

SIEMENS

## Płyta grzejna

EX...JY...

[pl] Instrukcja obsługi



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



|              |  | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|--|---------|---------|
| <b>A / B</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |
|              |  | 2.600 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Spis treści

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|     | <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .                          | <b>5</b>  |
|     | <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .                          | <b>6</b>  |
|     | <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .                                       | <b>8</b>  |
|   | Przegląd . . . . .   | 8         |
|     | <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .  | <b>9</b>  |
|   | Rady dotyczące oszczędzania energii . . . . .                              | 9         |
|   | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . . | 9         |
|     | <b>Gotowanie za pomocą indukcji</b> . . . . .                              | <b>9</b>  |
|   | Zalety gotowania za pomocą indukcji . . . . .                              | 9         |
|   | Naczynia . . . . .   | 9         |
|     | <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .                            | <b>11</b> |
|   | Panel sterowania . . . . .   | 11        |
|   | Pola grzewcze . . . . .  | 12        |
|   | Przegląd menu . . . . .  | 12        |
|   | Wskaźnik zalegania ciepła . . . . .  | 13        |
|    | <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .  | <b>13</b> |
|   | Pierwsze zastosowanie . . . . .  | 13        |
|   | Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej . . . . .                           | 13        |
|   | Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej . . . . .                           | 14        |
|   | Zalecenia dotyczące gotowania . . . . .                                    | 14        |
|   | <b>Strefa Flex</b> . . . . .   | <b>17</b> |
|   | Rady dotyczące korzystania z naczyń . . . . .                              | 17        |
|   | Jako jedno pole grzewcze . . . . .   | 17        |
|   | Jako dwa niezależne pola grzewcze . . . . .                                | 17        |
|   | <b>Funkcja Move</b> . . . . .  | <b>18</b> |
|   | Włączanie . . . . .  | 18        |
|   | Dezaktywacja . . . . .   | 18        |
|   | <b>Strefa FlexPlus</b> . . . . .   | <b>19</b> |
|   | Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania . . . . .                          | 19        |
|   | Włączanie . . . . .  | 19        |
|   | Dezaktywacja . . . . .   | 19        |
|   | <b>Funkcje zegara</b> . . . . .  | <b>20</b> |
|   | Programowanie czasu gotowania . . . . .                                    | 20        |
|   | Minutnik . . . . .   | 20        |
|   | Funkcja stopera . . . . .  | 21        |
|   | <b>Funkcja PowerBoost</b> . . . . .  | <b>21</b> |
|   | Włączanie . . . . .  | 21        |
|   | Dezaktywacja . . . . .   | 21        |
|    | <b>Funkcja ShortBoost</b> . . . . .  | <b>22</b> |
|   | Zalecenia dotyczące zastosowania . . . . .                                 | 22        |
|   | Włączanie . . . . .  | 22        |
|   | Dezaktywacja . . . . .   | 22        |
|    | <b>Funkcja utrzymywania ciepła potraw</b> . . . . .                        | <b>23</b> |
|   | Włączanie . . . . .  | 23        |
|   | Dezaktywacja . . . . .   | 23        |
|    | <b>Przekazywanie ustawień</b> . . . . .                                    | <b>23</b> |
|   | Włączanie . . . . .  | 23        |
|    | <b>Funkcje asystenta gotowania</b> . . . . .                               | <b>24</b> |
|   | Funkcje asystenta gotowania . . . . .                                      | 24        |
|   | Odpowiednie naczynia do gotowania . . . . .                                | 25        |
|   | Czujniki i wyposażenie dodatkowe . . . . .                                 | 25        |
|   | Funkcje oraz stopnie mocy grzania . . . . .                                | 25        |
|   | Polecane potrawy . . . . .   | 28        |
|   | Teppan Yaki i Grill dla strefy Flex . . . . .                              | 36        |
|   | Asystent potraw . . . . .  | 38        |
|   | <b>Bezprzewodowy czujnik temperatury</b> . . . . .                         | <b>38</b> |
|   | Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury . . . . . | 38        |
|   | Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi . . . . . | 39        |
|   | Czyszczenie . . . . .  | 39        |
|   | Wymiana baterii . . . . .  | 40        |
|   | Deklaracja zgodności . . . . .   | 41        |
|  | <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .                              | <b>41</b> |
|   | Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi 41                   |           |
|   | Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci . . . . .                       | 41        |
|  | <b>Blokada ustawień</b> . . . . .  | <b>42</b> |
|   | Włączanie . . . . .  | 42        |
|   | Dezaktywacja . . . . .   | 42        |
|  | <b>Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa</b> . . . . .                     | <b>42</b> |
|  | <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .                                     | <b>43</b> |
|   | Do ustawień podstawowych: . . . . .  | 43        |
|   | Menu ustawień podstawowych . . . . .                                       | 43        |
|   | Opuszczanie ustawień podstawowych . . . . .                                | 43        |
|   | Zapisanie lub odrzucenie zmian . . . . .                                   | 43        |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Wskaźnik zużycia energii</b> . . . . .                               | <b>44</b> |
|    | <b>Test naczyń do gotowania</b> . . . . .                               | <b>44</b> |
|    | <b>Funkcja Power Manager</b> . . . . .                                  | <b>45</b> |
|    | <b>Home Connect</b> . . . . .   | <b>45</b> |
|  | Konfiguracja . . . . .  | 45        |
|  | Ustawienia Home Connect . . . . .                                       | 47        |
|  | Aktualizacja oprogramowania . . . . .                                   | 49        |
|  | Zdalna diagnostyka . . . . .  | 49        |
|  | Informacja dotycząca ochrony danych osobowych . . . . .                 | 50        |
|  | Deklaracja zgodności . . . . .  | 50        |
|    | <b>Połączenie z okapem kuchennym</b> . . . . .                          | <b>50</b> |
|  | Konfiguracja . . . . .  | 51        |
|  | Odłączyć od sieci . . . . .   | 51        |
|  | Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej.<br>51               |           |
|  | Ustawienia sterujące okapem . . . . .                                   | 52        |
|    | <b>Czyszczenie</b> . . . . .  | <b>53</b> |
|  | Płyta kuchenki . . . . .  | 53        |
|  | Rama płyty grzewczej . . . . .  | 53        |
|  | <b>Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi<br/>(FAQ)</b> . . . . . | <b>54</b> |
|  | <b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .                              | <b>56</b> |
|  | Wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o usterce . . . . .                 | 56        |
|  | Porady . . . . .  | 56        |
|  | Tryb demo . . . . .   | 57        |
|  | <b>Serwis</b> . . . . .   | <b>58</b> |
|  | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . . .              | 58        |
|  | <b>Potrawy testowe</b> . . . . .  | <b>59</b> |

---

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

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

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

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

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Proces gotowania należy kontrolować. Krótki proces gotowania wymaga stałego nadzoru.

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

W przypadku używania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy 90/385/EWG Rady Unii Europejskiej z dnia 20 czerwca 1990, jak również normy DIN EN 45502-2-1 i normy DIN EN 45502-2-2 oraz zostało wybrane, zaimplantowane i zaprogramowane zgodnie z VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli powyższe warunki zostały spełnione i stosowane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwytami, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem powinno być całkowicie bezpieczne.

## **Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!**

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

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

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

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!**

W bezprzewodowym czujniku temperatury znajduje się magnes. Elementy o właściwościach magnetycznych mogą uszkodzić implanty elektroniczne, np. rozruszniki serca, pompy insulinowe. Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny unikać noszenia czujnika temperatury w kieszeniach ubrania i dopilnować, aby odstęp między rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym nie był mniejszy niż 10 cm.

