

SIEMENS

EX...JY...

Indukcyjna płyta grzewcza



PL Instrukcja obsługi

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



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.....	5
4	Odpowiednie naczynia do gotowania.....	6
5	Poznanie urządzenia	7
6	Przed pierwszym użyciem	9
7	Podstawowy sposób obsługi	9
8	flexInduction.....	11
9	flexInduction Plus	12
10	powerMove Plus.....	12
11	Funkcje zegara	13
12	powerBoost	13
13	shortBoost.....	14
14	Funkcja podtrzymywania ciepła.....	14
15	flexMotion	14
16	Asystent potraw	15
17	Bezprzewodowy czujnik gotowania.....	19
18	Asystent potraw	21
19	Zabezpieczenie przed dziećmi	21
20	Funkcja "krótkie czyszczenie"	21
21	Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa	22
22	Ustawienia podstawowe	22
23	Test naczyń do gotowania.....	23
24	Home Connect	23
25	Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej.....	25
26	Czyszczenie i pielęgnacja.....	26
27	Usuwanie usterek.....	27
28	Utylizacja	29
29	Deklaracja zgodności	29
30	Serwis	30
31	Potrawy testowe.....	30

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

Nie używać urządzenia:

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

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 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.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

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

⚠ 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.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego 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.
- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ 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 30*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.
- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

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

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 kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania.

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

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skałeczenie.

- ▶ 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.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

2 Zapobieganie szkodom materialnym

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

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

UWAGA!

Ta płyta grzewcza wyposażona jest w części spodniej w wentylator.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

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

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

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrządziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

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

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

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

Gotować w niewielkiej ilości wody.

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

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

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

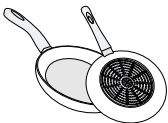
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

4 Odpowiednie naczynia do gotowania

Naczynie do gotowania przystosowane do używania na płycie indukcyjnej musi posiadać ferromagnetyczne dno, czyli musi być przyciągane elektromagnesem. Poza tym dno musi odpowiadać rozmiarowi strefy 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. Szczegółowe informacje można znaleźć pod
→ "Test naczyń do gotowania", Strona 23.

Naczynie do gotowania	Materiały	Właściwości
Zalecane naczynie 	Naczynie do gotowania ze stali szlachetnej typu sandwich, które dobrze rozprzewadza ciepło. Ferromagnetyczne naczynie do gotowania z emaliowanej stali/żeliwa, lub specjalne naczynie indukcyjne ze stali nierdzewnej.	Takie naczynie do gotowania rozprzewadza ciepło równomiernie, szybko się nagrzewa i zapewnia rozpoznanie. Takie naczynie do gotowania szybko się nagrzewa i jest bez problemu rozpoznawane.
Odpowiednie  	Dno nie jest całkowicie ferromagnetyczne. Dno naczynia do gotowania z elementami z aluminium.	Jeśli obszar ferromagnetyczny jest mniejszy niż dno naczynia, nagrzewa się tylko obszar ferromagnetyczny. Ciepło nie jest wówczas rozprzewadzane równomiernie. 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.	

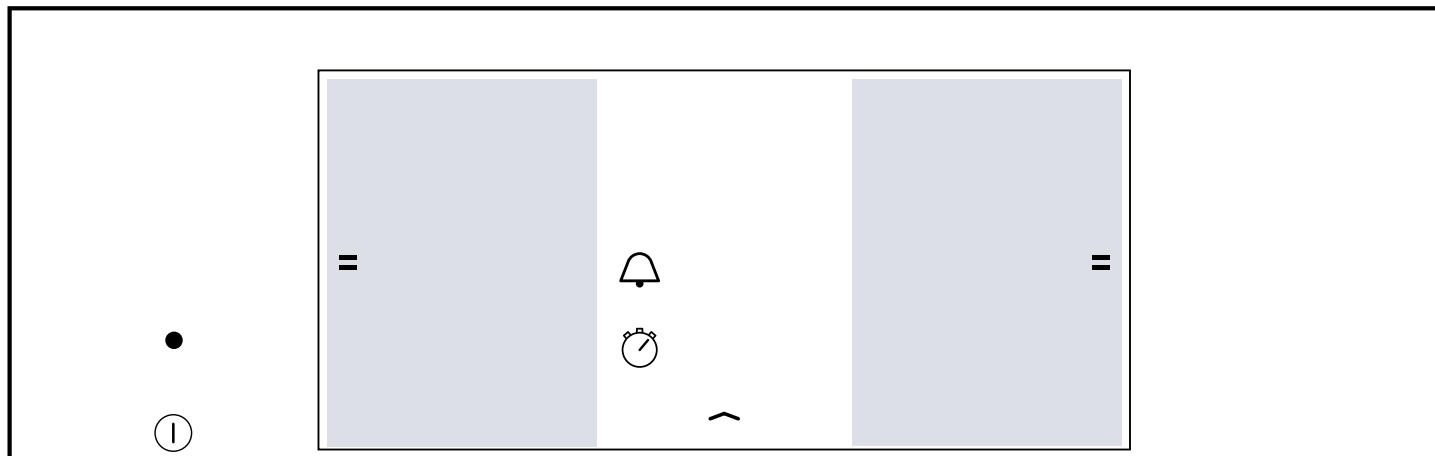
Uwagi

- 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 Poznananie urządzenia

5.1 Pulpit obsługi

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



Uwagi

- Pulpit obsługi musi być zawsze czysty i suchy.
- Nie stawiać naczyń do gotowania w pobliżu wskaźników lub czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Przyciski dotykowe

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

Przycisk	Funkcja
①	Włącznik główny
^	Menu Docka ■ Ustawienia podstawowe ■ Funkcja "krótkie czyszczenie" ■ Zabezpieczenie przed dziećmi ■ Menu informacji
⌚	countUp function
🔔	Minutnik
==	flexInduction
0....Boost	Strefa nastawiania ■ → Wyłącznik czasowy ■ 1....9 Stopnie mocy ■ 🍲 Funkcja podtrzymywania ciepła ■ 📦 powerBoost ■ 🔥 shortBoost
	Menu trybów gotowania ■ 📊 Stopnie mocy ■ 🍲 cookingSensor ■ 🔥 fryingSensor ■ 📶 powerMove Plus ■ 🍷 Asystent potraw

Przyciski w połączeniu z Home Connect

Po nawiązaniu połączenia z aplikacją Home Connect dostępne są następujące przyciski:

Przycisk	Funkcja
📶	Łączność

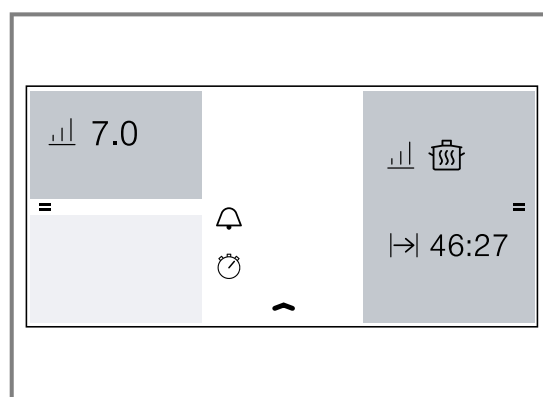
Przycisk	Funkcja
🔗	cookConnect System
auto	Sterowanie systemem wentylacyjnym za pomocą czujnika
💡	Oświetlenie wyciągu

5.2 Wyświetlacz dotykowy

Wyświetlacz dotykowy umożliwia łatwą i intuicyjną obsługę urządzenia.

