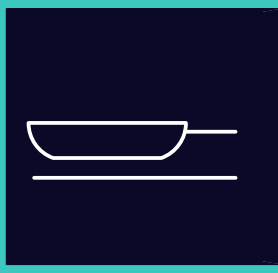
SIEMENS

EX...LX...



Indukcyjna płyta grzewcza

PL Instrukcja obsługi



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



Siemens Home Appliances

**Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online.
Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.**



Spis treści

1 Bezpieczeństwo 2
2 Zapobieganie szkodom materialnym 4
3 Ochrona środowiska i oszczędność 5
4 Odpowiednie naczynia do gotowania 5
5 Poznawanie urządzenia 6
6 Przed pierwszym użyciem 7
7 Podstawowy sposób obsługi 7
8 flexInduction 9
9 powerMove Plus 9
10 Funkcje zegara 10
11 powerBoost 11
12 shortBoost 11
13 Funkcja podtrzymywania ciepła 11
14 flexMotion 12
15 fryingSensor 12
16 Zabezpieczenie przed dziećmi 13
17 Funkcja "krótkie czyszczenie" 13
18 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa 13
19 Ustawienia podstawowe 13
20 Test naczyń do gotowania 15
21 Czyszczenie i pielęgnacja 15
22 Usuwanie usterek 16
23 Utylizacja 17
24 Serwis 17
25 Potrawy testowe 18

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.
Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

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

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

W przypadku stosowania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy Rady 90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normy EN 45502-2-1 i normy EN 45502-2-2 oraz zostało dobrane, wszczepione i zaprogramowane zgodnie z regułami VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli są spełnione powyższe warunki i używane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi 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 płomienie 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 zbliżały 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 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.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

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 natych-

miast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Skontaktować się z serwisem. →*Strona 17*

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 ciała!

Jeśli powierzchnia między polem grzewczym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle podskakiwać.
- ▸ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.
- ▸ Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.

W przypadku gotowania w kąpieli wodnej może dojść do rozpryśnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania.
- ▸ Naczynie w kąpieli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka.
- ▸ Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skaleczenie.
- ▸ Nie używać urządzenia, jeżeli wykazuje ono porysowaną lub pękniętą powierzchnię.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.
- ▸ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▸ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.
- ▸ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▸ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

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

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

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

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.
- ▸ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.
Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.
- ✔ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.
- ✔ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.
- ✔ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.
- ✔ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.
- ✔ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.
- ✔ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartości 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.
- ✔ Zbyt wysoki stopnień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

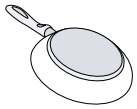
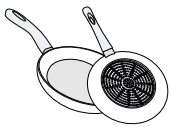
4 Odpowiednie naczynia do gotowania

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.

Naczynie do gotowania	Materiały	Właściwości
	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 rozprowadzane 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.

