bataty	100	30-45
<b>Makaron i zboża</b>		
Makaron z pszenicy durum	100	7-10
Świeże potrawy mączne	100	3-5
Makaron pełnoziarnisty	100	7-10
Makaron z pszenicy durum, faszerowany	100	15-20
Świeże makarony, faszerowane	100	5-8
Komosa ryżowa	100	10-12
<b>Zupy</b>		
Domowe buliony	100	60-90
Zupy instant	100	5-10
<b>Desery</b>		
Prażone owoce	100	15-25
<b>Produkty mrożone</b>		
Zielona fasolka	100	15-30
<b>Gotowanie w szybkowarze</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Mięso</b>		
Kura	120	15-25
Cielęcina	120	15-25
<b>Warzywa, w tym strączkowe</b>		
Warzywa	120	3-6
Ciecioraka	120	25-35
Soczewica	120	10-20
Fasola	120	25-35
<b>Ziemniaki</b>		
Ziemniaki	120	10-20
Bataty	120	10-20
<b>Makaron i zboża</b>		
Ryż	120	6-8
Ryż pełnoziarnisty	120	12-18
<b>Zupy</b>		
Domowy bulion	120	20-30
<b>Mit viel Öl frittieren</b>		
Używać pokrywki do podgrzewania oleju i zdejmować ją, aby smażyć potrawy.		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Mięso</b>		
Kawałki kurczaka	180	10-15
Klopsy mięsne	180	10-15
<b>Ryby</b>		
Ryba w cieście piwnym, panierowana	180	10-15
<b>Warzywa, w tym strączkowe</b>		
Warzywa w cieście piwnym, panierowane	180	4-8
Pieczarki, panierowane lub w cieście piwnym	180	4-8
<b>Desery</b>		

	⌘ °C	⌚ min
Donaty i pączki	180	5-10
<b>Produkty mrożone</b>		
Frytki	180	4-8

### 17.3 Bezprzewodowy czujnik gotowania

Aby korzystać z cookingSensor, należy nabyć bezprzewodowy czujnik gotowania.

Bezprzewodowy czujnik gotowania można nabyć za pośrednictwem serwisu, w naszym sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania

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

- Wybrać ustawienie podstawowe  $\llcorner$  4. Ustawienia podstawowe → *Strona 23*  
✓ Świeci się -.
- Wybrać strefę grzewczą, której wskaźnik zaświeci się. Emitowany jest sygnał. Miga  $\square$ .
- W ciągu 30 sekund krótko nacisnąć środkową część bezprzewodowego czujnika gotowania.
  - Po kilku sekundach na optycznym wskaźniku strefy grzewczej pojawi się wynik procesu łączenia czujnika gotowania z pulpitem obsługi.

#### Wynik

$\square$ Poprawne połączenie	cookingSensor jest dostępne.
$\llcorner$ Błędne połączenie	Błąd komunikacji <ul style="list-style-type: none"> <li>Powtórzyć proces łączenia. Jeżeli proces łączenia nadal kończy się wynikiem <math>\llcorner</math>, powiadomić serwis.</li> </ul>
$\llcorner$ Błędne połączenie	Błąd komunikacji <ul style="list-style-type: none"> <li>Błąd komunikacji Bluetooth. Powtórzyć proces łączenia.</li> <li>Środkowa część bezprzewodowego czujnika gotowania nie została naciśnięta w ciągu 30 sekund od momentu wybrania strefy grzewczej. Powtórzyć proces łączenia.</li> <li>Bateria bezprzewodowego czujnika gotowania jest zużyta. Wymienić baterię, zresetować bezprzewodowy czujnik gotowania i ponownie przeprowadzić proces łączenia.</li> </ul>

#### Resetowanie bezprzewodowego czujnika gotowania

- Naciskać środkową część czujnika gotowania przez ok. 8 - 10 sekund.
- ✓ Podczas tego procesu wskaźnik LED bezprzewodowego czujnika gotowania zapala się trzy razy.
- ✓ Resetowanie rozpoczyna się, gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci.

2. Teraz nie należy już naciskać na środkową część radiowego czujnika gotowania.
- ✓ Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika gotowania jest zakończony.
3. Powtórzyć proces łączenia od punktu 2.

### Ustawianie temperatury wrzenia

Punkt wrzenia wody zależy od wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza. Jeśli woda gotuje się za mocno lub za słabo, można nastawić punkt wrzenia. W tym celu:

Wybrać ustawienie podstawowe c 4. Ustawienia podstawowe → Strona 23

Wysokość	Wartość ustawienia c 4
0 m	1

<sup>1</sup> Ustawienie podstawowe

Wysokość	Wartość ustawienia c 4
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 <sup>1</sup>
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Powyżej 1400 m	9

<sup>1</sup> Ustawienie podstawowe

**Uwaga:** Temperatura 3/100°C jest wystarczająca do efektywnego gotowania, jednak w celu ustawienia większej intensywności gotowania, można wybrać niższy poziom.

## 18 Bezprzewodowy czujnik gotowania

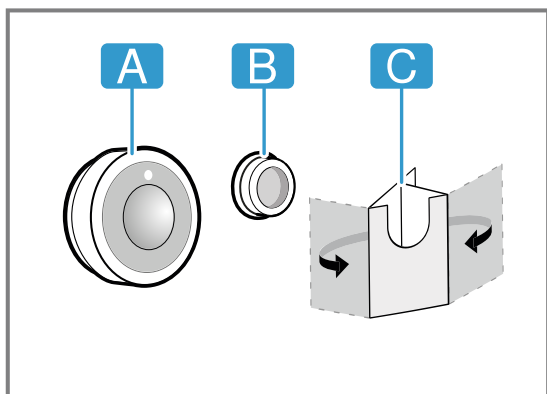
Aby korzystać z cookingSensor, należy nabyć bezprzewodowy czujnik gotowania.