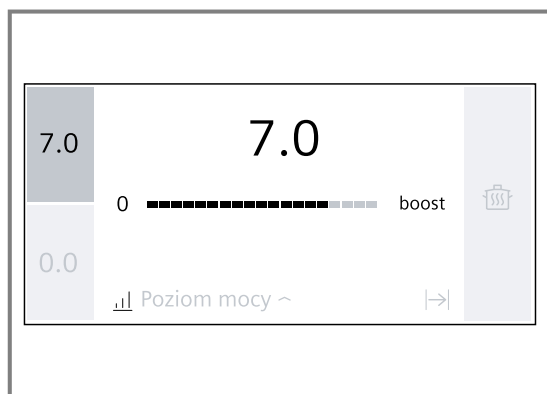
Widok główny

W widoku głównym pojawia się zestawienie stref grzewczych, którymi dysponuje płyta grzewcza. W aktywnych strefach grzewczych wyświetlane są tryby gotowania, stopnie mocy i funkcje zegara.



Strefa nastawiania

Funkcja ta umożliwia ustawienie stopnia mocy, programowanie czasu gotowania oraz różnych trybów gotowania dla wybranej strefy grzewczej.



Menu Docka

Menu Docka umożliwia dostęp do określonych funkcji oraz do pozostałych menu.

Menu trybów gotowania

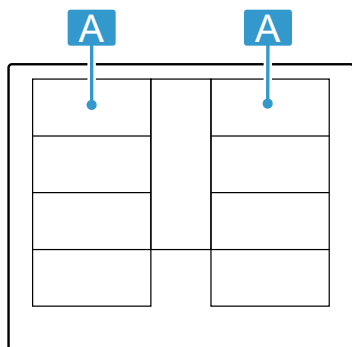
Płyta grzewcza ma zaprogramowane różne tryby gotowania.

Aby uzyskać do nich dostęp, ustawić aktywny tryb gotowania w obszarze programowania wybranej strefy grzewczej.

Symbol	Tryb gotowania	Funkcja
	Stopnie mocy	Wybór stopnia mocy dla strefy grzewczej.
	powerMove	Regulacja temperatury przez zmianę pozycji naczynia do gotowania na strefach grzewczych.
	fryingSensor	Smażenie w odpowiedniej temperaturze.
	cookingSensor	Gotowanie z automatycznym rozpoznawaniem temperatury przez bezprzewodowy czujnik gotowania. Wymagane jest podłączenie bezprzewodowego czujnika gotowania.
	Asystent potraw	Smażenie i gotowanie przy użyciu funkcji programowania potraw.

5.3 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.



Otwieranie menu Docka

1. W dolnym obszarze widoku głównego dotknąć i przeciągnąć do góry.
2. W celu opuszczenia menu Docka dotknąć i przeciągnąć w dół.

Menu informacji

Możliwe jest wywołanie informacji o urządzeniu i aktualnych funkcjach.

Otwierane menu- informacje

1. Otworzyć menu Docka.
2. Dotknąć .
- ✓ Wyświetlone zostaną dostępne opcje.
3. W celu powrotu do widoku głównego dotknąć .

Uwaga: Dodatkowo można wywołać informacje na temat aktualnych funkcji. W tym celu dotykać przez kilka sekund symbolu żądanej funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się wówczas okno informacji, które opisuje aktualną funkcję.

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
	Stopień mocy 9 powerBoost	2 600 W 3 700 W
	Stopień mocy 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 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 11

Obszar	Typ strefy grzewczej
 / 	Rozszerzona strefa Flex → "flexInduction Plus", Strona 12

5.5 Wskaźnik zalegania ciepła

Gdy strefy grzewcze są wyłączone, wskaźniki stref grzewczych świecą się na czerwono, a strefy grzewcze są gorące.

Nie dotykać strefy grzewczej, dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego , lub bezpośrednio po jego zgaśnięciu.

6 Przed pierwszym użyciem

Przestrzegać poniższych zaleceń.

6.1 Pierwsze uruchomienie

Po pierwszym włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie języka, co stanowi pierwszy krok w konfiguracji płyty grzewczej. Ustawienia można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. → Strona 22

6.2 Wprowadzanie ustawień Home Connect

Aby rozpocząć wprowadzanie ustawień połączenia, należy wybrać ustawienie Home Connect w ustawieniach podstawowych i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale
→ "Home Connect ", Strona 23.

6.3 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 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotknąć .
- Rozlega się sygnał ostrzegawczy i świeci się wyświetlacz dotykowy.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do użytku.

reStart

- ▶ Jeśli w ciągu 10 minut od wyłączenia płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, aktywne będą poprzednie ustawienia. Funkcję tę można włączyć w ustawieniach podstawowych. → Strona 22

7.2 Wyłączanie płyty grzewczej

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

Uwaga: Jeżeli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone dłużej niż 30 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

7.3 Ustawianie stopnia mocy stref grzewczych

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

1. Dotknąć żądanej strefy grzewczej.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się strefa nastawiania wybranej strefy grzewczej.
2. Przesuwać palcem po strefie nastawiania i dotknąć żądanego stopnia mocy.
- ✓ Stopień mocy jest ustawiony.
3. W celu powrotu do widoku głównego dotknąć aktywnej strefy grzewczej.

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.

Zmiana stopnia mocy grzania i wyłączenie strefy grzewczej

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Wybrać żądany stopień mocy lub ustawić w obszarze programowania na 0.
- ✓ Stopień mocy strefy grzewczej zostanie zmieniony lub strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego.

Szybkie wyłączanie strefy grzewczej

- ▶ Dotykając przez kilka sekund wskaźnika strefy grzewczej na wyświetlaczu, stopień mocy zostaje automatycznie ustawiony na 0.0. Funkcję tę można wyłączyć w ustawieniach podstawowych. → Strona 22

7.4 Porady dotyczące gotowania

- Podgrzewając puree, zupy kremy lub gęste sosy, należy zamieszać potrawę od czasu do czasu.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy grzania 8-9.
- Podczas gotowania z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania, gdy zacznie wydobywać się para. Wydobywanie się pary nie ma wpływu na rezultat gotowania.
- Po zakończeniu gotowania przykryć naczynie pokrywką aż do momentu podania potrawy na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania produktów, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Upewnić się, że olej nie dymi.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je kolejno małymi porcjami.
- Niektóre naczynia do gotowania mogą osiągać podczas gotowania wysokie temperatury. Dlatego należy używać łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania wyróżniającego się efektywnością energetyczną są dostępne pod → "Oszczędzanie energii", Strona 5

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.

	—≡	⌚ min
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2	-
Mleko ¹	1.5 - 2.5	-
Kiełbasy parzone ¹	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Pyzy ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba ¹	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bearneski, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż, z podwójną ilością wody	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35

¹ Bez pokrywki

	—≡	⌚ min
Ziemniaki gotowane	4.5 - 5.5	15 - 30
Makaron ¹	6 - 7	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Warzywa, mrożone	3.5 - 4.5	7 - 20
Potrawa jednogarnkowa w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
Duszenie		
Pieczeń zwijana	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz	3 - 4	50 - 60
Duszenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju¹		
Sznicel, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznicel, mrożony	6 - 7	6 - 12
Kotlety, naturalne lub panierowane	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Krewetki i kraby	7 - 8	4 - 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów w małej ilości tłuszczu	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Naleśniki, smażyć kolejno	6.5 - 7.5	-
Omlet (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jaja sadzone	5 - 6	3 - 6
Smażenie w głębokim tłuszczu, 150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami¹		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-

¹ Bez pokrywki

		⌚ min
Warzywa, grzyby panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
¹ Bez pokrywki		

		⌚ min
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-
¹ Bez pokrywki		

8 flexInduction

W zależności od potrzeby strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola może być używana jako jedna połączona strefa grzewcza lub jako dwie niezależne strefy grzewcze.