### **Ostrzeżenie – Ryzyko usterki!**

Płyta grzewcza wyposażona jest od spodu w wentylator. Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się szuflada, nie przechowywać w niej małych ani spiczastych przedmiotów, papieru ani ściereczek do naczyń. Mogą one zostać zassane i uszkodzić wentylator lub mieć negatywny wpływ na chłodzenie. Pomiedzy zawartością szuflady a wentylatorem należy zachować odstęp minimalny 2 cm.

**⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Bezprzewodowy czujnik gotowania 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.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczać pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.
- Upadek twardych lub spiczastych przedmiotów na płytę kuchenki może spowodować uszkodzenia.
- Pozostawienie folii aluminiowej oraz naczyń z plastiku na strefie grzejnej spowoduje ich stopienie. Nie zaleca się używania folii ochronnej na płycie kuchenki.

### Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

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



## Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

### Rady dotyczące oszczędzania energii

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

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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

## Gotowanie za pomocą indukcji

### Zalety gotowania za pomocą indukcji

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

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

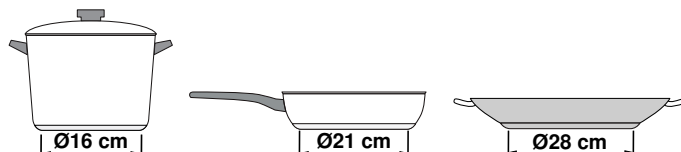
### Naczynia

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

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

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

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

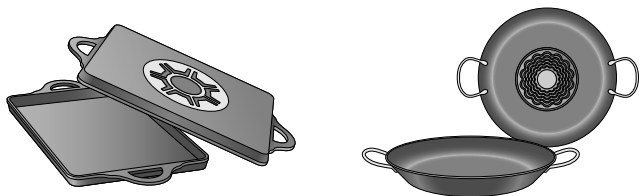


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex".

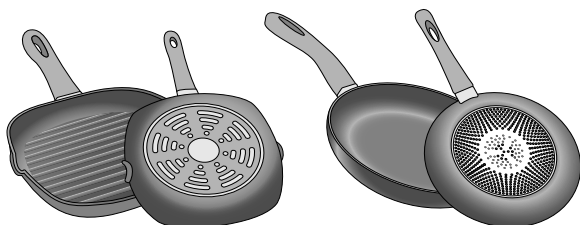


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

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



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



### Nieodpowiednie naczynia

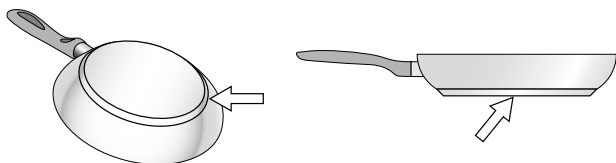
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

### Właściwości spodu naczynia

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

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



### Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeżeli na wybranej strefie grzewczej nie zostało ustawione naczynie lub postawione naczynie wykonane jest z nieodpowiedniego materiału lub ma nieodpowiednią wielkość, wskaźnik stref grzewczych świeci się słabiej. Postaw odpowiednie naczynie. Jeżeli czynność trwa dłużej niż 90 sekund, strefa grzewcza wyłącza się automatycznie.

### Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

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

### System rozpoznawania naczyń

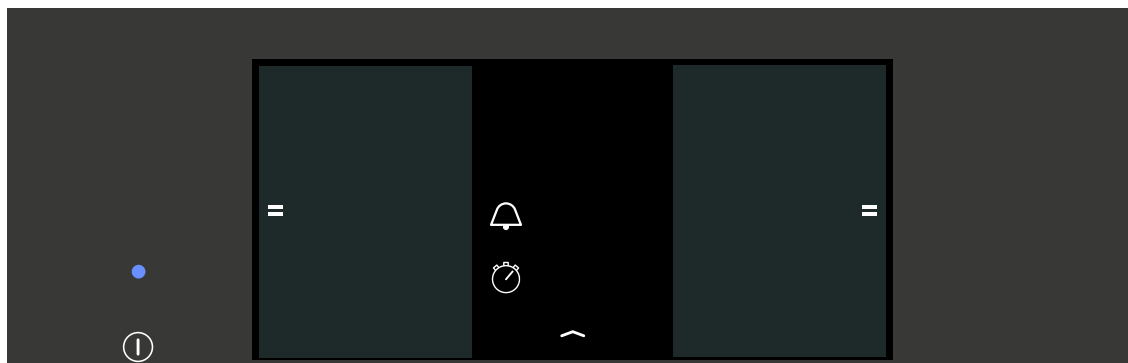
Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.





















## Informacje na temat urządzenia

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

**Wskazówka:** . W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

### Panel sterowania



| Pola dotykowe   |  |
|---|--|
|     | Włącznik główny                                |
|    | Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola       |
|    | Minutnik                                       |
|    | Stoper   |
|    | Sterowanie systemu wentylacyjnego              |
|    | WLAN   |
|    | Menu Docka                                     |
|  | Ustawienia podstawowe                          |
|  | Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia |
|  | Zabezpieczenie przed dziećmi                   |
|  | Menu informacji                                |
|    | Nastawianie czasu trwania                      |
|   | Menu trybów gotowania                          |
|  | Stopień mocy                                   |
|  | Funkcje gotowania                              |
|  | Czujnik smażenia                               |
|  | Funkcja Move                                   |
|  | Asystent potraw                                |
| 0... boost  | Strefa nastawiania                             |
| 0-9   | Stopnie mocy                                   |
|  | Funkcja podtrzymywania ciepła                  |
|  | Funkcja PowerBoost                             |
|  | Funkcja ShortBoost                             |




### Pola dotykowe

Pola dotykowe są wyposażone w czujniki. W celu dokonania wyboru funkcji dotknąć odpowiedniego symbolu. Na wyświetlaczu pojawiają się dostępne funkcje.

### Wskazówki

- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.
- Nigdy nie stawiać gorącego naczynia na wyświetlaczu dotykowym. Układ elektroniczny może się przegrzać.

## Pola grzewcze

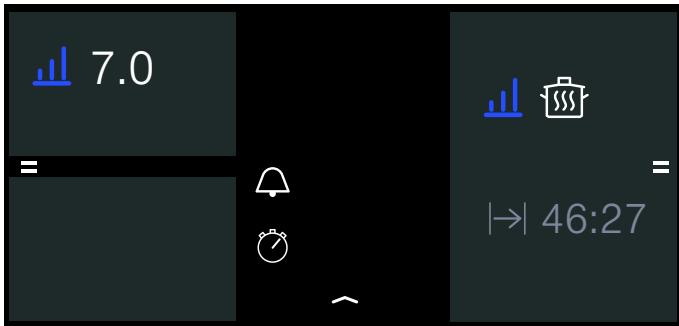
| Pola grzewcze   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   | Pojedyncze pole grzewcze | Używać naczyń odpowiedniej wielkości.  |
|   | Łączona strefa grzewcza  | Patrz rozdział → "Strefa Flex"   |
|   | Strefa grzewcza FlexPlus | Strefa grzewcza FlexPlus włącza się zawsze w połączeniu z prawą lub lewą łączoną strefą grzewczą. Patrz rozdział → "Strefa FlexPlus" |
| Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji" |                          |  |

## Przegląd menu

Intuicyjna struktura menu płyty grzewczej ułatwia użytkownikowi szybką orientację. Poniżej zamieszczone są informacje na temat najważniejszych menu.