Bezprzewodowy czujnik gotowania można nabyć za pośrednictwem serwisu, w naszym sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

### 18.1 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu i kompletność zamówienia.

- **A** Bezprzewodowy czujnik gotowania
- **B** Nakładka silikonowa
- **C** Szablony

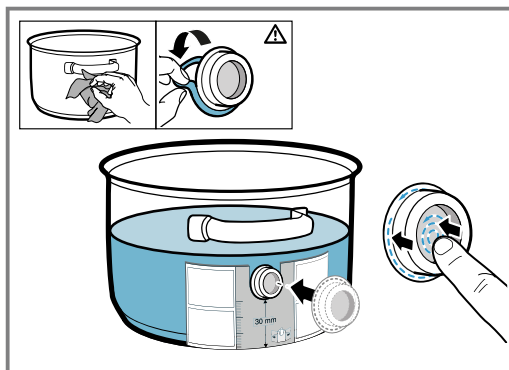


### 18.2 Mocowanie nakładek silikonowych

Nakładka silikonowa mocuje czujnik gotowania na naczyniu. Do nałożenia na naczynie:

1. Miejsce naklejenia na naczyniu do gotowania musi być odtłuszczone. Naczynie wyczyścić, starannie osuszyć i przetrzeć miejsce naklejenia np. alkoholem.

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



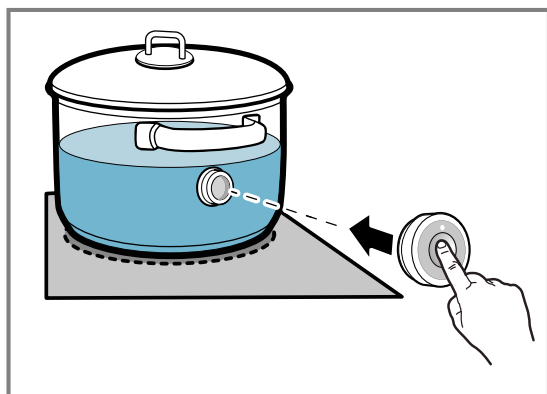
3. Docisnąć całą powierzchnię nakładki silikonowej oraz jej wewnętrzną część.
4. Odczekać godzinę do wyschnięcia kleju. Nie używać ani nie zmywać naczynia przed upływem tego czasu.

**Uwaga:** W przypadku odklejenia się nakładki silikonowej należy zastosować nową. W razie potrzeby można nabyć zestaw pięciu silikonowych nakładek w naszym serwisie klienta lub na naszej oficjalnej stronie internetowej [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) podając numer artykułu 17007119.

Wszystkie kleje z czasem ulegają degradacji podczas przechowywania. Aby tego uniknąć, należy natychmiast po otrzymaniu podstaw silikonowych umieścić je w pojemnikach.

### 18.3 Mocowanie bezprzewodowego czujnika gotowania

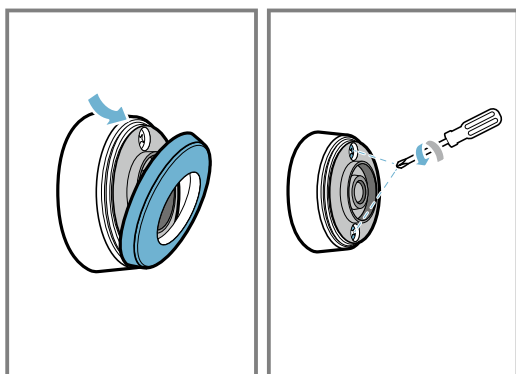
1. Przed nasadzeniem czujnika gotowania upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
2. Czujnik gotowania nasadzić na nakładkę silikonową w taki sposób, aby był dokładnie dopasowany.



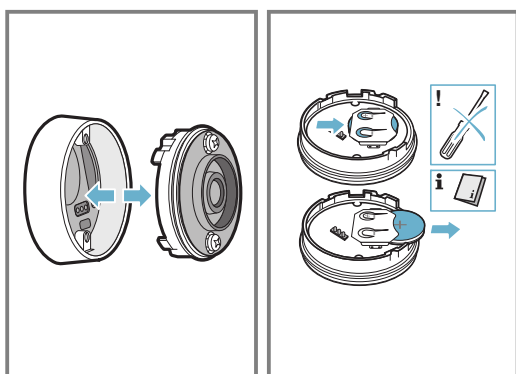
## 18.4 Wymiana baterii

Jeśli dioda LED na bezprzewodowym czujniku gotowania nie świeci się po naciśnięciu przycisku, oznacza to, że bateria jest rozładowana. Wymiana baterii:

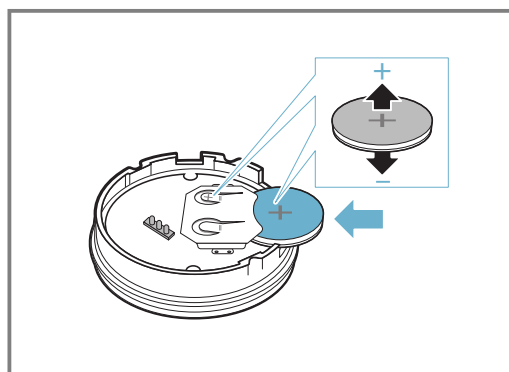
1. Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy czujnika gotowania i za pomocą śrubokręta usunąć obie śruby.



2. Otworzyć pokrywę czujnika gotowania i wyjąć baterię z podstawy.

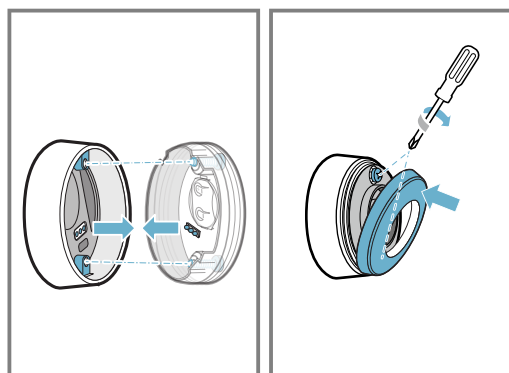


3. Włożyć nową baterię, postępując zgodnie z instrukcjami dotyczącymi biegunów baterii. Używać wysokiej jakości baterii typu CR2032.