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

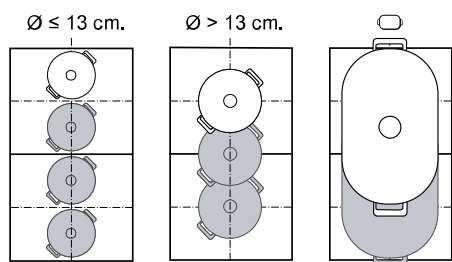
8.1 Umieszczanie naczyń do gotowania

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.

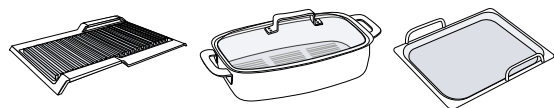
Jako jedna połączona strefa grzewcza

Zalecane do gotowania w jednym naczyniu.

- Rozmieszczanie naczyń w zależności od wielkości:



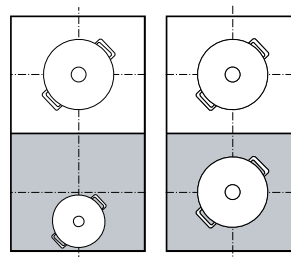
- Zalecane podłużne naczynie



Jako dwie odrębne strefy grzewcze

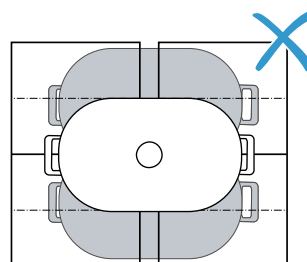
Zalecane do gotowania przy użyciu dwóch naczyń.

Można korzystać osobno z przedniej i tylnej strefy grzewczej oraz ustawić dla każdej z nich odrębny poziom mocy.



Uwaga

Nie umieszczaj naczyń do gotowania pośrodku między prawą i lewą strefą. W przeciwnym razie strefy grzewcze nie zostaną prawidłowo aktywowane i rezultaty gotowania nie będą zadowalające.



8.2 flexInduction odłączyć

Standardowo strefa grzewcza jest tak skonfigurowana, że obie strefy grzewcze są ze sobą połączone. Aby rozłączyć strefy grzewcze:

1. Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych.
 2. Dotknąć
- ✓ Strefa Flex jest odłączona.

Uwagi

- Standardowe ustawienie strefy Flex można zmienić. Sposób postępowania został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → Strona 22.
- W przypadku przesunięcia lub podniesienia naczynia do gotowania w aktywowanej strefie rozpoczyna ona automatyczne wyszukiwanie, a wybrany uprzednio stopień mocy grzania nie ulega zmianie.

8.3 flexInduction łączyć

- ▶ Dotknąć
- ✓ Strefy grzewcze są ze sobą połączone i dalej pracują razem.

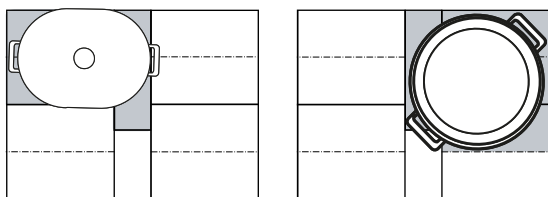
9 flexInduction Plus

Za pomocą rozszerzonej strefy Flex można gotować przy użyciu większych naczyń do gotowania lub podłużnych naczyń ustawionych bokiem.

Rozszerzenie włącza się zawsze w połączeniu z jedną z dwóch stref grzewczych należących do strefy Flex. Nie można włączyć rozszerzenia osobno.

9.1 Ustawianie naczynia zgodnie z jego kształtem i rozmiarem

Naczynie ustawić na środku tylnego obszaru. W zależności od wielkości naczynia i zakrytej powierzchni grzewczej, strefę Flex można włączyć jako dwa odrębne pola grzewcze lub połączyć je w jedno pole grzewcze.



9.2 Aktywacja flexInduction Plus

1. Umieścić naczynie na strefie grzewczej w taki sposób, aby znajdowało się ono również na rozszerzonej strefie Flex.
 2. Wybrać strefę grzewczą i stopień mocy. Obszar rozszerzonej strefy Flex jest widoczny na wyświetlaczu.
- ✓ Funkcja jest włączona.

Uwaga: Jeśli rozszerzona strefa Flex nie jest widoczna na wyświetlaczu, należy podnieść patelnię i umieścić ją na strefie grzewczej.

9.3 Dezaktywacja flexInduction Plus

- Wybrać strefę grzewczą i ustawić na 0.
- ✓ Funkcja jest wyłączona.

10 powerMove Plus

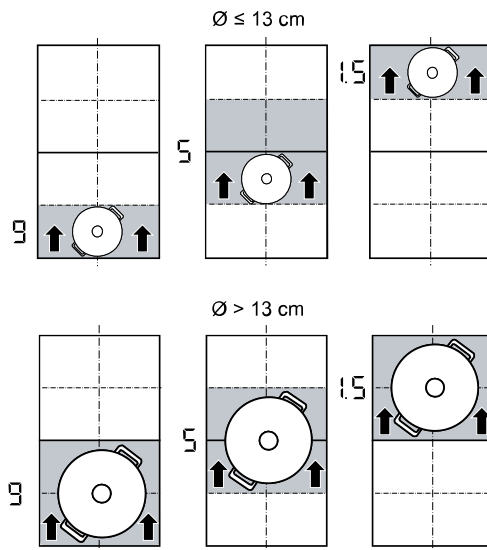
Funkcja ta umożliwia zmianę stopnia mocy dla danego naczynia poprzez przesunięcie go w obrębie strefy Flex. W tym celu strefa została podzielona na trzy obszary o różnych stopniach mocy.

10.1 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:

- Przednia strefa = stopień mocy 9,0
- Środkowa strefa = stopień mocy 5,0
- Tylna strefa = stopień mocy 1,5.

Standardowe ustawienia wstępnie ustawionych stopni mocy można zmienić. Sposób postępowania został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → Strona 22.



10.2 Aktywować powerMove Plus

Wymaganie: Ustawić tylko jedno naczynie do gotowania w strefie Flex.

1. Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych strefy Flex.
 2. Dotknąć aktywnego trybu gotowania.
 3. Wybrać 1.
- ✓ Funkcja jest włączona.

Uwaga: Podczas procesu gotowania można zmieniać stopnie mocy.

10.3 Dezaktywacja powerMove Plus

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Dotknąć aktywnego trybu gotowania i przejść do innego trybu gotowania.
- ✓ Funkcja jest wyłączona.

11 Funkcje zegara

Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

- Wyłącznik czasowy
- Minutnik
- countUp function

11.1 Wyłącznik czasowy

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie czasu gotowania dla jednej lub kilku stref grzewczych. Po upływie ustawionego czasu strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.

Włączanie Wyłącznik czasowy

1. Wybrać strefę grzewczą i stopień mocy.
2. Dotknąć  w strefie nastawiania.
3. Ustawić czas gotowania w obszarze ustawień.
4. W celu potwierdzenia dotknąć .
- ✓ 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

1. Wybrać strefę grzewczą i dotknąć .
2. Zmienić czas gotowania w obszarze programowania lub dotknąć , aby skasować czas.
3. Dotknąć , aby potwierdzić wybrane ustawienie.
4. Dotknąć , aby wrócić do widoku głównego.

11.2 Minutnik

Za pomocą tej funkcji można włączyć zegar sterujący. Funkcja ta jest niezależna od stref grzewczych oraz innych ustawień. Nie wyłącza stref grzewczych automatycznie.