### Widok główny

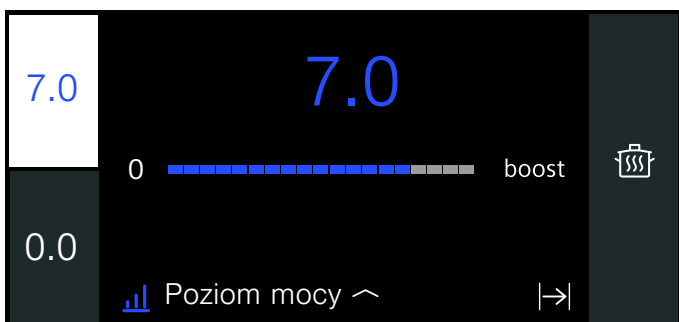
W widoku głównym pojawia się zestawienie stref grzewczych, którymi dysponuje płyta grzewcza. W aktywnych strefach grzewczych wyświetlane są tryby gotowania, stopnie mocy grzania i funkcje zegara.



### Strefa nastawiania


W strefie nastawiania strefy grzewczej można skonfigurować stopnie mocy grzania, czasy gotowania oraz różne tryby gotowania dla danej strefy grzewczej.

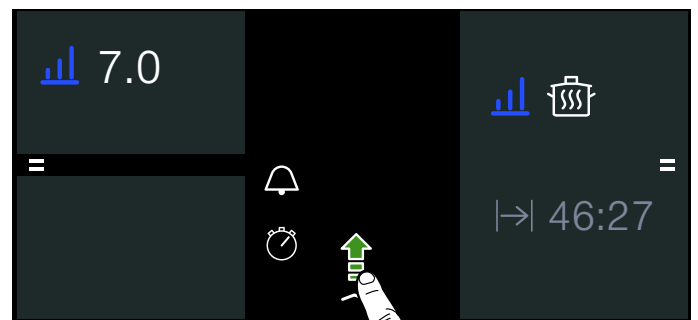
W celu przejścia do strefy nastawiania dotknąć żądanej strefy grzewczej.







### Menu dokowania


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

W celu wywołania menu dokowania dotknąć widocznego pośrodku na dole widoku głównego symbolu  i przeciągnąć go do góry.




W menu Docka widoczne są następujące opcje:

- Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia 
- Zabezpieczenie przed dziećmi 
- Menu informacji 
- Ustawienia podstawowe 

W celu zamknięcia menu dokowania ponownie dotknąć symbolu  i przeciągnąć do dołu.

### Menu informacji

W menu informacji można wywołać informacje na temat urządzenia.

W celu przejścia do menu informacji otworzyć menu dokowania i dotknąć symbolu . Wyświetlone zostaną dostępne opcje.

W celu wyjścia z menu informacji dotknąć symbolu .

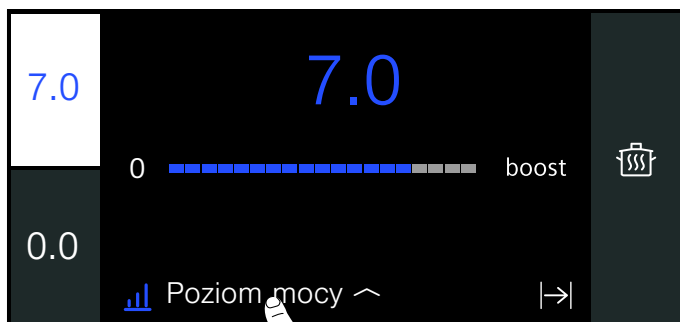
Dodatkowo można uzyskać informacje na temat aktualnych funkcji. W tym celu dotykać przez kilka sekund symbolu żądanej funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się wówczas okno informacji, które opisuje aktualną funkcję.

## Menu trybów gotowania


Płyta grzewcza ma zaprogramowane różne tryby gotowania.

| Tryb gotowania  | Funkcja  |
|---|--|
|  Stopnie mocy      | Wybór stopnia mocy strefy grzewczej.   |
|  Funkcje gotowania | Gotowanie z automatycznym rozpoznaniem temperatury przez bezprzewodowy czujnik gotowania.<br><b>Wskazówka:</b> Funkcja jest gotowa do użytku dopiero, gdy nawiązane zostanie połączenie między bezprzewodowym czujnikiem gotowania a pulpitem obsługi. |
|  Czujnik smażenia  | Smażenie z automatycznym rozpoznawaniem temperatury przez płytę grzewczą.  |
|  powerMove         | Regulacja temperatury przez zmianę pozycji naczynia do gotowania na strefach grzewczych.   |
|  Asystent potraw   | Duszenie i gotowanie przy użyciu funkcji programowania potraw.   |

W celu przejścia do menu trybów gotowania wybrać strefę grzewczą i dotknąć aktywnego trybu gotowania.



## Wskaźnik zalegania ciepła

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

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

## Obsługa urządzenia

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

### Pierwsze zastosowanie


W przypadku pierwszego włączenia urządzenia na wyświetlaczu pojawia się menu umożliwiające wprowadzenie pierwszych ustawień.


Następnie wyświetlony zostanie widok główny.

**Wskazówka:** Język oraz pozostałe ustawienia można w każdej chwili zmienić. Szczegółowe informacje na temat wyboru języka znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

### Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.

**Włączanie:** Dotknąć czujnika . Rozlega się sygnał i świeci się wyświetlacz dotykowy. Po krótkim czasie włączenia płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

**Wyłączanie:** Dotykać symbolu , aż zgaśnie wskaźnik obok włącznika głównego. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż strefy grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

### Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone przez ponad 30 sekund.
- Przez pierwsze 10 minut po wyłączeniu płyty grzewczej wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami. Informacje na temat zmiany czasu, przez który wybrane ustawienia pozostają zapisane, są podane w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

## Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej

Ustawić żądany stopień mocy od 1 do 9.

Stopień mocy 1 = najniższy stopień.

Stopień mocy 9 = najwyższy stopień.

Każdy stopień mocy ma jeden stopień pośredni.

### Wskazówki

- W celu ochrony delikatnych elementów urządzenia przed przegrzaniem lub przeciążeniem elektrycznym płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć moc.
- Aby zapobiec hałasowi generowanemu przez urządzenie, płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć moc.

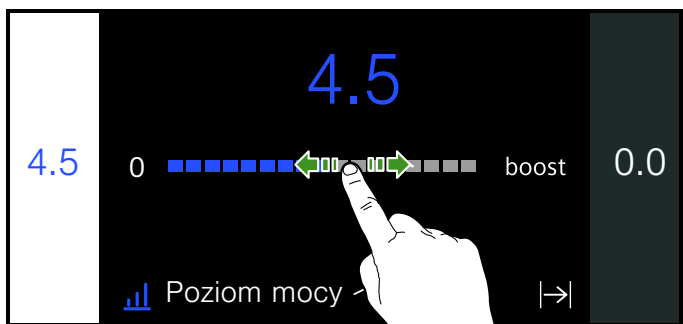
## Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Wybrać żądane pole grzewcze, dotykając odpowiedniego wskaźnika. Na wyświetlaczu pojawia się strefa nastawiania wybranego pola grzewczego.



2. Przesuwać palcem po strefie nastawiania i dotknąć żądanego stopnia mocy grzania.



Stopień mocy grzania został ustawiony.

W celu powrotu do widoku głównego ponownie dotknąć aktywnego pola grzewczego.

### Wskazówki

- Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie aktywowana jako jedna strefa grzewcza. Użytkowanie strefy jako dwóch niezależnych stref grzewczych, patrz rozdział → "Strefa Flex"
- Jeżeli na aktywnej strefie grzewczej nie stoi naczynie, wybrany stopień mocy świeci się słabiej. Po pewnym czasie strefa grzewcza wyłącza się.

## Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze i ustawić w strefie nastawiania nowy stopień mocy grzania.

## Wyłączenie strefy grzewczej

Wybrać strefę grzewczą i ustawić w strefie nastawiania stopień mocy grzania 0. Strefa grzewcza wyłącza się i świeci się wskaźnik zalegania ciepła.

Dotykając wskaźnika strefy grzewczej przez kilka sekund, moc grzania automatycznie ustawi się na 0.0. Informacje na temat dezaktywacji tego ustawienia znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

## Zalecenia dotyczące gotowania

### Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy 8 - 9.
- W przypadku gotowania w naczyniu z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania w momencie pojawienia się pary między pokrywką a naczyniem. W celu uzyskania właściwego rezultatu gotowania wydobywanie się pary nie jest konieczne.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić naczynie zamknięte aż do momentu podania na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania potraw, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą zegara funkcyjnego można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby rezultat gotowania sprzyjał zdrowiu, należy unikać dymienia oleju.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Wskazane jest używanie łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną znajdują się w rozdziale → "Ochrona środowiska"

**Tabela gotowania**

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

|  | Stopień<br>mocy grzania | Czas gotowa-<br>nia (min) |
|--|-------------------------|---------------------------|
| <b>Roztapianie</b>                                     |                         |                           |
| Czekolada, kuwertura                                   | 1 - 1.5                 | -                         |
| Masło, miód, żelatyna                                  | 1 - 2                   | -                         |
| <b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła</b>              |                         |                           |
| Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy            | 1.5 - 2                 | -                         |
| Mleko*   | 1.5 - 2.5               | -                         |
| Kiełbaski podgrzewane w wodzie*                        | 3 - 4                   | -                         |
| <b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>                      |                         |                           |
| Szpinak, mrożony                                       | 3 - 4                   | 15 - 25                   |
| Gulasz, mrożony  | 3 - 4                   | 35 - 55                   |
| <b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b> |                         |                           |
| Kopytka*   | 4.5 - 5.5               | 20 - 30                   |
| Ryba*  | 4 - 5                   | 10 - 15                   |
| Białe sosy, np. sos beszamelowy                        | 1 - 2                   | 3 - 6                     |
| Sosy ubijane, np. sos bearnaise, sos holenderski       | 3 - 4                   | 8 - 12                    |
| <b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>         |                         |                           |
| Ryż (z podwójną ilością wody)                          | 2.5 - 3.5               | 15 - 30                   |
| Ryż na mleku***  | 2 - 3                   | 30 - 40                   |
| Ziemniaki w mundurkach                                 | 4.5 - 5.5               | 25 - 35                   |
| Gotowane ziemniaki                                     | 4.5 - 5.5               | 15 - 30                   |
| Potrawy mączne, makarony*                              | 6 - 7                   | 6 - 10                    |
| Potrawa jednogarnkowa                                  | 3.5 - 4.5               | 120 - 180                 |
| Zupy   | 3.5 - 4.5               | 15 - 60                   |
| Warzywa  | 2.5 - 3.5               | 10 - 20                   |
| Warzywa, mrożone                                       | 3.5 - 4.5               | 7 - 20                    |
| Gotowanie w szybkowarze                                | 4.5 - 5.5               | -                         |
| <b>Duszenie</b>  |                         |                           |
| Zrazy zawijane   | 4 - 5                   | 50 - 65                   |
| Pieczeń duszona  | 4 - 5                   | 60 - 100                  |
| Gulasz***  | 3 - 4                   | 50 - 60                   |
| * Bez pokrywki   |                         |                           |
| ** Wielokrotnie obracać                                |                         |                           |
| *** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5       |                         |                           |

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



## Strefa Flex

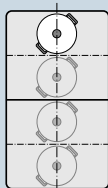
W zależności od potrzeby może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

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

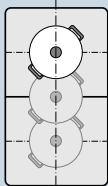
### Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

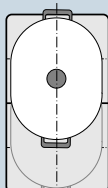
#### Jako jedno pole grzewcze



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

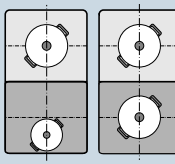


Średnica powyżej 13 cm  
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



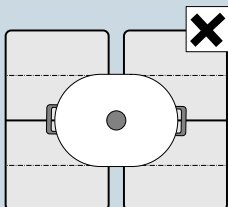
Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednego pola grzewczego, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

#### Jako dwa niezależne pola grzewcze



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

#### Zalecenia



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

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

### Jako jedno pole grzewcze

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

#### Włączanie

1. Wybrać strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola.
2. W strefie nastawiania wybrać stopień mocy grzania. Na środku strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola świeci się stopień mocy grzania oraz wskaźnik aktywnego trybu gotowania.

Strefa grzewcza Flex jest aktywowana.

#### Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola i zmienić w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.

#### Dodawanie nowego naczynia do gotowania

Postawić nowe naczynie do gotowania na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

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


#### Dezaktywacja

Wybrać strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola i ustawić stopień mocy grzania na 0. Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

### Jako dwa niezależne pola grzewcze


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

#### Rozdzielenie obu pól grzewczych

Dotknąć symbolu . Na polu grzewczym, na którym znajduje się naczynie do gotowania, świeci się stopień mocy grzania oraz wskaźnik aktywnego trybu gotowania.

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola pełni funkcję dwóch niezależnych pól grzewczych.

#### Połączenie obu pól grzewczych

Dotknąć symbolu . Na środku strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola świeci się stopień mocy grzania oraz wskaźnik aktywnego trybu gotowania.

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola działa jako jedno pole grzewcze.

#### Wskazówki

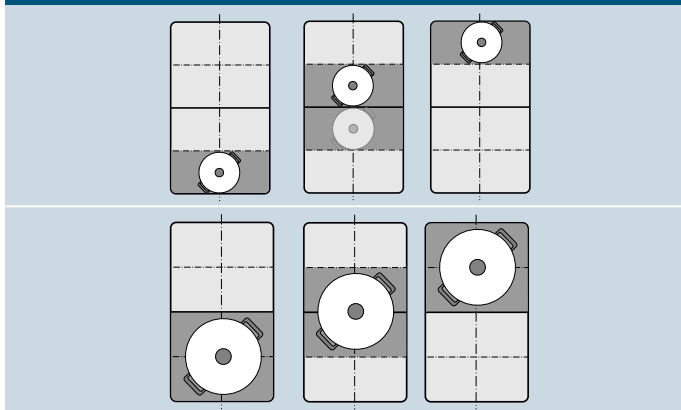
- Jeżeli płyta grzewcza wyłączy się, a następnie zostanie ponownie włączona, strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola będzie działała znowu jak pojedyncze pole grzewcze.
- Czynności umożliwiające zmianę ustawienia konfiguracyjnego strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola został opisany w rozdziale →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

## Funkcja Move

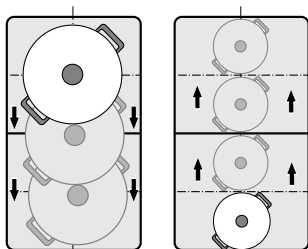
Ta funkcja powoduje aktywowanie całej strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola, która jest podzielona na trzy strefy i posiada wstępnie ustawione stopnie mocy grzania.