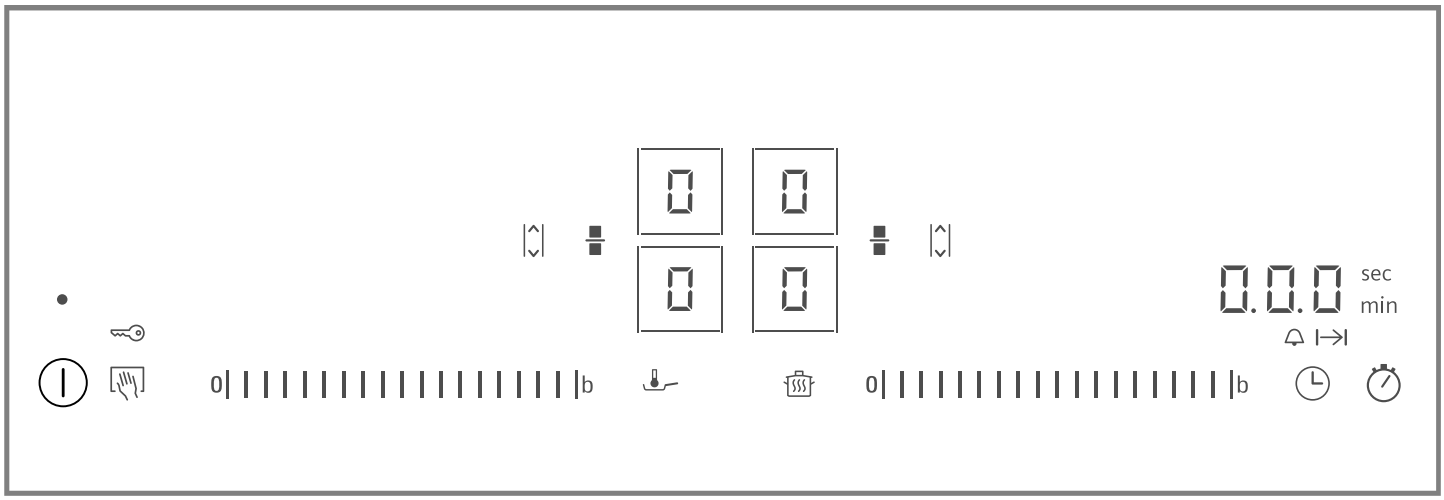
5 Poznawanie urządzenia

5.1 Gotowanie za pomocą indukcji

Gotowanie indukcyjne niesie ze sobą, w porównaniu do tradycyjnych 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.

5.2 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
⏻	Włącznik główny
□/⌴	Wybór strefy grzewczej
0||||||||||||	Strefa nastawiania
b	powerBoost / shortBoost
▮	flexInduction
⇳	powerMove Plus

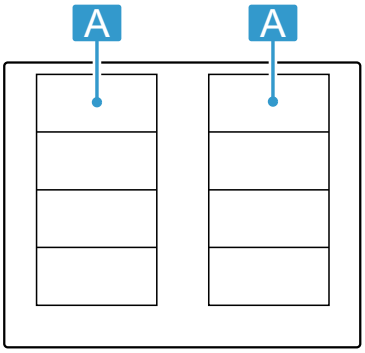
Czujnik	Funkcja
	Funkcja "krótkie czyszczenie" / Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja podtrzymywania ciepła
	fryingSensor

Czujnik	Funkcja
	Wyłącznik czasowy / Minutnik
	countUp function

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

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.



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

5.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Wskazanie	Znaczenie
H	Strefa grzewcza jest gorąca.
h	Strefa grzewcza jest ciepła.

6 Przed pierwszym użyciem

Przestrzegać poniższych zaleceń.

6.1 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.
Więcej informacji na temat czyszczenia i pielęgnacji.
→*Strona 15*

6.2 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.

6.3 Naczynie do gotowania

Listę zalecanych środków naczyń do gotowania można znaleźć na oficjalnej stronie internetowej siemens-home.bsh-group.com.
Więcej informacji na temat odpowiednich naczyń do gotowania. →*Strona 5*

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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 0 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 następnych 20 sekund wybrać żądany stopień mocy lub płyta grzewcza się wyłączy.

Zmiana stopnia mocy lub wyłączanie strefy grzewczej

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania lub ustawić 0.
- ✔ Stopień mocy strefy grzewczej zostanie zmieniony lub strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego.

7.4 Zalecenia gotowania

W tabeli podane jest, które stopnie mocy (⎽=Ξ) 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.

	⎽=Ξ	◷ min
Roztapianie		
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła		
Kiełbasy parzone [1]	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Pyzy [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż, z podwójną ilością wody	2.5 - 3.5	15 - 30
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Makaron [1]	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	-
Duszenie		
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz [2]	3 - 4	50 - 60
Duszenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju [1]		
Sznycel, 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
Smażenie w głębokim tłuszczu, 150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami [1]		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8 - 9	-
Warzywa, grzyby panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-

[1] Bez pokrywki
[2] Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

8 flexInduction

Elastyczna strefa grzewcza umożliwia umieszczenie naczyń 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.

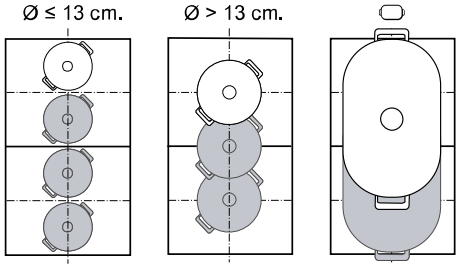
8.1 Umieszczanie naczynia do gotowania

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.

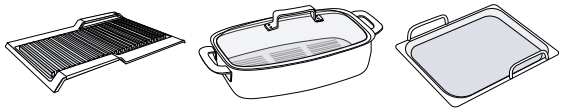
Jako jedna połączona strefa grzewcza

Zalecane do gotowania w jednym naczyniu.