Włączanie Minutnik

1. Dotknąć .
2. Wybrać żądany czas w obszarze programowania.
3. Aby potwierdzić ustawienie, dotknąć .
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.
4. Dotknąć .
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

Minutnik Zmiana lub wyłączenie

1. Dotknąć .
2. Zmienić czas w obszarze programowania lub dotknąć , aby skasować czas.
3. Dotknąć , aby potwierdzić wybrane ustawienie.
4. W celu powrotu do widoku głównego dotknąć .

11.3 countUp function

Funkcja stopera pokazuje czas, który upłynął od momentu aktywacji.

Włączanie countUp function

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zatrzymać countUp function.

1. Dotknąć  w widoku głównym.
2. Dotknąć .
- ✓ Stoper zatrzymuje się.
3. Dotknąć .
- ✓ Stoper kontynuuje odliczanie czasu.

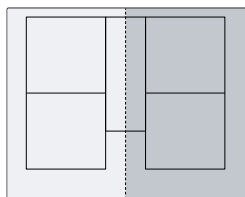
Wyłączanie countUp function

1. Dotknąć .
2. Dotknąć . Wskaźnik czasu przestawia się na 00m 00s.
W celu ponownego włączenia wskaźnika czasu dotknąć .
3. W celu powrotu do widoku głównego dotknąć .

12 powerBoost

Ta funkcja umożliwia jeszcze szybsze podgrzanie dużej ilości wody niż przy użyciu stopnia mocy 9.

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



12.1 Włączanie powerBoost

1. Wybrać strefę grzewczą.

2. W strefie nastawiania wybrać boost.
 - ✓ Świeci się i .
3. Dotknąć .
- ✓ Funkcja jest włączona.

12.2 Wyłączanie powerBoost

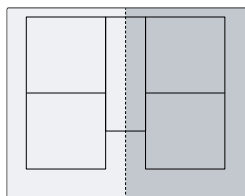
1. Wybrać strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania ustawić inny stopień mocy.
 - ✓ Funkcja jest wyłączona.

Uwaga: W pewnych warunkach funkcja ta jest wyłączana automatycznie w celu ochrony elementów elektrycznych wewnątrz płytki.

13 shortBoost

Dzięki tej funkcji możliwe jest szybsze podgrzanie patelni niż przy użyciu stopnia mocy 9.

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 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.

13.2 Włączanie shortBoost

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania wybrać boost.
 - ✓ Świeci się i .
3. Dotknąć .
- ✓ Funkcja jest włączona.

13.3 Wyłączyć shortBoost.

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania ustawić inny stopień mocy.
 - ✓ Funkcja jest wyłączona.

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

14 Funkcja podtrzymywania ciepła

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

14.1 Włączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania wybrać najniższy stopień mocy.
 - ✓ Świeci się .
 - ✓ Funkcja jest włączona.

14.2 Wyłączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Ustawić na 0.
 - Strefa grzewcza i wyłączają się.
 - ✓ Funkcja jest wyłączona.

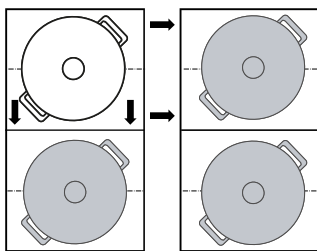
15 flexMotion

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

15.1 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. Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się opcja potwierdzenia ustawień domyślnych dla nowej strefy grzewczej.

2. Potwierdzić ustawienia.

- ✓ Ustawienia zostały przeniesione na nową strefę grzewczą.

16 Asystent potraw

Asystent gotowania gwarantuje łatwe przyrządzanie potraw i doskonałe 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.

16.1 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	Naczynie do gotowania
1	120°C	Gotowanie i reduko- wanie sosów, smaże- nie warzyw	
2	140°C	Podsmażanie na oli- wie z oliwek lub na maśle	
3	160°C	Smażenie ryb i du- żych produktów spo- żywczych	
4	180°C	Smażenie w głąbo- kim tłuszczu potraw panierowanych, mro- żonych i grillowanych	
5	215°C	Grill wysokotempera- tury i blacha do grillowania	

Zalecane naczynie

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

Naczynie do gotowania	Zalecana strefa grzewcza
Patelnia Ø 15 cm	Zwykła strefa grzewcza
Patelnia Ø 19 cm	Zwykła strefa grzewcza
Patelnia Ø 21 cm	Zwykła strefa grzewcza
Patelnia Ø 28 cm	Rozszerzona strefa Flex
Teppanyaki 	Strefa Flex
Grill 	Strefa Flex

Zalecane naczynia do gotowania można nabyć w obsłudze klienta, sklepie specjalistycznym lub naszym sklepie internetowym 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. Wybrać strefę grzewczą.
3. Dotknąć aktywnego trybu gotowania i wybrać opcję  fryingSensor.
4. W celu powrotu do widoku głównego wybrać żądaną poziom temperatury i dotknąć strefy grzewczej.
- ✓ Funkcja jest włączona.
- ✓  strefy grzewczej miga, dopóki strefa grzewcza nie osiągnie temperatury smażenia. Rozlega się sygnał, a wskaźnik przestaje migać.
5. Umieścić na patelni tłuszcz do smażenia, a następnie dodać potrawę.

Wyłączanie fryingSensor

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Ustawić na 0.
- ✓ Funkcja jest wyłączona.
3. Aby wyjść z funkcji fryingSensor, przejść do innego trybu gotowania.

Zalecenia dotyczące gotowania za pomocą fryingSensor

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

-  Patelnia
-  Teppanyaki
-  Blacha do grillowania

	Naczynie do gotowania	⌚	⌚ min
Mięso			
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
Ryby i owoce morza			
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
Kalamarz, mąka	  	4	6-12
Potrawy z jaj			
Jajka sadzone na maśle		2	2-6
Jajka sadzone		4	2-6
Jajecznica		2	4-9
Omlet		2	3-6
Francuskie tosty		3	4-8
Crêpes, bliny, tortitas, tacos		5	1-3
Warzywa			
Ziemniaki smażone		5	6-12

	Naczynie do gotowania	⌚	⌚ min
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
Zielone szparagi	  	3	4-15
Grzyby	  	4	10-15
Warzywa, duszone w oleju		1	10-20
Warzywa w tempurze		4	5-10
Produkty mrożone			
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
Sosy			
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
Pozostałe			
Smażony ser		3	7-10
Grzanki		3	6-10
Opiekany chleb	  	4	4-8
Suche potrawy gotowe		1	5-10
Migdały, orzechy włoskie, orzeszki piniowe, prażone		4	3-15
Popcorn		5	3-4

16.2 cookingSensor

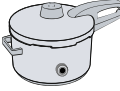
Funkcja ta umożliwia podgrzewanie, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie, gotowanie w szybkowarze lub smażenie produktów spożywczych w garnku w głębokim tłuszczu w warunkach kontrolowanej temperatury. Aby korzystać z tych funkcji, potrzebny jest bezprzewodowy czujnik gotowania do gotowania bezprzewodowego.

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	

Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje	Naczynie do gotowania
2	90°C	Gotowanie	
3	100°C	Zagotowanie	
4	120°C	Gotowanie w szybko- warze	
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.