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

### Strefy grzewcze




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



Wstępnie ustawione stopnie mocy:

Przednia strefa = stopień mocy 9.0

Środkowa strefa = stopień mocy 5.0


Tylna strefa = stopień mocy 

Wstępnie ustawione stopnie mocy można zmieniać niezależnie dla każdej strefy grzewczej. Sposób zmiany stopni mocy jest opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

### Wskazówki

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

### Włączanie

1. Wybrać pole grzewcze należące do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.
2. Dotknąć aktywnego trybu gotowania.
3. Wybrać opcję  powerMove.  
Funkcja została aktywowana.

### Zmiana stopnia mocy grzania

Stopnie mocy grzania poszczególnych stref grzewczych można zmienić podczas procesu gotowania. Dotknąć żądanej strefy grzewczej i zmienić w strefie nastawiania stopień mocy grzania.

**Wskazówka:** Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy grzania trzech stref grzewczych wrócą do wstępnie ustawionych wartości.

### Dezaktywacja

Wybrać strefę grzewczą i dotknąć w strefie nastawiania przycisku Wyłącz. Pole grzewcze wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

Funkcja została dezaktywowana.

## Strefa FlexPlus

Płyta grzewcza posiada strefę grzewczą FlexPlus, która znajduje się między dwiema strefami grzewczymi o zmiennej średnicy pola i można z niej korzystać w połączeniu z prawą lub z lewą strefą grzewczą. Dzięki temu możliwe jest używanie większych naczyń do gotowania, jak również uzyskiwanie lepszych rezultatów gotowania.

Strefa grzewcza FlexPlus włącza się zawsze w połączeniu z jedną z dwóch stref grzewczych o zmiennej średnicy pola. Nie można jej aktywować niezależnie od jednej z tych stref.

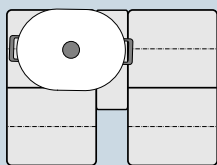
### Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

W celu zapewnienia prawidłowego procesu detekcji termicznej i rozprowadzania ciepła należy ustawiać naczynie na środku strefy grzewczej.

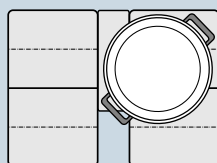
Naczynie powinno zajmować boczne pole grzewcze oraz strefę grzewczą FlexPlus.

W zależności od wielkości naczynia do gotowania strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola można aktywować jako dwa niezależne pola lub jako jedno pole grzewcze:

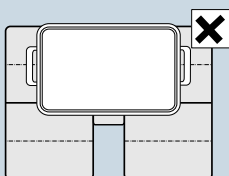
#### Ustawianie naczynia



Podłużne naczynie  
Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako dwa niezależne pola grzewcze lub jako jedno pole grzewcze.



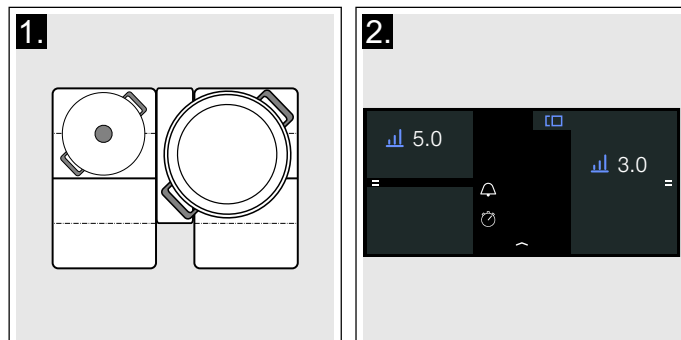
Duże okrągłe naczynie  
Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako jedno pole grzewcze.



Naczynie nie może zajmować równocześnie obu bocznych stref grzewczych i strefy grzewczej FlexPlus.

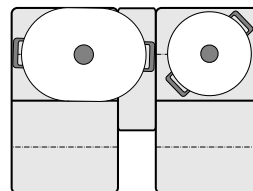
## Włączanie

1. Postawić naczynie na polu grzewczym w taki sposób, aby zajmowało również strefę grzewczą FlexPlus.
2. Wybrać strefę grzewczą oraz żądany stopień mocy grzania. Świeci się wskaźnik FlexPlus.



Strefa grzewcza FlexPlus została aktywowana.

**Wskazówka:** Jeżeli dwie strefy grzewcze obok strefy grzewczej FlexPlus są przykryte naczyniami, może migać wskaźnik strefy grzewczej FlexPlus.



W celu przydzielenia strefy FlexPlus odpowiedniej strefie grzewczej należy podnieść naczynie i ponownie postawić na strefie grzewczej, zanim wybrany zostanie stopień mocy.

## Dezaktywacja

Zdjąć naczynie z pola grzewczego. Gasną wskaźniki.

Strefa grzewcza FlexPlus została dezaktywowana.

## Funkcje zegara



Płyta grzewcze ma zaprogramowane trzy funkcje timera:

- Programowanie czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera

### Programowanie czasu gotowania

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

#### Sposób nastawiania:

1. Wybrać strefę grzewczą i żądany stopień mocy.
2. W strefie nastawiania strefy grzewczej dotknij symbolu .
3. Ustawić żądany czas.  
W celu wprowadzenia ustawienia godzin dotknąć 00 h i w strefie nastawiania wybrać czas.  
W celu wprowadzenia ustawienia minut dotknąć 00 m i w strefie nastawiania wybrać czas.
4. Dotknąć symbolu .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Po kilku sekundach na wskaźniku stref grzewczych pojawia się czas.

#### Wskazówki

- Jeśli strefa Flex aktywowana zostanie jako jedna strefa grzewcza, ustawiony czas gotowania będzie taki sam dla całej strefy grzewczej.
- Jeśli wybrana została funkcja Move, ustawiony czas będzie taki sam dla trzech pól grzewczych.


#### Czujnik smażenia


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


#### Funkcje gotowania


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

#### Zmiana lub kasowanie ustawienia czasu

W celu przejścia do czasu gotowania najpierw należy dotknąć strefy grzewczej, a następnie symbolu .

W celu zmiany czasu gotowania wybrać nowy czas gotowania, a następnie dotknąć  Start.

W celu skasowania czasu gotowania dotknąć  Przywrócić.

W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu .

#### Po upływie nastawionego czasu



Strefa grzewcza wyłącza się. Rozlega się sygnał, a stopień mocy ustawiany jest na 0.0.

Dotknięcie strefy grzewczej spowoduje wygaszenie wskaźnika czasu i wyłączenie sygnału akustycznego.

#### Minutnik

Minutnik działa niezależnie od stref grzewczych oraz innych ustawień. Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie strefy grzewczej.

#### Sposób nastawiania


1. Dotknąć czujnika .
2. Ustawić żądany czas.  
W celu wprowadzenia ustawienia godzin dotknąć 00 h i w strefie nastawiania wybrać czas.  
W celu wprowadzenia ustawienia minut dotknąć 00 m i w strefie nastawiania wybrać czas.
3. Dotknąć symbolu .


Rozpoczyna się odliczanie czasu.


Po kilku sekundach w widoku głównym pojawia się czas.

#### Zmiana lub kasowanie ustawienia czasu

W celu aktywowania minutnika dotknąć czujnika .

W celu zmiany czasu gotowania wybrać nowy czas gotowania, a następnie dotknąć  Start.

W celu skasowania czasu gotowania dotknąć  Przywrócić.

W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu .

#### Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał, a na wskaźniku czasu świeci się 00:00.

Dotknięcie czujnika  spowoduje wygaszenie wskaźnika czasu.

## Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

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

### Aktywacja

W obszarze głównym dotknąć symbolu ⌚.

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

### Zatrzymanie i dezaktywacja

W celu aktywowania minutnika dotknąć czujnika ⌚.