- Rozmieszczanie naczyń w zależności od wielkości:



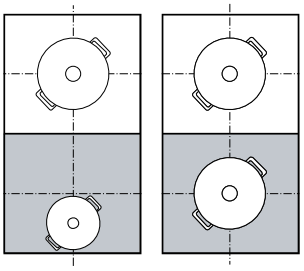
- Zalecane podłużne naczynie ⬭:



Jako dwie odrębne strefy grzewcze

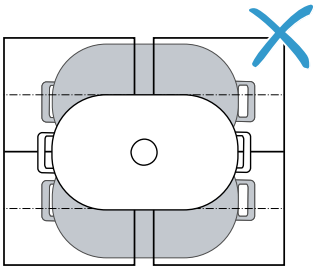
Zalecane do gotowania przy użyciu dwóch naczyń.

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



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 Włączyć flexInduction

1. Postawić naczynie do gotowania na strefie grzewczej.
2. Wybrać 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 13*
- 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.

9 powerMove Plus

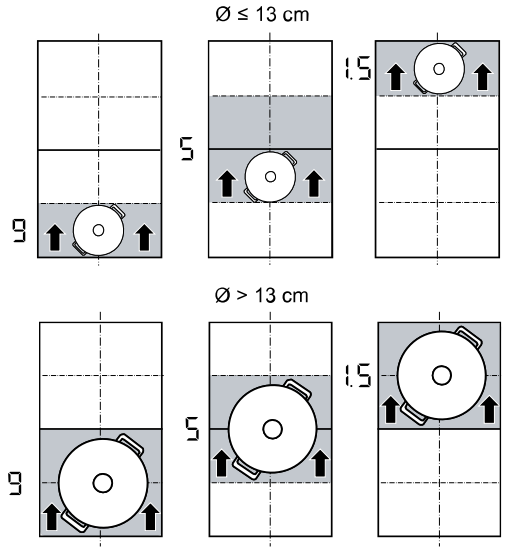
Funkcja ta umożliwia zmianę stopnia mocy naczynia do gotowania poprzez proste przesunięcie go do przodu lub do tyłu w strefie elastycznej. W tym celu strefa została podzielona na trzy obszary o różnych stopniach mocy.

9.1 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 13*.



9.2 Aktywować powerMove Plus

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

1. Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych należących do strefy elastycznej.
2. 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.

9.3 Dezaktywacja powerMove Plus

▸ Dotknąć ⍰
✔ ⍰ świeci się słabiej.
✔ Funkcja została dezaktywowana.

10 Funkcje zegara

Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

- Wyłącznik czasowy
- Minutnik
- countUp function

10.1 Wyłącznik czasowy

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

Włączanie Wyłącznik czasowy

1. Dwukrotnie dotknąć ◷.

✔ Świecą się wskaźniki 00 i I→I.

2. Wybrać żądaną strefę grzewczą i czas gotowania.

✔ Zaświeci się wskaźnik I→I pola grzejnego.

3. Potwierdzić za pomocą ◷.
4. Wybrać żądany stopień mocy.

✔ Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.
✔ Po upływie czasu gotowania następuje wyłączenie strefy grzewczej i emitowany jest sygnał.

Uwaga: 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.

Wyłącznik czasowy Zmiana lub wyłączenie

1. Dwukrotnie dotknąć ◷.
2. Wybrać strefę grzewczą.
3. Aby skasować ustawiony czas gotowania, w strefie nastawiania zmienić czas lub wybrać 00.
4. Potwierdzić za pomocą ◷.

10.2 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

1. Dotknąć ◷.

✔ Świecą 00 i 🔔.

2. Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.
3. Potwierdzić za pomocą ◷.

✔ Rozpoczyna się odliczanie czasu.
✔ Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacze migają.

Minutnik Zmiana lub wyłączenie

1. Dotknąć ◷.
2. Aby skasować ustawiony czas gotowania, w strefie nastawiania zmienić czas lub wybrać 00.
3. Potwierdzić za pomocą ◷.

10.3 countUp function

Funkcja stopera pokazuje czas, który upłynął od momentu aktywacji.

Włączanie countUp function

▸ Dotknąć ⏱.

✔ Świecą się 00.
✔ Rozpoczyna się odliczanie czasu.