1. Zamocować bezprzewodowy czujnik gotowania na naczyniu.
2. Naczynie z odpowiednią ilością wody ustawić na żądanej strefie grzewczej i nałożyć pokrywkę.
3. Wybrać strefę grzewczą, na której znajduje się naczynie z bezprzewodowym czujnikiem gotowania.
4. Dotknąć  i wybrać  cookingSensor.
5. Następnie dotknąć środkowej części bezprzewodowego czujnika gotowania.
6. Wybrać odpowiedni poziom temperatury dla gotowanej potrawy.
 - ✓ Funkcja jest włączona.
 - ✓ Świeci się poziom temperatury i . Wskaźnik temperatury świeci się coraz bardziej na czerwono do momentu, gdy woda lub olej osiągną odpowiednią temperaturę do dodania potrawy. Rozlega się sygnał.
7. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Gotować z nałożoną pokrywką.

Wyłączanie cookingSensor

1. Wybrać strefę grzewczą.

2. Ustawić na 0.
- ✓ Funkcja jest wyłączona.
3. Aby wyjść z cookingSensor, dotknąć  i przejść do innego trybu gotowania.

Zalecenia dotyczące gotowania za pomocą cookingSensor

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

Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła

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

- Gotowanie na małym ogniu

	$^{\circ}\text{C}$	min
Mięso		
Kiełbaski	90	10-20
Ryby		
Ryba duszona	90	15-20
Potrawy z jaj		
Jajka w koszulkach	90	2-5
Ziemniaki		
Pyzy	90	30-40
Makaron i zboża		
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
Zupy		
Kremy instant	90	10-15
Desery		
Ryż na mleku	90	40-50
Owsianka	90	10-15
Budyń czekoladowy	90	3-5
Pozostałe		
Mleko	90	3-10

- Gotowanie

	$^{\circ}\text{C}$	min
Mięso		
Klopsy mięsne	100	20-30
Kura	100	60-90
Cielęcina	100	60-90
Potrawy z jaj		
Gotowane jaja	100	5-10
Warzywa, w tym strączkowe		
Brokuły	100	10-20
Kalafior	100	10-20

	⌘ °C	⌚ min
Brukselka	100	30-40
Zielona fasolka	100	15-30
Cieciora	100	60-90
Groszek	100	15-20
Soczewica	100	45-60
Ziemniaki		
Gnocchi	100	3-6
Ziemniaki, gotowane	100	30-45
Bataty	100	30-45
Makaron i zboża		
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
Zupy		
Domowe buliony	100	60-90
Zupy instant	100	5-10
Desery		
Prażone owoce	100	15-25
Produkty mrożone		
Zielona fasolka	100	15-30

Gotowanie w szybkowarze

	⌘ °C	⌚ min
Mięso		
Kura	120	15-25
Cielęcina	120	15-25
Warzywa, w tym strączkowe		
Warzywa	120	3-6
Cieciora	120	25-35
Soczewica	120	10-20
Fasola	120	25-35
Ziemniaki		
Ziemniaki	120	10-20
Bataty	120	10-20
Makaron i zboża		
Ryż	120	6-8
Ryż pełnoziarnisty	120	12-18
Zupy		
Domowy bulion	120	20-30

Mit viel Öl frittieren

Używać pokrywki do podgrzewania oleju i zdejmować ją, aby smażyć potrawy.

	⌘ °C	⌚ min
Mięso		
Kawałki kurczaka	180	10-15
Klopsy mięsne	180	10-15

	⌘ °C	⌚ min
Ryby		
Ryba w cieście piwnym, panierowana	180	10-15
Warzywa, w tym strączkowe		
Warzywa w cieście piwnym, panierowane	180	4-8
Pieczarki, panierowane lub w cieście piwnym	180	4-8
Desery		
Donaty i pączki	180	5-10
Produkty mrożone		
Frytki	180	4-8

16.3 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.

Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania

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

- Otwieranie ustawień podstawowych → *Strona 22*
- Wybrać ustawienie czujnika gotowania oraz opcję „Dodaj nowy czujnik gotowania”.
- W ciągu 30 sekund krótko dotknąć środkowej części bezprzewodowego czujnika gotowania.
 - Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawia się wynik połączenia czujnika gotowania z pulpitem obsługi.

Wynik

✓ Poprawne połączenie	cookingSensor jest dostępne.
✗ Błędne połączenie	Błąd komunikacji Powtórzyć proces łączenia. Jeżeli proces łączenia nadal kończy się wynikiem ✗, powiadomić serwis.
✗ Błędne połączenie	Błąd komunikacji - Błąd komunikacji Bluetooth. Powtórzyć proces łączenia. - Środkowa część bezprzewodowego czujnika gotowania nie została dotknięta w ciągu 30 sekund od momentu wybrania strefy grzewczej. Powtórzyć proces łączenia. - Bateria bezprzewodowego czujnika gotowania jest wyczerpana. Wymienić baterię, zresetować bezprzewodowy czujnik gotowania i powtórzyć proces łączenia.

Resetowanie bezprzewodowego czujnika gotowania

1. 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 punktu 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 „Ustawianie punktu wrzenia” w → *„Ustawienia podstawowe”, Strona 22.*

Standardowym ustawieniem podstawowym jest 200-400 m. Jeśli miejsce zamieszkania znajduje się na tej wysokości nad poziomem morza, nie ustawiać punktu wrzenia. W przeciwnym razie wybrać ustawienie, które odpowiada wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza.

Uwaga: Temperatura 3/100°C jest wystarczająca do efektywnego gotowania. Do bardziej intensywnego gotowania wybrać niższą wartość.

17 Bezprzewodowy czujnik gotowania

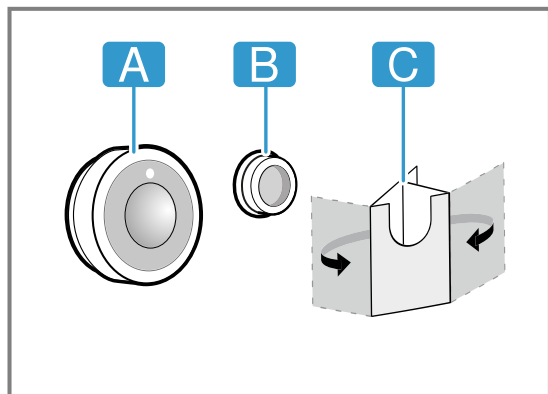
Aby korzystać z cookingSensor, należy nabyć bezprzewodowy czujnik gotowania.

Bezprzewodowy czujnik gotowania można nabyć za pośrednictwem serwisu, w naszym sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym siemens-home.bsh-group.com.

17.1 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

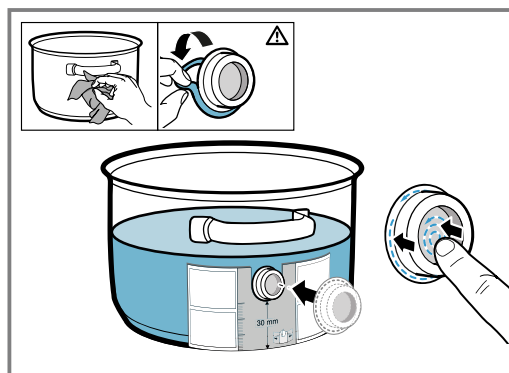


17.2 Mocowanie nakładek silikonowych

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.



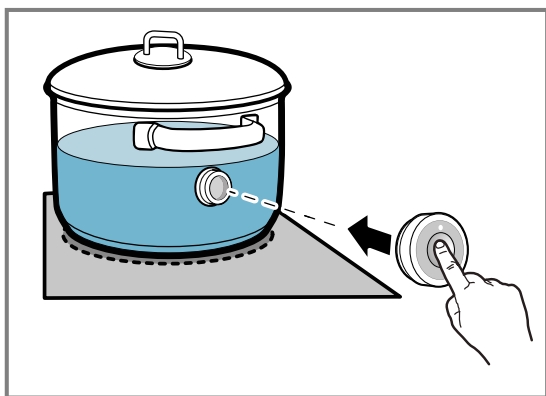
3. Docisnąć całą powierzchnię nakładki silikonowej oraz jej wewnętrzną część.
4. Odczekać godzinę do wyschnięcia kleju. Nie używać ani nie zmywać naczynia przed upływem tego czasu.