W celu zatrzymania czasu dotknąć ⏸ Przerwa. W celu kontynuowania funkcji stopera dotknąć ▶ Kontynuować.

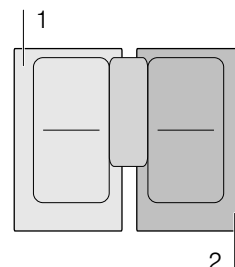
W celu skasowania czasu gotowania dotknąć ⌚ Przywrócić.

W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu ✕.

## Funkcja PowerBoost



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

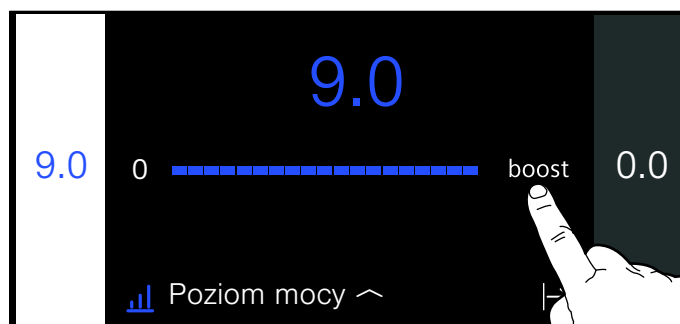
Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).




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

## Włączanie

1. Wybrać pole grzewcze.
2. W strefie nastawiania wybrać boost. Świecą się symbole  i .



3. Wybrać symbol .



Funkcja została aktywowana.

## Dezaktywacja

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić inny stopień mocy grzania.

Funkcja została dezaktywowana.

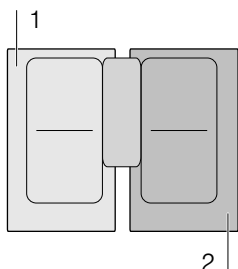
**Wskazówka:** W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

## Funkcja ShortBoost

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

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

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





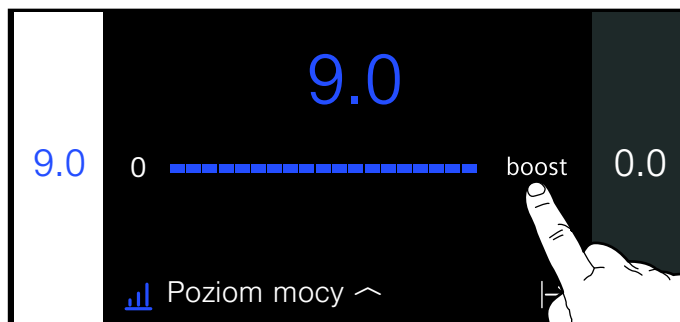
**Wskazówka:** W przypadku strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola można aktywować również funkcję Shortboost, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.


### Zalecenia dotyczące zastosowania

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

### Włączanie

1. Wybrać pole grzewcze.
2. W strefie nastawiania wybrać boost. Świecą się symbole  i .



3. Wybrać symbol .



Funkcja została aktywowana.

### Dezaktywacja

Wybrać pole grzewcze i ustawić w strefie nastawiania inny stopień mocy grzania.


Funkcja została dezaktywowana.

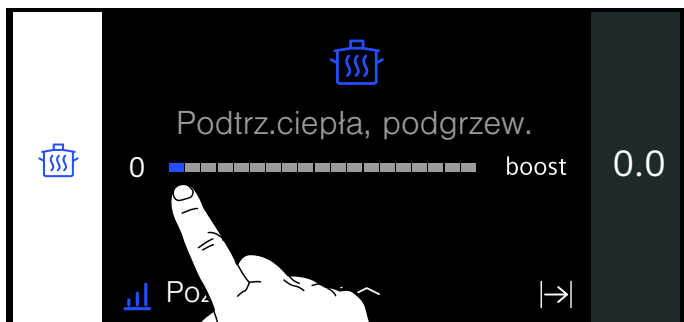
**Wskazówka:** Po upływie 30 sekund funkcja ta wyłączy się automatycznie.

## Funkcja utrzymywania ciepła potraw

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


### Włączanie

1. Wybrać pole grzewcze.
2. W strefie nastawiania wybrać pierwszy poziom. Świeci wskaźnik .



Funkcja została aktywowana.

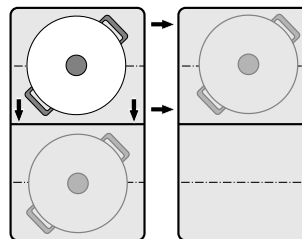
### Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. W strefie nastawiania ustawić stopień mocy na 0. Wyłącza się wskaźnik  oraz strefa grzewcza. Funkcja została dezaktywowana.

## Przekazywanie ustawień

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

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



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

### Włączanie

1. Zdjąć naczynie z aktywnej strefy grzewczej i przestawić na inną. Naczynie zostanie rozpoznane. Po krótkim czasie na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy dotychczasowe ustawienia mają zostać przejęte przez nową strefę grzewczą.
2. Potwierdzić ustawienia.

Ustawienia zostaną przekazane nowej strefie grzewczej. Pierwotna strefa grzewcza zostanie dezaktywowana.

### Wskazówki

- W przypadku ponownego postawienia naczynia do gotowania na tej samej pozycji ustawienia zostaną zachowane.
- Naczynie przesuwaj wyłącznie na strefę grzewczą, która nie została jeszcze włączona ani zaprogramowana lub na której nie stało wcześniej inne naczynie.
- Funkcję PowerBoost lub ShortBoost można przełączyć z lewej strony na prawą lub z prawej strony na lewą tylko w przypadku, gdy nie została aktywowana żadna strefa grzewcza.
- W przypadku przestawienia więcej niż jednego naczynia funkcja będzie dostępna wyłącznie dla ostatniego przestawionego naczynia.

## Funkcje asystenta gotowania

Funkcje asystenta gotowania gwarantują łatwe przyrządzenie potraw i doskonałe rezultaty gotowania. Zalecane poziomy temperatury są dostosowane każdego trybu gotowania.

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

Czujniki mierzą temperaturę naczynia w trakcie całego procesu gotowania. W ten sposób można regulować stopień mocy grzania, aby utrzymać prawidłową temperaturę.

Po osiągnięciu wybranej temperatury można włożyć potrawę. Temperatura jest automatycznie utrzymywana na stałym poziomie, bez konieczności zmiany poziomu temperatury.

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





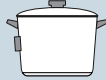

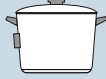

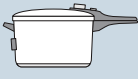



Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

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

### Funkcje asystenta gotowania

Funkcje asystenta gotowania umożliwiają wybór optymalnego sposobu przyrządzenia poszczególnych potraw.

Tabela zawiera zestawienie dostępnych ustawień funkcji asystenta gotowania:

| Funkcje asystenta gotowania                    | Poziomy tem- peratury | Naczynia  | Dostępność                | Aktywacja   |
|--|-----------------------|---|---------------------------|---|
| <b>Czujnik smażenia</b>                        |                       |   |                           |   |
| Duszenie/Smażenie z użyciem małej ilości oleju | 1, 2, 3, 4, 5         |   | Wszystkie strefy grzewcze |   |
| <b>Funkcje gotowania</b>                       |                       |   |                           |   |
| Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła             | 1/70°C                |  | Wszystkie strefy grzewcze |  |
| Gotowanie na małym ogniu                       | 2/90°C                |  | Wszystkie strefy grzewcze |  |
| Gotowanie                                      | 3/100°C               |  | Wszystkie strefy grzewcze |  |
| Gotowanie w szybkowarze                        | 4/120°C               |   | Wszystkie strefy grzewcze |  |
| Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu*         | 5/170°C               |  | Wszystkie strefy grzewcze |  |

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

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



## Odpowiednie naczynia do gotowania

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

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

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

- HZ390210 Patelnia o średnicy 15 cm.
- HZ390220 Patelnia o średnicy 19 cm.
- HZ390230 Patelnia o średnicy 21 cm.
- HZ390250 Patelnia o średnicy 28 cm. Zalecane wyłącznie do stosowania na strefie grzewczej FlexPlus.
- HZ390512 Teppan Yaki. Zalecane wyłącznie do stosowania na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola.
- HZ390522 blacha do grilowania. Zalecane wyłącznie do stosowania na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola.