**Uwaga:** Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać punktów przyłączeniowych baterii.

4. Zamknąć blokadę czujnika gotowania. Wgłębienia na śruby w blokadzie muszą pokrywać się z wgłębieniami w dolnej części obudowy. Śruby dokręcić śrubokrętem i zamocować silikonową osłonę na dolnej części obudowy czujnika gotowania.



## 18.5 Czyszczenie

### Czujnik gotowania

Czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Nie wkładać do zmywarki ani nie dopuszczać do zamoczenia.

Gdy czujnik gotowania nie jest używany, wyjąć go z naczynia i przechowywać w czystym, bezpiecznym miejscu z dala od źródeł ciepła.

### Nakładka silikonowa

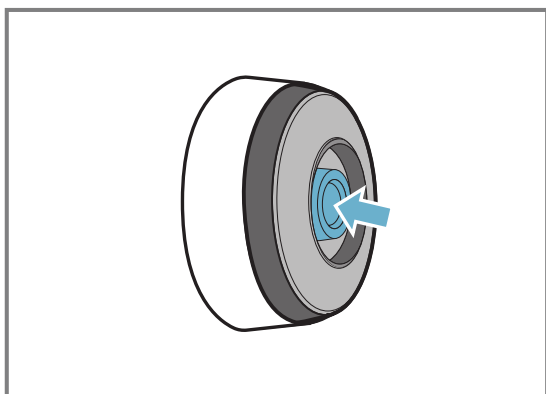
Przed zamocowaniem czujnika gotowania należy go oczyścić i osuszyć. Nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

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

### Okienko bezprzewodowego czujnika gotowania

Okienko powinno być czyste i suche. Ważne wskazówki:

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



#### Uwagi

- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używać twardych ani szorstkich przedmiotów, takich jak szczotki z włosiem lub gąbki do szorowania, jak również środków czyszczących o właściwościach ściernych.

- Aby nie zabrudzić ani nie podrapać okienka bezprzewodowego czujnika gotowania, nie dotykać go palcami.

### 18.6 Deklaracja zgodności

BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika gotowania jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami dyrektywy 2014/53/EU. Szczegółowa deklaracja zgodności zgodnie z dyrektywą RED znajduje się na [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) na stronie produktu urządzenia w rubryce Dodatkowe dokumenty.




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

## 19 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

### 19.1 Włączanie Zabezpieczenie przed dziećmi

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

- Dotknąć .
  - Dotykać  przez 4 sekundy.
- ✓ Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund.
  - ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

### 19.2 Wyłączanie Zabezpieczenie przed dziećmi

- Dotknąć .
  - Dotykać  przez 4 sekundy.
- ✓ Blokada została wyłączona.

### 19.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi



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

Sposób włączania i wyłączania tej funkcji został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → *Strona 23*.

## 20 Funkcja "krótkie czyszczenie"


Umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi do czyszczenia, aby nie zostały wybrane niepożądane ustawienia. Blokada nie ma wpływu na funkcjonowanie włącznika głównego.

### 20.1 Włączanie Funkcja "krótkie czyszczenie"

- ▶ Nacisnąć . Emitowany jest sygnał ostrzegawczy i świeci się .
- ✓ Pulpit obsługi zostaje zablokowany na 35 sekund. 5 sekund przed wyłączeniem rozlega się sygnał.

### 20.2 Wyłączanie Funkcja "krótkie czyszczenie"

W celu wyłączenia funkcji przed upływem ustawionego czasu:

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Pulpit obsługi jest odblokowany.

## 21 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa

Funkcja bezpieczeństwa jest aktywowana, jeśli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie zmieniano żadnych ustawień. Strefa grzewcza wskazuje **FB** i wyłącza się.

Czas waha się od 1 do 10 godzin, w zależności od ustawionego stopnia mocy. Aby włączyć strefę grzewczą, nacisnąć dowolny przycisk.