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 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.

17.3 Mocowanie bezprzewodowego czujnika gotowania

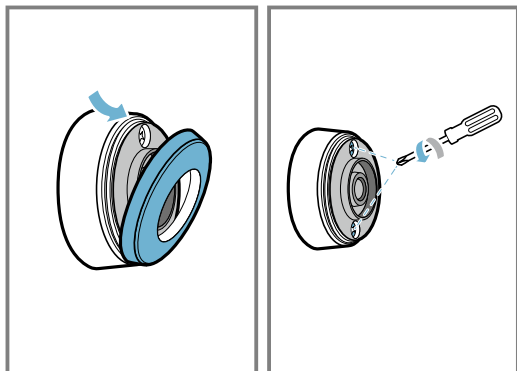
1. Przed nasadzeniem czujnika gotowania upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
2. Czujnik gotowania nasadzić na nakładkę silikonową w taki sposób, aby był dokładnie dopasowany.



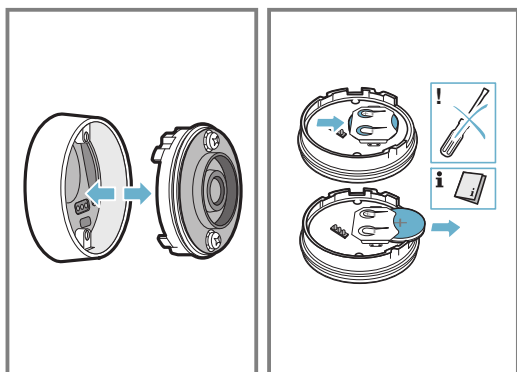
17.4 Wymiana baterii

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

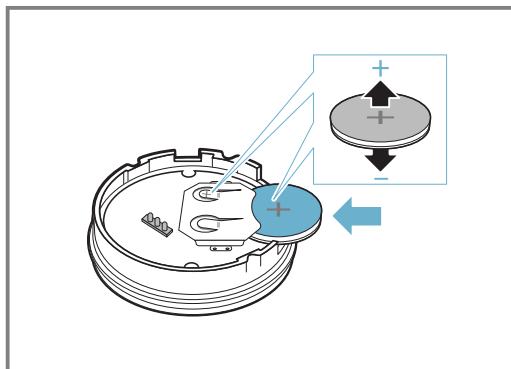
1. Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy czujnika gotowania i za pomocą śrubokręta usunąć obie śruby.



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

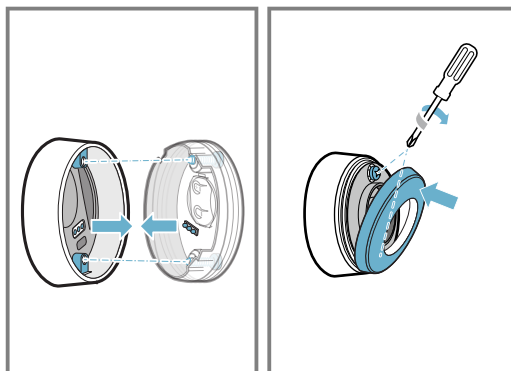


3. Włożyć nową baterię, postępując zgodnie z instrukcjami dotyczącymi biegunów baterii. Używać wysokiej jakości baterii typu CR2032.



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.



17.5 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

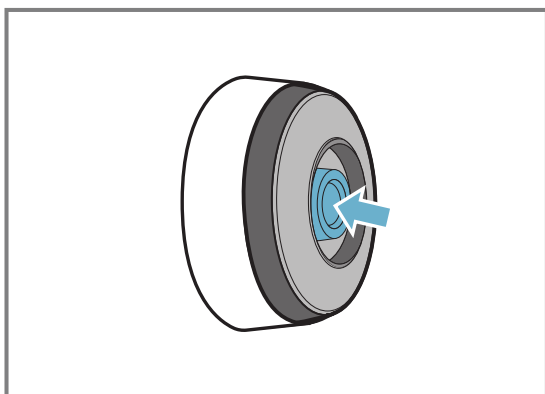
Przed zamocowaniem czujnika gotowania należy go oczyścić i osuszyć. Nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

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.

17.6 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 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.

18 Asystent potraw

Funkcja ta może być używana do przyrządzania wszystkich rodzajów potraw. Urządzenie wybiera optymalne ustawienie.

Przepisy zaprogramowane w ramach funkcji cooking-Sensor są dostępne dopiero po podłączeniu bezprzewodowego czujnika gotowania.

18.1 Włączanie Asystenta potraw

1. Wybrać strefę grzewczą.

2. Dotknąć aktywnego trybu gotowania i wybrać .
3. Wybrać żadaną grupę programów oraz potrawę.
4. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

18.2 Anulowanie Asystenta potraw

1. Wybrać strefę grzewczą.
 2. Wybrać aktywny tryb gotowania i przejść do innego trybu gotowania.
- ✓ Funkcja jest wyłączona.

19 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

19.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi**Wymagania**

- Płyta grzewcza jest włączona.
 - Wszystkie strefy grzewcze są wyłączone.
1. Otworzyć menu Docka.
 2. Dotknąć .
- ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

19.2 Wyłączanie Zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Przestrzegać wskazówek na wyświetlaczu.
- ✓ Blokada została wyłączona.

19.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

Sposób włączania i wyłączania tej funkcji został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → Strona 22.

20 Funkcja "krótkie czyszczenie"

Ta funkcja umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi na czas czyszczenia, aby uniknąć niezamierzonej zmiany ustawień.

Blokada nie ma wpływu na funkcjonowanie włącznika głównego.

20.1 Włączanie Funkcja "krótkie czyszczenie"

1. Otworzyć menu Docka.
 2. Dotknąć . Rozlega się sygnał.
- ✓ Pulpit obsługi zostaje zablokowany na 30 sekund.
- ✓ Po upływie 30 sekund rozlega się sygnał i pulpit obsługi jest odblokowany.

20.2 Wyłączanie Funkcja "krótkie czyszczenie"

Aby anulować tę funkcję przed upływem zaprogramowanego czasu, należy postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

21 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa

Funkcja bezpieczeństwa włączy się, jeśli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie zmieniano żadnych ustawień. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, a strefa grzewcza przestaje się nagrzewać.

W celu wyłączenia wskaźnika i wprowadzenia nowych ustawień strefy grzewczej należy dotknąć dowolnego przycisku.

22 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

22.1 Przegląd ustawień podstawowych

Ustawienie	Opis oraz opcje
Język	Możliwość zmiany języka na wyświetlaczu.
Home Connect	Dzięki tej funkcji można połączyć urządzenie z siecią domową i urządzeniem mobilnym.
cookConnect System	Funkcja ta umożliwia sterowanie niektórymi funkcjami okapu kuchennego za pomocą płyty grzewczej.
Sygnały akustyczne	Ta funkcja umożliwia wybór dźwięków ostrzegawczych emitowanych przez urządzenie.
Czas trwania sygnału ostrzegawczego	Za pomocą tej funkcji można zmienić czas trwania sygnału ostrzegawczego.
Dźwięki przycisków	Ta funkcja pozwala wybrać, czy urządzenie ma emitować dźwięki po dotknięciu przycisków na wyświetlaczu dotykowym.
Jasność pulpitu obsługi	Możliwość zmiany jasności wyświetlacza.
flexInduction	Ta funkcja umożliwia ustawienie trybu włączania funkcji po włączeniu płyty grzewczej: dwie niezależne strefy grzewcze lub jedna strefa.
powerMove Plus	Ta funkcja umożliwia zmianę wstępnie ustawionych stopni mocy dla trzech obszarów gotowania strefy Flex.
Zabezpieczenie przed dziećmi	Ta funkcja umożliwia automatyczne zablokowanie płyty grzewczej, aby uniemożliwić dzieciom nieuprawnione korzystanie z urządzenia.
Funkcja quick-Stop	Umożliwia szybkie wyłączenie strefy grzewczej bezpośrednio za pomocą głównego wyświetlacza.
Logo marki	Ta funkcja umożliwia ustawienie, czy po włączeniu płyty grzewczej będzie wyświetlane logo marki.