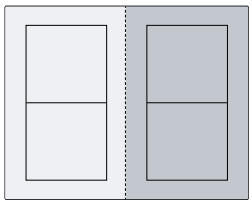
Wyłączanie countUp function

▸ Dotknąć ⏱.

✔ Gasną wskaźniki funkcji programowania odliczania czasu.
✔ Funkcja została dezaktywowana.

11 powerBoost

Dzięki tej funkcji możliwe jest podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu 9.
Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza z tej samej grupy.



11.1 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.

11.2 Wyłączanie powerBoost

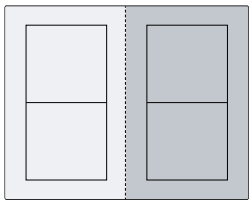
1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Dotknąć b. Wskaźnik b gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.

✔ Funkcja została dezaktywowana.

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

12 shortBoost

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

12.2 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.

12.3 Wyłączyć shortBoost.

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Dotknąć b. b‾ gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.

✔ Funkcja została dezaktywowana.

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

13 Funkcja podtrzymywania ciepła

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

13.1 Włączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Nacisnąć 🗑 .
2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać żądaną strefę grzewczą.
   Świeci L.

✔ Funkcja uruchamia się.

13.2 Wyłączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Dotknąć 🗑.
2. Wybrać strefę grzewczą.
   L gaśnie.
   Strefa grzewcza wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

✔ Funkcja została dezaktywowana.

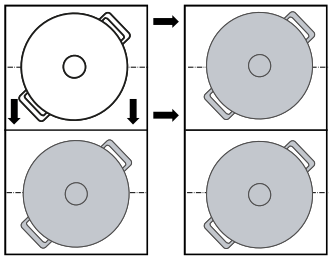
14 flexMotion

Dzięki tej funkcji możliwe jest przekazanie stopnia mocy grzania i zaprogramowanego czasu gotowania z jednej strefy grzewczej na inną.

14.1 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 ⊱.

2. W celu przejęcia ustawień wybrać nową strefę grzewczą.
Urządzenie ustawia stopień mocy pierwotnej strefy grzewczej na 0.

✔ 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.

15 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.
Zamiast wielokrotnie regulować poziom mocy podczas gotowania, wystarczy jednorazowo wybrać żądaną temperaturę docelową na początku. Czujniki pod szklaną ceramiką mierzą temperaturę naczynia do gotowania i utrzymują ją w trakcie całego procesu gotowania.

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

15.1 Zalety

- Temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie, bez konieczności dokonywania zmiany stopnia mocy.
- Nie dochodzi do przegrzawania oleju. Zapobiega to przypalaniu potraw.
- Strefa grzewcza grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne do utrzymania właściwej temperatury, dzięki czemu oszczędzana jest energia.

15.2 Poziomy temperatury

Poziomy temperatury do przyrządzania potraw.

Stopień	Temperatura	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
4	180°C	Smażenie w głębokim tłuszczu potraw panierowanych, mrożonych i grillowanych
5	215°C	Grill wysokotemperaturowy i blacha do grillowania

15.3 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.

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

15.4 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.

15.5 Wyłączanie fryingSensor

- ▸ Wybrać strefę grzewczą i dotknąć .
- ✔ Funkcja została dezaktywowana.

15.6 Zalecenia dotyczące gotowania za pomocą fryingSensor

W dołączonej dokumentacji znajduje się tabela z zaleceniami dotyczącymi gotowania przy użyciu fryingSensor.

16 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

16.1 Włączanie Zabezpieczenie przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza musi być wyłączona.
1. Dotknąć ⏻.
2. Dotykać przez 4 sekundy.
- ✔ Wskaźnik świeci się przez 10 sekund.
- ✔ Płyta grzewcza jest zablokowana.

16.2 Wyłączanie Zabezpieczenie przed dziećmi

1. Dotknąć ⏻.
2. Dotykać przez 4 sekundy.
- ✔ Blokada została wyłączona.

16.3 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 13*.

17 Funkcja "krótkie czyszczenie"

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

17.1 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.

17.2 Wyłączanie Funkcja "krótkie czyszczenie"

W celu wyłączenia funkcji przed upływem ustawionego czasu:

- ▸ Dotknąć .
- ✔ Pulpit obsługi jest odblokowany.

18 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa

Funkcja bezpieczeństwa jest aktywowana, jeśli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie zmieniano żadnych ustawień. Strefa grzewcza wskazuje *F8* i wyłącza się.