## 22 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

### 22.1 Przegląd ustawień podstawowych

Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
c 1	Zabezpieczenie przed dziećmi	0 - Ręcznie. <sup>1</sup> 1 - Automatycznie. 2 - Funkcja wyłączona.
c 2	Sygnaly akustyczne	0 - Sygnal potwierdzajac i sygnal informacji o usterce sa wyłączone. 1 - Włączony jest tylko sygnal informacji o usterce. 2 - Włączony jest tylko sygnal potwierdzajacy. 3 - Wszystkie sygnaly sa włączone <sup>1</sup> .
c 3	Wskaźnik zużycia energii Pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem i wyłączeniem płyty w kWh. Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej.	0 - Funkcja wyłączona. <sup>1</sup> 1 - Funkcja włączona.
c 4	Wybrać ustawienie w zależności od wysokości nad poziomem morza:	1-2 - Zmniejszenie. 3 - Ustawienie podstawowe. 4-9 - Zwiększenie.
c 5	Automatyczne wyłączanie stref grzejnych.	00 - wyłączona. <sup>1</sup> 01-99 - Minuty do automatycznego wyłączenia.
c 6	Czas trwania sygnału końcowego timera	1 - 10 sekund <sup>1</sup> 2 - 30 sekund 3 - 1 minuta
c 7	Ograniczenie mocy Umożliwia ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej, jeśli jest to konieczne ze względu na warunki instalacji elektrycznej. Dostępne ustawienia zależne są od mocy maksymalnej płyty grzewczej. Dokładne dane znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia. Jeżeli funkcja jest aktywna a płyta grzewcza osiągnie ustawianą wartość graniczną mocy, wyświetli się _ i wybór wyższego stopnia mocy nie będzie możliwy.	0 - Funkcja wyłączona. Maksymalna moc płyty grzewczej <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Najniższa moc. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Wartość zalecana przy 13 amperach. 3. - 3500 W. Wartość zalecana przy 16 amperach. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Wartość zalecana przy 20 amperach. ... 9 - Maksymalna moc płyty grzewczej.
c 11	powerMove Plus Umożliwia zmianę ustawionych stopni mocy trzech stref grzewczych strefy flex. W tym celu wybrać jedną z dwóch stref grzewczych, ustawić żądany stopień mocy w obszarze ustawień i dotknąć [OK], aby potwierdzić nowy stopień mocy i wybrać kolejną strefę gotowania.	9 - Wstępnie ustawiony stopień mocy dla przedniej strefy grzewczej. 5 - Wstępnie ustawiony stopień mocy dla środkowej strefy grzewczej. 1,5 - Wstępnie ustawiony stopień mocy dla tylnej strefy grzewczej.
c 12	Test naczyń do gotowania Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.	0 - Nieodpowiednie. 1 - Nieoptymalne. 2 - Odpowiednie.
c 13	flexInduction Zmiana trybu włączania strefy Flex.	0 - Jako dwie niezależne strefy grzewcze. 1 - Jako jedna połączona strefa grzewcza. <sup>1</sup>
c 14	Połączyć bezprzewodowy czujnik gotowania z płytą grzewczą.	0 - Poprawne połączenie. 1 - Wadliwe połączenie spowodowane błędem transmisji. 2 - Wadliwe połączenie spowodowane usterką czujnika gotowania.
c 17	Ustawianie trybu pracy w obiegu zamkniętym lub otwartym.	0 - Konfigurowanie trybu pracy w obiegu zamkniętym. <sup>1</sup> 1 - Konfigurowanie trybu pracy w obiegu otwartym.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
c 18	Ustawianie automatycznego włączania	0 – Funkcja wyłączona. 1 - Włączone: Tryb automatyczny ze sterowaniem za pomocą czujnika. <sup>1</sup> 2 - Włączone: System wentylacyjny włącza się po ustawieniu stopnia mocy zgodnie z odpowiednimi stopniami mocy stref grzewczych.
c 19	Ustawić czułość czujnika wentylacji.	1 - Najniższe ustawienie czułości czujnika. 2 - Średnie ustawienie czułości czujnika. <sup>1</sup> 3 - Najwyższe ustawienie czułości czujnika.
c 20	Ustawianie funkcji pracy po wyłączeniu Gdy płyta grzewcza pracuje z aktywowanym trybem obiegu otwartego, wentylacja włącza się na ok. 6 minut ze stopniem mocy grzania. Gdy płyta grzewcza pracuje z aktywowanym trybem obiegu zamkniętego, wentylacja włącza się na ok. 30 minut ze stopniem mocy grzania. Po upływie tego czasu funkcja pracy po wyłączeniu zostaje automatycznie dezaktywowana.	0 – Funkcja wyłączona. 1 - Włączone: Funkcje automatyczne ze sterowaną czujnikiem funkcją pracy po wyłączeniu. 2 - Funkcja włączona <sup>1</sup> :
c 25	Automatyczne rozpoznawanie naczyń do gotowania	0 - Wybrać ręcznie żadaną strefę grzewczą. 1 - Strefa grzewcza rozpoznaje wielkość i pozycję naczyni do gotowania oraz wybiera odpowiednią strefę grzewczą/ odpowiednie strefy grzewcze. <sup>1</sup>
c 0	Przywracanie ustawień fabrycznych	0 - Ustawienia indywidualne <sup>1</sup> . 1 Ustawienia fabryczne.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

## 22.2 Do ustawień podstawowych

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

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

Informacje o produkcie	Wskazanie
Wykaz punktów serwisu technicznego	0 1
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	02.
Numer fabryczny 2	0.5

- ✓ Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby wywołać poszczególne wskaźniki.

3. W celu przejścia do ustawień podstawowych dotknąć ③.
- ✓ c 1 i 0 świecą się jako ustawienie wstępne.
4. Dotykać ④, aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.
5. Wybrać w strefie nastawiania żądane ustawienie.
6. Dotykać ⑤ przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienia zostały zapisane.

## 22.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Dotknąć ①.
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

# 23 Test naczyń do gotowania

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

Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.

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

Dostęp następuje przez ustawienia podstawowe.

→ Strona 23

## 23.1 Przeprowadzenie Test naczyń do gotowania

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest ustawiona jako jedyna strefa grzewcza, dlatego wystarczy sprawdzić tylko jedno naczynie do gotowania.

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia do gotowania o temperaturze pokojowej i ustawić je na środku tej strefy grzewczej, której wielkość najlepiej pasuje do wielkości dna naczynia.
2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać c 1 2.



3. Dotknąć strefy nastawiania. W strefach grzewczych miga wskazanie —.
- ✓ Test jest w toku.
- ✓ Po upływie 10 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się rezultat.

## 23.2 Kontrola wyniku

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

### Wynik

- |   |  |
|---|--|
| 0 | Naczynie do gotowania nie nadaje się do stosowania w danej strefie grzewczej i dlatego nie jest podgrzewane. |
| 1 | Naczynie podgrzewa się wolniej niż oczekiwano, a proces gotowania nie przebiega optymalnie.                  |
| 2 | Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega w odpowiedni sposób.                          |

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

## 24 Ograniczenie mocy

Dzięki tej funkcji można ustawić całkowitą moc płyty grzewczej.

Płyta grzewcza jest fabrycznie ustawiona. Maksymalna moc płyty grzewczej znajduje się na tabliczce znamionowej. Funkcja ta umożliwi dostosowanie konfiguracji do wymogów każdej instalacji elektrycznej.

Aby nie przekroczyć ustawionej wartości, płyta grzewcza automatycznie rozdziela dostępną moc całkowitą na włączone pola grzewcze, w zależności od potrzeb.

Dopóki funkcja ta jest aktywna, moc każdej strefy grzewczej może czasami spaść poniżej wartości nominalnej. Aby nie przekroczyć ustawionej wartości, płyta grzewcza automatycznie rozdziela dostępną moc całkowitą na włączone pola grzewcze, w zależności od potrzeb. Urządzenie automatycznie reguluje i wybiera najwyższy możliwy stopień mocy.