Ustawienie	Opis oraz opcje
reStart	Ta funkcja umożliwia ustawienie czasu, przez jaki urządzenie pamięta ostatnio używane ustawienia po wyłączeniu urządzenia.
Ograniczenie mocy	Pozwala to w razie potrzeby ograniczyć całkowitą moc płyty grzewczej w zależności od uwarunkowań instalacji elektrycznej. Dostępne ustawienia zależne są od mocy maksymalnej płyty grzewczej. Dokładne dane znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia. Jeżeli funkcja jest włączona, a płyta grzewcza osiągnie ustawioną wartość graniczną mocy, wyświetli się _ i wybór wyższego stopnia mocy nie będzie możliwy.
Wskaźnik zużycia energii	Pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem i wyłączeniem strefy grzewczej w kWh. Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej.
Czujnik gotowania	Dodawanie nowego bezprzewodowego czujnika gotowania.
Ustawianie temperatury wrzenia	Możliwość wprowadzenia wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza, aby zwiększyć precyzję działania czujnika gotowania.
Test naczyń do gotowania	Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.
Informacje o urządzeniu	Za pomocą tej funkcji można wywołać informacje o urządzeniu.
Ustawienia fabryczne	Przywrócenie wszystkich ustawień fabrycznych.

22.2 Wywoływanie ustawień podstawowych

Wymaganie: Wszystkie strefy grzewcze muszą być wyłączone.

1. Otworzyć menu Docka.
2. Dotknąć .
3. Przeciągnąć palcem, aby przeglądać dostępne ustawienia.
4. Aby wywołać podmenu i wybrać odpowiednią opcję, dotknąć ustawienia.

Aby powrócić do poprzedniego menu, dotknąć ← w podmenu.

5. Przed wyjściem z ustawień podstawowych należy zapisać lub anulować ustawienia na ekranie potwierdzenia.
6. W celu wyjścia dotknąć ✕.

23 Test naczyń do gotowania

Jakość naczyń ma duży wpływ na szybkość i wynik procesu gotowania.

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 22

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 opcję Test naczyń do gotowania.
 3. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
- ✓ Po upływie 10 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się rezultat.

Uwaga: W celu włączenia funkcji powrócić do menu ustawień podstawowych i wybrać Test naczyń do gotowania.

24 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.

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

Wskazówki

- Zastosować się do dołączonych dokumentów dotyczących funkcji Home Connect.
- 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
- Płyty grzejne nie są przeznaczone do użytkowania bez nadzoru. Proces gotowania należy kontrolować.
- 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.

24.1 Konfiguracja funkcji Home Connect

Wymagania

- Urządzenie zostało podłączone do sieci elektrycznej i jest włączone.
 - Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
 - Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału WLAN sieci domowej.
1. Pobrać aplikację Home Connect.



2. Otworzyć aplikację Home Connect i zeskanować następujący kod QR.



3. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w aplikacji Home Connect.

24.2 Przegląd Home Connect ustawień

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

Płyta grzewcza pokazuje ustawienie "Ustaw za pomocą Asystenta", gdy urządzenie nie jest połączone z siecią domową. Płyta grzewcza wyświetla wszystkie pozostałe ustawienia wyłącznie, gdy połączenie z siecią domową zostało już nawiązane.

Ustawienie	Opis oraz opcje
Ustawianie za pomocą Asystenta	Logowanie płyty grzewczej w sieci domowej można przeprowadzić automatycznie lub ręcznie. ■ Ustawianie za pomocą Asystenta (automatyczne połączenie z siecią domową).¹ ■ Ustawianie za pomocą Asystenta: Brak funkcji WPS (ręczne logowanie w sieci domowej).
pPołącz z aplikacją	Płytę grzewczą można połączyć z jednym lub z kilkoma Home Connect kontami.
Ustawianie za pomocą aplikacji	■ Wyl.: W aplikacji wyświetlany jest wyłącznie aktualny stan płyty grzewczej. ■ Wl.¹: Ustawienia gotowania można wysłać z aplikacji do płyty grzewczej. Wysłane ustawienia gotowania należy potwierdzić na płycie grzewczej.
Wi-Fi	Moduł radiowy płyty grzewczej można wyłączyć i tym samym przerwać połączenie z WLAN. ■ Dezaktywowano: Moduł bezprzewodowy wyłączony. ■ Aktywowano¹: Moduł bezprzewodowy połączony.
Przerwanie połączenia z siecią	Zapisane połączenia z siecią domową można usunąć. Połączenie z siecią zostanie usunięte również wtedy, gdy zostaną przywrócone ustawienia fabryczne płyty grzewczej.
Informacje o urządzeniu	Możliwe jest wyświetlenie informacji o Home Connect oraz o sieci.

¹ Ustawienie fabryczne

24.3 Symbol WLAN

Wskaźnik WLAN w widoku głównym zmienia się w zależności od statusu i jakości połączenia oraz od dostępności serwera Home Connect.

Po naciśnięciu i przytrzymaniu symbolu przez co najmniej 2 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się opis symbolu.

24.4 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 aktywować ustawienie podstawowe "Ustawianie za pomocą aplikacji". W nowym fabrycznie urządzeniu to ustawienie podstawowe jest aktywne. Jeżeli funkcja przekazywania ustawień jest dezaktywowana, w aplikacji Home Connect wyświetlane są tylko stany płyty grzewczej.

1. Wprowadzić ustawienie w aplikacji Home Connect i przesłać 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 na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. W celu potwierdzenia ustawienia dotknąć "Zaakceptuj".
3. W celu odrzucenia ustawienia dotknąć "Odrzuć".

24.5 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 (Wi-Fi). 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.

24.6 Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urzą-

dzenie 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.

24.7 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

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

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).

- Certyfikat bezpieczeństwa modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja osprzętu urządzenia AGD.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja wstępnie 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 osobowych można wyświetlać w aplikacji Home Connect.

25 Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej

Jeśli płyta grzewcza i okap kuchenny obsługują Home Connect, połączyć urządzenia w aplikacji Home Connect. W tym celu połączyć oba urządzenia poprzez Home Connect i postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Uwagi

- Obsługa na okapie na zawsze priorytetowy charakter. W tym czasie sterowanie okapem za pomocą płyty grzewczej jest niemożliwe.
- Połączenie z okapem można wykonać w aplikacji Home Connect. Inne sposoby połączenia nie są obsługiwane.

25.1 Resetowanie ustawień Home Connect

W razie wystąpienia problemów z połączeniem urządzenia z domową siecią WLAN (Wi-Fi) albo urządzenie ma zostać zalogowane w innej sieci WLAN (Wi-Fi), można zresetować ustawienia Home Connect.

Uwaga: Zresetowanie ustawień Home Connect może też spowodować przerwanie ewentualnego połączenia z okapem kuchennym.