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

### Wskazówki

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

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

W tabeli funkcji asystenta gotowania do każdej funkcji przyporządkowane jest odpowiednie naczynie do gotowania.

## Czujniki i wyposażenie dodatkowe

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

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

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

Korzystanie z funkcji gotowania jest niemożliwe bez czujnika gotowania.

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

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

## Funkcje oraz stopnie mocy grzania

### Czujnik smażenia

Ta funkcja umożliwia utrzymywanie odpowiedniej temperatury patelni podczas smażenia.

### Zalety

- Pole grzewcze grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne do utrzymania właściwej temperatury. Dzięki temu można zaoszczędzić energię i uniknąć przegrzania oleju lub innego tłuszczu.
- Czujnik smażenia informuje, w którym momencie pusta patelnia osiągnęła temperaturę optymalną do wiania oleju, a następnie do włożenia składników potrawy.

### Wskazówki


- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. W celu uniknięcia rozprysków tłuszczu można użyć osłony przed rozpryskiwaniem.
- Używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, tłoczonej na zimno oliwy z oliwek lub smalcu wieprzowego ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Nigdy nie rozgrzewać tłuszczu ani oleju bez nadzoru.
- Jeżeli strefa grzewcza ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik gotowania nie zostanie prawidłowo aktywowany.
- Do smażenia z użyciem dużej ilości oleju zawsze używać funkcji gotowania Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu, stopień 5.

## Zakresy temperatury

| Poziom temperatury |                | Zastosowanie   |
|--------------------|----------------|--|
| 1                  | bardzo niski   | Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.                   |
| 2                  | nisko          | Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.  |
| 3                  | średnio niski  | Smażenie ryb i grubych kawałków mięsa, np. kotletów mielonych i kiełbasek.   |
| 4                  | średnio wysoki | Smażenie steków, dobrze wysmażonych, panierowanych produktów mrożonych i cienkich kawałków mięsa, np. sznyceli, potrawki i warzyw.     |
| 5                  | wysoko         | Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych lub średnio wysmażonych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków. |

### Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury.  
Ustawić puste naczynie na strefie grzewczej.

- Wybrać pole grzewcze.
- Dotknąć aktywnego trybu gotowania i wybrać opcję  Czujnik smażenia.
- W celu powrotu do widoku głównego wybrać żądany poziom temperatury i dotknąć strefy grzewczej. Funkcja została aktywowana. Poziom temperatury strefy grzewczej miga do chwili osiągnięcia temperatury pieczenia. Rozlega się sygnał i wskaźnik poziomu temperatury przestaje migać.
- Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, włączyć na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

**Wskazówka:** Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

### Dezaktywacja czujnika smażenia

- Wybrać pole grzewcze.
- Ustawić poziom temperatury na 0. Funkcja została dezaktywowana.

**Wskazówka:** W celu wyjścia z trybu czujnika smażenia wybrać inny tryb gotowania.

### Funkcje gotowania

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

Są dostępne w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

### Zalety

- Strefa grzewcza grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne do utrzymania właściwej temperatury. W ten sposób oszczędza się energię, a olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu.
- Temperatura jest stale kontrolowana. Dzięki temu zapobiega się wykipieniu potraw. Poza tym nie trzeba zmieniać poziomu temperatury.
- Sygnał rozlega się, gdy woda lub olej osiągnie optymalną temperaturę, aby włożyć potrawę. Jeżeli potrawa powinna być dodana na samym początku, patrz informacje w tabeli.

### Wskazówki

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

## Zakresy i poziomy temperatury

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

## Porady dotyczące gotowania z użyciem funkcji gotowania

- Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła: porcjowane produkty mrożone, np. szpinak. Włóż produkt mrożony do naczynia do gotowania. Dodaj zalecaną przez producenta ilość wody. Naczynie przykryj pokrywką i wybraj poziom 1/70 °C. Od czasu do czasu mieszaj.
- Funkcja Gotowanie na małym ogniu: Ta funkcja przeznaczona jest do gotowania produktów spożywczych w niskich temperaturach oraz do zagęszczania sosów i potraw jednogarnkowych. Wybraj poziom 2/90 °C.
- Funkcja Gotowanie: Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody w naczyniu z nałożoną pokrywką bez ryzyka, że woda wykipi. Dzięki kontroli temperatury gotowanie jest bardzo efektywne. Wybraj poziom 3/100 °C.
- Funkcja Gotowanie w szybkowarze: Przestrzegaj zaleceń producenta. Po usłyszeniu sygnału kontynuować gotowanie przez zalecany czas. Wybraj poziom 4/120 °C.
- Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu: Rozgrzać olej w garnku z nałożoną pokrywką. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i włożyć potrawę (o ile w tabeli Polecane potrawy nie zostały podane inne informacje). Wybraj poziom 5/170 °C.

## Wskazówki

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

## Nastawianie punktu gotowania


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

- Wybraj ustawienie podstawowe Ustaw. temperatury wrzenia, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
- Standardowym ustawieniem podstawowym jest 200 - 400 m. Jeżeli miejsce zamieszkania położone jest na wysokości między 200 a 400 m n.p.m., nastawianie punktu gotowania nie jest konieczne. W przeciwnym razie wybraj ustawienie, które odpowiada wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza.


**Wskazówka:** Poziom temperatury 3/100°C umożliwia efektywne gotowanie, nawet jeżeli woda nie kipi zbyt mocno. Jeśli jednak wynik gotowania nie jest zadowolający, można zmienić ustawienie punktu gotowania. W celu uzyskania silniejszego stopnia zagotowania możliwe jest ustawienie mniejszej wysokości nad poziomem morza.

## Sposób nastawiania

Przed pierwszym użyciem funkcji gotowania należy nawiązać połączenie między bezprzewodowym czujnikiem gotowania a pulpitem obsługi. Informacje na ten temat są podane w rozdziale → "Bezprzewodowy czujnik temperatury"

1. Zamocować czujnik temperatury na garnku, patrz rozdział → "Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"
2. Garnek z odpowiednią ilością wody ustawić na żądanym polu grzewczym i nałożyć pokrywkę.
3. W celu gotowania przy użyciu czujnika gotowania wybraj strefę grzewczą, na której znajduje się naczynie.
4. Dotknąć aktywnego trybu gotowania i wybraj opcję  Funkcje gotowania.

**Wskazówka:** Tryb funkcji gotowania jest dostępny dopiero, gdy nawiązane zostanie połączenie między bezprzewodowym czujnikiem gotowania a pulpitem obsługi. Patrz rozdział → "Bezprzewodowy czujnik temperatury"

5. Dotknąć symbolu  bezprzewodowego czujnika temperatury.
6. Wybraj z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Funkcja została aktywowana. Wskaźnik poziomu temperatury miga, dopóki woda lub olej nie osiągnie optymalnej temperatury do włożenia potrawy. Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał, a wskaźnik poziomu temperatury przestaje migać.
7. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Gotować w garnku z nałożoną pokrywką.