Sposób postępowania został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → *Strona 23*

## 25 Home Connect

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

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

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

**Wskazówka:** Należy się też stosować do wskazówek wyświetlanych w aplikacji Home Connect.

### Uwagi

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

### 25.1 Konfiguracja aplikacji Home Connect

1. Zainstalować aplikację Home Connect na mobilnym urządzeniu końcowym.
2. Uruchomić aplikację Home Connect i skonfigurować dostęp do Home Connect.  
Aplikacja Home Connect prowadzi użytkownika przez cały proces rejestracji.

### 25.2 Konfiguracja Home Connect

#### Wymagania








- Urządzenie jest już podłączone do sieci elektrycznej i włączone.
  - Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
  - Aplikacja Home Connect jest skonfigurowana na mobilnym urządzeniu końcowym.
  - W miejscu ustawienia urządzenie znajduje się w zasięgu domowej sieci WLAN (Wi-Fi).
  - Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału sieci domowej WLAN.
1. Otworzyć aplikację Home Connect i zeskanować następujący kod QR.



2. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.

## 25.3 Przegląd Home Connect ustawień

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można dopasować ustawienia Home Connect oraz ustawienia sieciowe.

Ustawienie	Wybór lub wyświetlanie	Informacje dodatkowe
<i>H C 1</i>	Połączenie z siecią  – Brak połączenia / Rozłącz połączenie z siecią <i>1</i> – Połącz automatycznie <i>2</i> – Połącz ręcznie <i>3</i> – Połączono	Zaloguj płytę grzewczą w domowej sieci WLAN (Wi-Fi) lub rozłącz połączenie z siecią
<i>H C 2</i>	Połączenie z aplikacją  – Brak połączenia <i>1</i> – Nawiąż połączenie	<i>H C 2</i> jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.
<i>H C 3</i>	Połączenie z siecią WLAN  – Moduł bezprzewodowy wyłączony <i>1</i> – Moduł bezprzewodowy włączony	Przy aktywnej sieci WLAN można korzystać ze wszystkich funkcji Home Connect. <i>H C 3</i> jest wyświetlane tylko, jeżeli płyta grzewcza była już raz połączona z siecią domową.
<i>H C 4</i>	Ustawianie za pomocą aplikacji  – Funkcja wyłączona <i>1</i> – Funkcja włączona <sup>1</sup>	Jeżeli <i>H C 4</i> jest dezaktywowane, w aplikacji Home Connect będą wyświetlane tylko stany płyty grzewczej.
<i>H C 5</i>	Aktualizacja oprogramowania <i>1</i> – Aktualizacja jest dostępna i gotowa do instalacji <i>2</i> – Rozpocznij instalację	<i>H C 5</i> jest wyświetlane tylko wtedy, gdy jest dostępna aktualizacja oprogramowania.
<i>H C 6</i>	Sterowanie zdalnym dostępem na potrzeby serwisu  – Funkcja niedozwolona <i>1</i> – Dozwolona	<i>H C 6</i> jest wyświetlane tylko, gdy serwis podejmuje próbę nawiązania połączenia z płytą urządzenia. Po udzieleniu dostępu można go w każdej chwili przerwać.
<i>H C 7</i>	Wyświetlanie jakości sygnału sieci WLAN  – Urządzenie nie jest połączone z domową siecią WLAN (Wi-Fi) <i>1</i> – Jakość sygnału 1 (słaba) <i>2</i> – Jakość sygnału 2 (średnia) <i>3</i> – Jakość sygnału 3 (dobra)	<i>H C 7</i> jest wyświetlane tylko wtedy, gdy urządzenie jest połączone z domową siecią WLAN (Wi-Fi).
<i>H C 8</i>	Połączenie z Home Connect serwerem  – Brak połączenia <i>1</i> – Połączono	<i>H C 8</i> jest wyświetlane tylko wtedy, gdy urządzenie jest połączone z domową siecią WLAN (Wi-Fi).

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

## 25.4 Zmiana ustawień za pośrednictwem aplikacji Home Connect

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

### Wymagania

- Płyta grzewcza jest połączona z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
- Aby możliwe było wprowadzenie ustawień płyty grzewczej za pomocą aplikacji Home Connect, należy włączyć ustawienia podstawowe *H C 4*. W nowym fabrycznie urządzeniu aktywne jest *H C 4*. Jeżeli funkcja przekazywania ustawień jest dezaktywowana, w aplikacji Home Connect wyświetlane są tylko stany płyty grzewczej.

1. Wprowadzić ustawienie w aplikacji Home Connect i przesać do płyty grzewczej.  
Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w aplikacji Home Connect.

Ustawienia przekazywane do płyty grzewczej z aplikacji Home Connect muszą zostać potwierdzone przy użyciu elementów obsługowych płyty grzewczej.

- ✓ Po przekazaniu ustawień gotowania do jednej ze stref grzewczych zaczyna migać odpowiedni wskaźnik, w zależności od ustawienia.
2. W celu potwierdzenia ustawienia nacisnąć wskaźnik pola grzewczego żądanej strefy grzewczej.
  3. Dotknąć dowolnego innego pola dotykowego płyty grzewczej, aby odrzucić ustawienie.

## 25.5 Aktualizacja oprogramowania

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

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

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

#### Uwagi

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

## 25.6 Zdalna diagnostyka

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

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

## 25.7 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

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

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

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

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

# 26 Czyszczenie i pielęgnacja

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

## 26.1 Środki czyszczące

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

#### UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

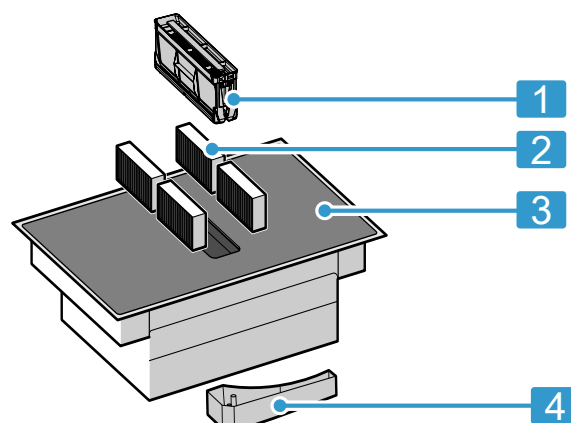
- ▶ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.
- ▶ Nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest jeszcze gorąca. Może to spowodować pozostawienie śladów na powierzchni.