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

19 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

19.1 Przegląd ustawień podstawowych

Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
c 1	Zabezpieczenie przed dziećmi	0 - Ręcznie. [1] 1 Automatycznie. 2 – Funkcja wyłączona.
c 2	Sygnały akustyczne	0 - Sygnał potwierdzając i sygnał informacji o usterce są wyłączone. 1 - Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce. 2 – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 - Wszystkie sygnały są włączone [1].
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. [1] 1 – Funkcja włączona.
c 5	Automatyczne wyłączanie stref grzejnych.	00 - wyłączona. [1] 01-99 - Minuty do automatycznego wyłączenia.
c 6	Czas trwania sygnału końcowego timera	1 – 10 sekund [1] 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 os 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 [1]. 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 ⇅, 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. [1]
c 0	Przywracanie ustawień fabrycznych	0 - Ustawienia indywidualne [1]. 1 Ustawienia fabryczne.

19.2 Do ustawień podstawowych

Wymaganie: Płyta grzewcza musi być wyłączona.

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

Informacje o produkcie	Wskazanie
Wykaz punktów serwisu technicznego	01
Numer fabryczny	Fd

Informacje o produkcie	Wskazanie
Numer fabryczny 1	02.
Numer fabryczny 2	05

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

3. W celu przejścia do ustawień podstawowych dotknąć ◷.

✔ c 1 i 0 świecą się jako ustawienie wstępne.

[1] Ustawienie fabryczne

4. Dotykać ◷, aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.
5. Wybrać w strefie nastawiania żądane ustawienie.
6. Dotykać ◷ przez 4 sekundy.

✔ Ustawienia zostały zapisane.

19.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

▸ Dotknąć ⓘ.

✔ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

20 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 13*

20.1 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 12.
3. Dotknąć strefy nastawiania. W strefach grzewczych miga wskazanie —.

✔ Test jest w toku.
✔ Po upływie 10 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się rezultat.

20.2 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.

21 Czyszczenie i pielęgnacja

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

21.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

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
- Szorstkich gąbek
- Myjki ciśnieniowe i myjki parowe

21.2 Czyszczenie płyty grzewczej

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

Wymaganie: Płyta grzewcza musi być zimna. Wyłącznie 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.

21.3 Czyszczenie profili

Jeśli po użyciu na profilach znajdują się zabrudzenia lub plamy, należy je wyczyścić.

Uwaga: Nie używać skrobaczki do szkła.

1. Myć ciepłą wodą z mydłem przy użyciu miękkiej ściereczki.
   Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

22 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- ▸ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▸ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
  → *"Serwis", Strona 17*

⚠ 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.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

22.1 Ostrzeżenia

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

22.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Nie świeci się żaden wskaźnik.	Przerwa w zasilaniu. ▸ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania.
	Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▸ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń.
	Zakłócenia w układzie elektronicznym ▸ Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Migają wskaźniki.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. ▸ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. ▸ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.
F5 + stopień mocy i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Układ elektroniczny może się przegrzać. ▸ Usunąć naczynie do gotowania. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można teraz kontynuować gotowanie.
F5 i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. ▸ Usunąć naczynie do gotowania. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
F1/F6	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego. ▸ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.
F0	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.
F8	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. ▸ Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa jest włączona. Aby ustawić strefę grzewczą, dotknąć dowolnego przycisku i wyłączyć wskaźnik.
E 9000/E9010	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. ▸ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U400/E9011	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. ▸ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.
d E	Aktywowany został tryb demo. ▸ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i podłączyć płytę grzewczą. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego czujnika. Tryb demo został dezaktywowany.
-	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowany. ▸ Dezaktywacja Zabezpieczenie przed dziećmi

22.3 Normalne odgłosy urządzenia

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

23 Utylizacja

23.1 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.

24 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 w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.
Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.
Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.
Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem siemens-home.bsh-group.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

24.1 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 13* .
Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

25 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.

25.1 Roztopić kuwerturę

Składniki: 150 g ciemnej czekolady (55% kakao).
- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki
  - Gotowanie: stopień mocy 1.5

25.2 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

25.3 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

25.4 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

25.5 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 okrągłoziarnistego, 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 okrągłoziarnistego, 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

25.6 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 okrągłoziarnistego, 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 okrągłoziarnistego, 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

25.7 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

25.8 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

25.9 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

25.10 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

9001874689 (050409) REG25
pl