1. Aby otworzyć menu ustawień podstawowych, dotknąć .
2. Wybrać ustawienie "Sterownik okapu".
3. Nacisnąć lekko "Rozłącz połączenie".

25.2 Sterowanie okapem kuchennym za pośrednictwem płyty grzewczej

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączania płyty grzewczej lub pojedynczych stref grzewczych.

25.3 Przegląd ustawień sterujących okapem

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączania płyty grzewczej lub pojedynczych stref grzewczych. Ustawienia są wyświetlane na wyświetlaczu tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem.

Przy użyciu elementów obsługi można dokonywać dalszych ustawień.

Ustawianie wentylatora

1. W strefie nastawiania dotknąć .
 - ✓ Wyświetlacz pokazuje wstępnie ustawiony stopień mocy wentylatora.
2. Wybrać stopień mocy wentylatora. Można tu wybierać między stopniami 1, 2 i 3. W celu wybrania trybu intensywnego dotknąć **int 1** lub **int 2**.

Wyłączanie wentylatora

1. W strefie nastawiania dotknąć .
2. Wybrać stopień mocy wentylatora 0.

Włączanie trybu automatycznego

1. W strefie nastawiania dotknąć .
2. Wybrać auto.
 - ✓ Wentylator włącza się automatycznie po wykryciu oparów.

Wyłączanie trybu automatycznego

1. W strefie nastawiania dotknąć .
2. Wybrać stopień mocy wentylatora 0.

Ustawianie oświetlenia okapu

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

- ▶ W celu włączenia oświetlenia dotknąć  w widoku głównym.

Ustawienie ¹	Wybór	Opis
Sterowanie wentylatorem (Automatyczny start)	■ Wyłączone - W razie potrzeby okap należy włączyć ręcznie. ■ Włączone w trybie automatycznym² - Po włączeniu jednego z pól grzewczych okap jest uruchamiany w trybie automatycznym. ■ Włączone w trybie standardowym - Po włączeniu jednej ze stref grzewczych okap jest uruchamiany na określonym stopniu mocy.	Można ustawić, czy i w jaki sposób uruchamiany będzie wentylator po włączeniu płyty grzewczej.
Opóźnienie wyłączenia wentylatora	■ Wentylator wyl. ■ Włączone w trybie automatycznym.² ■ Włączone ze standardowym opóźnieniem wyłączenia wentylatora. ■ Po wyłączeniu płyty grzewczej nie można zmieniać ustawień wentylatora.	Można ustawić, czy i w jaki sposób wentylator będzie kontynuował pracę po wyłączeniu płyty grzewczej.
Automatyczne włączanie światła	■ Wyl. ■ Wł.² - Po włączeniu płyty grzewczej włącza się oświetlenie.	Można ustawić, czy oświetlenie okapu kuchennego włączy się automatycznie razem z płytą grzewczą.
Automatyczne wyłączanie światła	■ Wyl.² ■ Wł.- Po wyłączeniu płyty grzewczej wyłącza się oświetlenie.	Można ustawić, czy oświetlenie okapu kuchennego wyłączy się automatycznie razem z płytą grzewczą.
Rozłączanie połączenia	-	Za pomocą tego ustawienia można zresetować zapisane połączenia z siecią domową i okapem kuchennym.

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

² Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

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.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

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

26.2 Czyszczenie płyty grzewczej

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

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

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

Wskazówki

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

26.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

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

Uwaga: Nie używać skrobaczki do szkła.

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

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 30

⚠ 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.

27.1 Ostrzeżenia

W przypadku wystąpienia problemu na wyświetlaczu automatycznie wyświetlane są wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o błędzie.

W celu usunięcia problemu postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu dotykowym. W razie potrzeby skontaktować się z serwisem i podać dokładny kod błędu.

Uwagi

- W przypadku wystąpienia usterki, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.
- W celu ochrony komponentów elektronicznych urządzenia przed przegrzaniem lub przepięciami płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy grzania.

27.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Płyta grzewcza nie włącza się.	Przerwa w zasilaniu. ▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania. Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń. Zakłócenia w układzie elektronicznym ▶ Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Wyświetlacz dotykowy nie reaguje lub jest zablokowany.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Nie można zwiększyć stopnia mocy grzania strefy grzewczej.	Ograniczona została moc całkowita płyty grzewczej. ▶ Dopasować moc całkowitą w ustawieniach podstawowych pod hasłem Maksymalny pobór mocy. ▶ Bardzo duże naczynie do gotowania może przyczynić się do maksymalnego poboru mocy na tej samej połowie płyty grzewczej. Ponownie postawić naczynie do gotowania.
Dźwięk sygnału	Na wyświetlaczu dotykowym znajduje się przedmiot. 1. Usunąć przedmiot i ponownie wprowadzić ustawienia płyty grzewczej. 2. Nie stawiać gorących naczyń na pulpicie obsługi.
Płyta grzewcza reaguje nietypowo lub jej prawidłowa obsługa jest niemożliwa.	Wystąpiła usterka układu elektronicznego. 1. Wyłączyć urządzenie (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej). 2. Odczekać kilka sekund i ponownie podłączyć urządzenie.
Jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały automatycznie wyłączone.	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały automatycznie wyłączone.	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego.
Nie można aktywować funkcji przekazywania ustawień.	Zakłócenia w układzie elektronicznym ▶ W celu potwierdzenia wskazania usterki dotknąć dowolnego przycisku. Gotować w zwykły sposób, nie korzystając z funkcji flexMotion. Skontaktować się z serwisem.
Nie można aktywować strefy grzewczej FlexPlus.	Zakłócenia w układzie elektronicznym ▶ W celu potwierdzenia wskazania usterki dotknąć dowolnego czujnika. Można kontynuować gotowanie na pozostałych strefach grzewczych. Skontaktować się z serwisem technicznym.
E7D10	Płyta grzewcza nie może nawiązać połączenia z siecią domową lub z okapem. 1. Potwierdzić wskazanie usterki, w tym celu dotknąć dowolnego pola dotykowego. Można gotować jak zwykle, bez aktywnego połączenia. 2. Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.
E8202	Czujnik gotowania jest przegrzany i strefa grzewcza została wyłączona. ▶ Odczekać, aż czujnik gotowania wystarczająco ostygnie i aktywować funkcję.
E8203	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.
E8204	Bateria czujnika gotowania jest prawie zużyta. Następny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii. ▶ Wymienić baterię 3V CR2032. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Wymiana baterii", Strona 20
E8205	Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane. ▶ Wyłączyć funkcję, a następnie ponownie aktywować.
E8206	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 20. ▶ 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 pod hasłem → "Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania", Strona 18. ▶ Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.
Dwukrotnie miga wskaźnik czujnika.	Bateria czujnika gotowania jest prawie zużyta. Następny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii. ▶ Wymienić baterię 3V CR2032. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Wymiana baterii", Strona 20.
Trzykrotnie miga wskaźnik czujnika.	Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane. ▶ Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie nawiązać połączenie z płytą grzewczą. → "Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania", Strona 18
E 9000/E9010	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. ▶ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U400/E9011	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.
Strefy grzewcze nie grzeją i wyświetla się DEMO MODE.	Aktywny tryb demo. 1. Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej i po kilku sekundach ponownie podłączyć. 2. W ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.

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.

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 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.
- 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 22*.

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 okrągłozirnistego, 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 okrągłozłaznastego, 120 g cukru, 1l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3, zamieszać po 10 minutach

31.6 Ryż na mleku, gotowanie bez pokrywki

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 okrągłozłaznastego, 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 okrągłozłaznastego, 120 g cukru, 1l mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1,5 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
 - 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 pokrywki 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 pokrywki 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 pokrywki: 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



9001733712 (030828)

pl