#### Nieodpowiednie środki czyszczące

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

## 26.2 Elementy wymagające czyszczenia lub wymiany

Następujące zestawienie pokazuje podzespoły urządzenia, które są wymieniane lub czyszczone.



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Filtr przeciwłuszczywy              |
| 2 | Filtr zapachów lub filtr akustyczny |
| 3 | Ceramika szklana                    |
| 4 | Zbiornik przelewowy                 |

### 26.3 Czyszczenie płyty grzewczej

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

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

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

#### Wskazówki

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

### 26.4 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

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

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

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

### 26.5 Wymiana filtra zapachów lub filtra akustycznego

Regularnie wymieniać filtr zapachów. Wymienić filtry akustyczne jeśli są zanieczyszczone.

**Uwaga:** Filtry zapachów i filtry akustyczne można nabyć w sklepie specjalistycznym, w serwisie lub w sklepie internetowym.

1. Aby zapewnić optymalne działanie, należy stosować tylko oryginalne filtry.

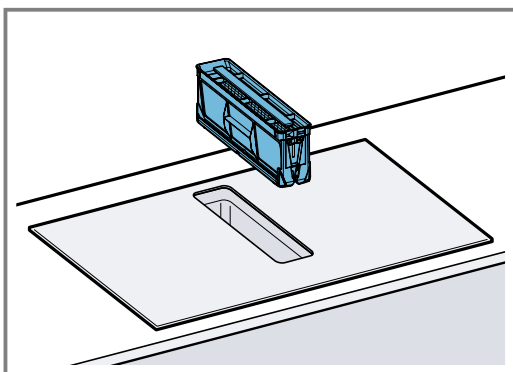
#### 2. UWAGA!

Spadające filtry przeciwtłuszczowe mogą uszkodzić płytę grzewczą.

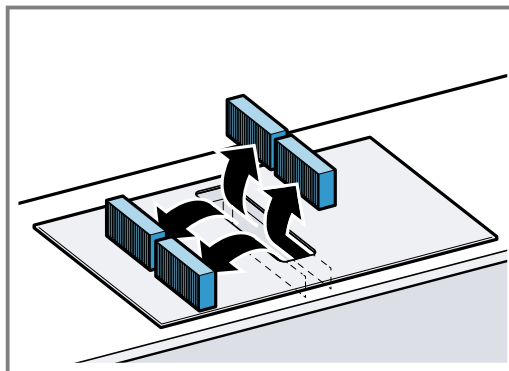
- ▶ Filtr przeciwtłuszczowy chwycić ręką od spodu.

Wyjąć filtr przeciwtłuszczowy.

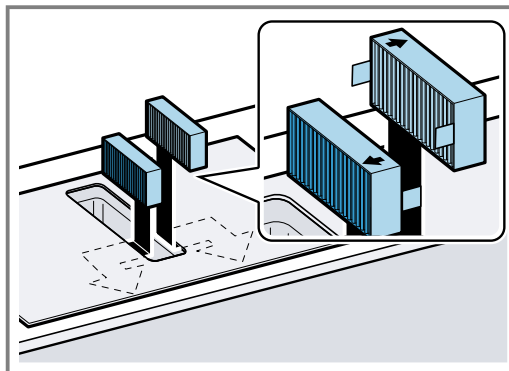
- Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.



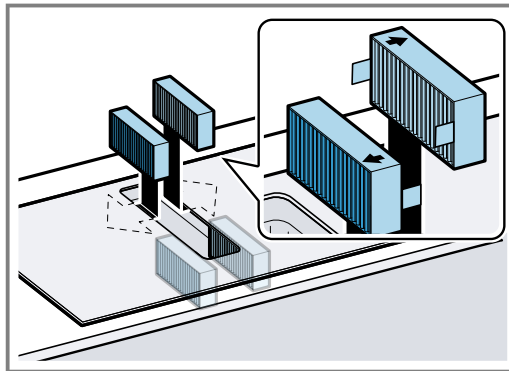
3. Wyjąć 4 filtry zapachów lub filtry akustyczne i prawidłowo zutylizować.



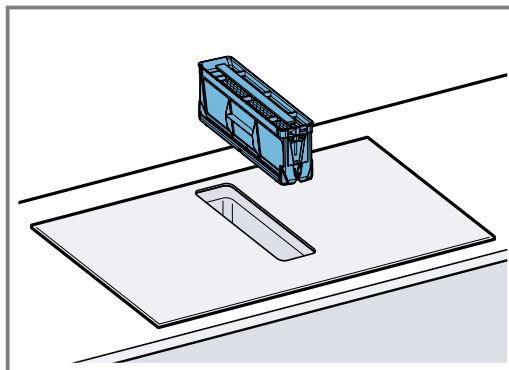
4. 2 filtry zapachów lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia i przesunąć do przodu.



5. Pozostałe filtry zapachów lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia.




6. Włożyć filtr przeciwtłuszczowy.



### Resetowanie wskaźnika nasycenia

**Wymaganie:** Po wyłączeniu urządzenia świeci się F.

1. Wymienić filtry zapachów. → Strona 28

2. Nacisnąć i przytrzymać , aż rozlegnie się sygnał.
- ✓ Wskaźnik *F* przestaje świecić. Wskaźnik nasycenia filtrów zapachów został zresetowany.

## 26.6 Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

Filtry przeciwtłuszczowe zatrzymują tłuszcz pochodzący z oparów kuchennych. Aby zapewnić optymalne działanie, należy regularnie czyścić filtr przeciwtłuszczowy.

### OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Osady z tłuszczu w filtrach przeciwtłuszczowych mogą się zapalić.

- ▶ Nie używać urządzenia bez filtra przeciwtłuszczowego.
- ▶ Regularnie czyścić filtry przeciwtłuszczowe.
- ▶ Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu).

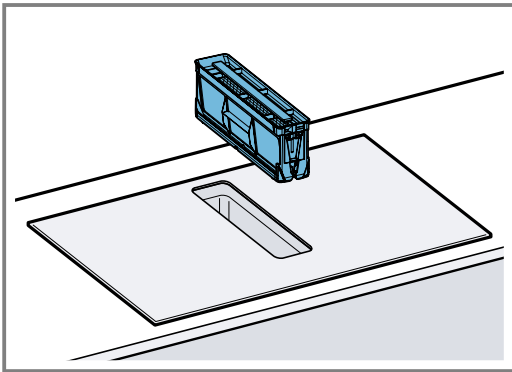
### 1. UWAGA!

Spadające filtry przeciwtłuszczowe mogą uszkodzić płytę grzewczą.

- ▶ Filtr przeciwtłuszczowy chwycić ręką od spodu.

Wyjąć filtr przeciwtłuszczowy.

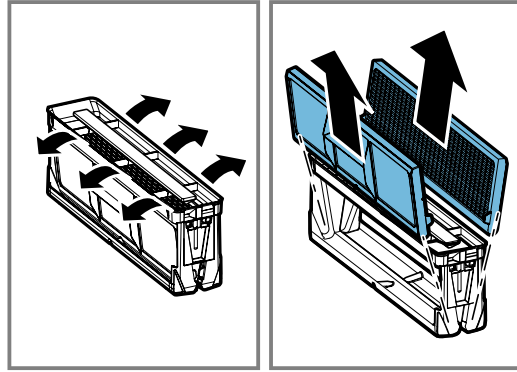
- Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.



2. Wyczyścić filtr przeciwtłuszczowy.
  - → "Ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego", Strona 29
  - → "Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego w zmywarce do naczyń", Strona 29
3. W razie potrzeby wyjąć filtry zapachów lub filtry akustyczne i wyczyścić urządzenie od wewnątrz.
  - "Wymiana filtra zapachów lub filtra akustycznego", Strona 28
4. Jeśli do urządzenia dostały się przedmioty, należy je usunąć i upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany.
5. Przetrzeć wnętrze urządzenia roztworem wody z detergentem i zmywaka.
6. Po wyczyszczeniu należy włożyć osuszony filtr przeciwtłuszczowy.

## Ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

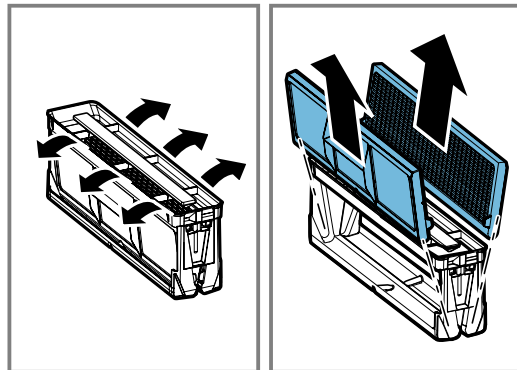
1. Zdemontować filtr przeciwtłuszczowy.



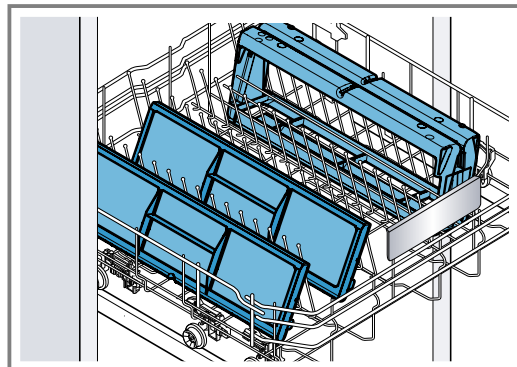
2. Namoczyć filtr przeciwtłuszczowy w roztworze gorącej wody z detergentem.
3. Wyczyścić filtr przeciwtłuszczowy szczoteczką. Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług. W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia zastosować specjalny środek odtłuszczający. Środek odtłuszczający można nabyć za pośrednictwem serwisu, w naszym sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym.
4. Dobrze wypłukać filtr przeciwtłuszczowy.
5. Pozostawić filtr, aby wyciekły z niego resztki wody.

## Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego w zmywarce do naczyń

1. Aby uzyskać optymalny rezultat prania, zdemontować filtr przeciwtłuszczowy.



2. Poszczególne komponenty filtra przeciwtłuszczowego ustawić luźno w zmywarce i nie zakleszczać ich.



Mocno zabrudzonych filtrów przeciwtłuszczowych nie czyścić razem z naczyniami. Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.

3. Włączyć zmywarę.

Nie ustawiać temperatury powyżej 70°C.

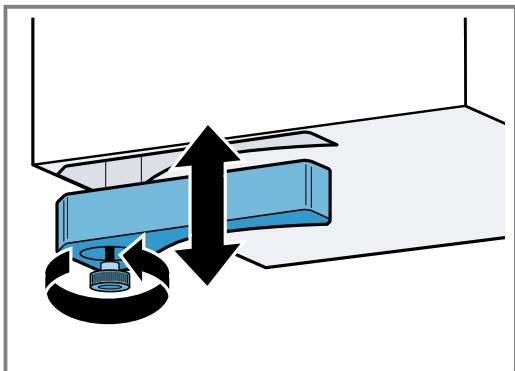
4. Pozostawić filtr, aby wyciekły z niego resztki wody.

## 26.7 Czyszczenie zbiornika przelewowego

Zbiornik przelewowy gromadzi płyny lub przedmioty, które dostają się do urządzenia od góry.

**Wymaganie:** Urządzenie ostygło i zgasł wskaźnik ciepła reszkowego.

1. Przytrzymać zbiornik przelewowy jedną ręką, a drugą ręką odkręcić.
  - Nie przechylać zbiornika przelewowego, aby uniknąć wyciekania wody.



2. Opróżnić i wyłukać zbiornik przelewowy.
3. W razie potrzeby odkręcić śrubę i umyć zbiornik przelewowy bez śruby w zmywarce do naczyń.
4. Po wyczyszczeniu ponownie przykręcić zbiornik przelewowy.
5. Upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany. Przedmioty, które dostały się do urządzenia, należy usunąć po ostygnięciu z urządzenia. W tym celu zdemontować filtr przeciwtłuszczowy. → Strona 29

## 27 Usuwanie usterek

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.  
→ "Serwis", Strona 33

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

## 27.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Nie świeci się żaden wskaźnik.	Przerwa w zasilaniu. ▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania.

## 27.1 Ostrzeżenia

### Uwagi

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

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Nie świeci się żaden wskaźnik.	Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń.
Wentylacja nie działa	Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń.
Migają wskaźniki.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
<i>F</i>	Filtr zapachowy jest nasycony lub wskaźnik nasycenia świeci się pomimo wymiany filtra. ▶ Wymienić filtr i zresetować wskaźnik nasycenia filtra. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 27.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.
<i>F5</i> + stopień mocy i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Układ elektroniczny może się przegrzać. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można teraz kontynuować gotowanie.
<i>F5</i> i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<i>F1/F6</i>	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.
<i>FD</i>	flexMotion wird nicht aktiviert. ▶ W celu potwierdzenia wskazania usterki dotknąć dowolnego przycisku. Gotować w zwykły sposób, nie korzystając z funkcji flexMotion. Skontaktować się z serwisem.
<i>FB</i>	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. ▶ Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa jest włączona. Aby ustawić strefę grzewczą, dotknąć dowolnego przycisku i wyłączyć wskaźnik.
<i>E8202</i>	Czujnik gotowania jest przegrzany i strefa grzewcza została wyłączona. ▶ Odczekać, aż czujnik gotowania wystarczająco ostygnie i aktywować funkcję.
<i>E8203</i>	Czujnik gotowania jest przegrzany i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. ▶ Jeżeli czujnik gotowania nie jest używany, należy go zdjąć z naczynia i przechowywać z dala od innych stref grzewczych lub źródeł ciepła. Włączyć strefy grzewcze.
<i>E8204</i>	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. ▶ Wymienić baterię 3V CR2032. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Wymiana baterii", Strona 21
<i>E8205</i>	Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane. ▶ Wyłączyć funkcję, a następnie ponownie aktywować.
<i>E8206</i>	Czujnik gotowania jest uszkodzony. ▶ Skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskaźnik bezprzewodowego czujnika gotowania nie świeci się.	Bezprzewodowy czujnik gotowania nie reaguje, a wskaźnik nie świeci się. ▶ Wymienić baterię 3V CR2032. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Wymiana baterii", Strona 21. ▶ Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik gotowania z płytą grzewczą. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania", Strona 19. ▶ Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Dwukrotnie miga wskaźnik czujnika.	Bateria czujnika gotowania jest prawie zużyta. Następny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wymienić baterię 3V CR2032. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Wymiana baterii", Strona 21.</li> </ul>
Trzykrotnie miga wskaźnik czujnika.	Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie nawiązać połączenie z płytą grzewczą. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania", Strona 19.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.</li> </ul>
<i>U400/E9011</i>	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.</li> </ul>
<i>d E</i>	Aktywowany został tryb demo. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i podłączyć płytę grzewczą. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego czujnika. Tryb demo został dezaktywowany.</li> </ul>
Home ConnectFunkcja nie działa prawidłowo.	Możliwe są różne przyczyny. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wejść na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>

## 27.3 Normalne odgłosy urządzenia

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

# 28 Utylizacja

## 28.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

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



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



## 28.2 Utylizacja akumulatorów/baterii

Akumulatory/baterie powinny być poddawane recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska. Nie wyrzucać akumulatorów/baterii do pojemnika z odpadami komunalnymi.

- ▶ Zużyte akumulatory/baterie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

## 29 Deklaracja zgodności

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

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



2,4-GHz-pasmo (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
Pasmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



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

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

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

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

## 30 Serwis

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

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

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

### 30.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

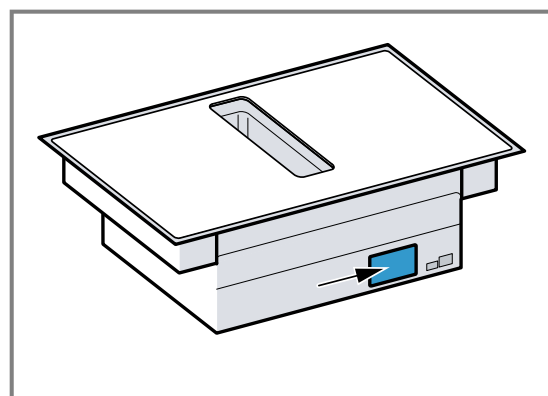
Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.

- z przodu na spodzie płyty grzewczej.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramice szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 23*.



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

## 31 Potrawy testowe

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

### 31.1 Roztopić kuwerturę

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

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

### 31.2 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura początkowa 20°C

Podgrzewanie, bez mieszania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 450 g
  - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką, ilość 800 g
  - Podgrzewanie: czas trwania 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5

### 31.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

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

Zamieszać po 1 min podgrzewania

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

### 31.4 Sos beszamelowy

Temperatura mleka: 7°C

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

#### Przyrządzanie sosu beszamelowego

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

### 31.5 Ryż na mleku, gotowanie z pokrywą

Temperatura mleka: 7°C

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

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

Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.

- Garnek Ø 16 cm Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazianistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 20 cm Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazianistego, 120 g cukru, 1 l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3, zamieszać po 10 minutach

### 31.6 Ryż na mleku, gotowanie bez pokrywy

Temperatura mleka: 7°C

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

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

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazianistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 20 cm bez pokrywki Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazianistego, 120 g cukru, 1 l mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1,5 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.5

### 31.7 Gotowanie ryżu

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura wody: 20°C

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką Składniki: 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką Składniki: 250 g ryżu długoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.5

### 31.8 Pieczenie polędwicy wieprzowej

Temperatura początkowa polędwicy: 7°C

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

### 31.9 Przygotowanie naleśników

Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

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

### 31.10 Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych

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

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

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



**9001685277** (041008)

pl