**Wskazówka:** W przypadku funkcji "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu" nie przykrywać garnka pokrywką.



## Dezaktywacja funkcji gotowania





















1. Wybraj pole grzewcze.
2. Ustawić poziom temperatury na 0. Funkcja została dezaktywowana.

## Polecane potrawy

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

Funkcje asystenta gotowania:

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  | System czujników smażenia dla patelni |
|  | Czujnik gotowania                     |

| Mięso   | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|---|---|--------------------|---|
| <b>Smażenie z małą ilością oleju</b>                |   |                    |   |
| Sznicel, naturalny <sup>1</sup>                     |    | 4                  | 6 - 10                                    |
| Sznicel, panierowany <sup>1</sup>                   |    | 4                  | 6 - 10                                    |
| Filet <sup>2</sup>                                  |    | 4                  | 6 - 10                                    |
| Kotlety <sup>1</sup>                                |    | 3                  | 10 - 15                                   |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                            |    | 4                  | 10 - 15                                   |
| Sznicel wiedeński <sup>1</sup>                      |    | 4                  | 10 - 15                                   |
| Stek, krwisty (grubość 3 cm) <sup>2</sup>           |    | 5                  | 6 - 8                                     |
| Stek, średnio wysmażony (grubość 3 cm) <sup>2</sup> |    | 5                  | 8 - 12                                    |
| Stek, dobrze wysmażony (grubość 3 cm) <sup>1</sup>  |  | 4                  | 8 - 12                                    |
| Pierś kurczaka (grubość 2 cm) <sup>1</sup>          |  | 3                  | 10 - 20                                   |
| Mięso pokrojone w paski <sup>3</sup>                |  | 4                  | 7 - 12                                    |
| Gyros <sup>3</sup>                                  |  | 4                  | 7 - 12                                    |
| Boczek <sup>1</sup>                                 |  | 2                  | 5 - 8                                     |
| Mięso mielone <sup>3</sup>                          |  | 4                  | 6 - 10                                    |
| Hamburger (grubość 1,5 cm) <sup>1</sup>             |  | 3                  | 6 - 15                                    |
| Kotlety mielone (grubość 2 cm) <sup>1</sup>         |  | 3                  | 10 - 20                                   |
| Faszerowane kotlety mielone <sup>1</sup>            |  | 3                  | 10 - 20                                   |
| Kielbasy parzone <sup>1</sup>                       |  | 3                  | 8 - 20                                    |
| Kielbaski, surowe <sup>1</sup>                      |  | 3                  | 8 - 20                                    |
| <b>Gotowanie na małym ogniu</b>                     |   |                    |   |
| Kielbaski <sup>4</sup>                              |  | 2 - 90 °C          | 10 - 20                                   |

<sup>1</sup> Wielokrotnie obracać.








<sup>2</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej oraz produkty spożywcze.









<sup>3</sup> Regularnie mieszać.









<sup>4</sup> Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.











<sup>5</sup> Dodać potrawę na początku gotowania.
















<sup>6</sup> Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.









| Mięso   | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|---|---|--------------------|---|
| <b>Gotowanie</b>  |   |                    |   |
| Pulpety <sup>4</sup>  |  | 3 - 100 °C         | 20 - 30                                   |
| Kura na rosół <sup>4</sup>  |  | 3 - 100 °C         | 60 - 90                                   |
| Rumsztyk <sup>4</sup>   |  | 3 - 100 °C         | 60 - 90                                   |
| <b>Gotowanie w szybkowarze</b>  |   |                    |   |
| Kura na rosół <sup>5</sup>  |  | 4 - 120 °C         | 15 - 25                                   |
| Rumsztyk <sup>5</sup>   |  | 4 - 120 °C         | 15 - 25                                   |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu</b>   |   |                    |   |
| Smażenie w głębokim tłuszczu porcji kurczaka <sup>6</sup>   |  | 5 - 170 °C         | 10 - 15                                   |
| Smażenie pulpetów w głębokim tłuszczu <sup>6</sup>  |  | 5 - 170 °C         | 10 - 15                                   |
| <p><sup>1</sup> Wielokrotnie obracać.</p> <p><sup>2</sup> Po usłyszaniu sygnału dodać olej oraz produkty spożywcze.</p> <p><sup>3</sup> Regularnie mieszać.</p> <p><sup>4</sup> Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszaniu sygnału dodać potrawę.</p> <p><sup>5</sup> Dodać potrawę na początku gotowania.</p> <p><sup>6</sup> Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.</p> |   |                    |   |

| Ryby   | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|--|---|--------------------|---|
| <b>Smażenie z małą ilością oleju</b>   |   |                    |   |
| Filet rybny, naturalny <sup>1</sup>  |  | 4                  | 10 - 20                                   |
| Filet rybny, panierowany <sup>1</sup>  |  | 3                  | 10 - 20                                   |
| Kraby <sup>1</sup>   |  | 4                  | 4 - 8                                     |
| Krewetki <sup>1</sup>  |  | 4                  | 4 - 8                                     |
| Ryba smażona w całości <sup>1</sup>  |  | 3                  | 10 - 20                                   |
| <b>Gotowanie na małym ogniu</b>  |   |                    |   |
| Ryba duszona <sup>2</sup>  |  | 2 - 90 °C          | 15 - 20                                   |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu</b>  |   |                    |   |
| Smażenie w głębokim tłuszczu ryby w cieście piwnym <sup>3</sup>  |  | 5 - 170 °C         | 10 - 15                                   |
| Smażenie w głębokim tłuszczu ryby panierowanej <sup>3</sup>  |  | 5 - 170 °C         | 10 - 15                                   |
| <p><sup>1</sup> Wielokrotnie obracać.</p> <p><sup>2</sup> Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszaniu sygnału dodać potrawę.</p> <p><sup>3</sup> Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.</p> |   |                    |   |

| Potrawy z jaj   | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|---|---|--------------------|---|
| <b>Smażenie z małą ilością oleju</b>  |   |                    |   |
| Jajka sadzone na maśle <sup>1</sup>   |  | 2                  | 2 - 6                                     |
| Jajka sadzone <sup>2</sup>  |  | 4                  | 2 - 6                                     |
| Jajecznica <sup>3</sup>   |  | 2                  | 4 - 9                                     |
| Omlet <sup>4</sup>  |  | 2                  | 3 - 6                                     |
| Naleśniki <sup>4</sup>  |  | 5                  | 1,5 - 2,5                                 |
| Francuskie tosty <sup>4</sup>   |  | 3                  | 4 - 8                                     |
| Omlet cesarski <sup>4</sup>   |  | 3                  | 10 - 15                                   |
| <b>Gotowanie</b>  |   |                    |   |
| Gotowane jaja <sup>5</sup>  |  | 3 - 100 °C         | 5 - 10                                    |
| <sup>1</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać masło i potrawę.<br><sup>2</sup> Po usłyszeniu sygnału wlać olej i umieścić na patelni potrawę.<br><sup>3</sup> Regularnie mieszać.<br><sup>4</sup> Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.<br><sup>5</sup> Dodać potrawę na początku gotowania. |   |                    |   |

| Warzywa, w tym strączkowe  | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|--|---|--------------------|---|
| <b>Smażenie z małą ilością oleju</b>   |   |                    |   |
| Czosnek <sup>1</sup>   |  | 2                  | 2 - 10                                    |
| Cebula, duszona <sup>1</sup>   |  | 2                  | 2 - 10                                    |
| Cebula w krążkach <sup>1</sup>   |  | 3                  | 5 - 10                                    |
| Cukinia <sup>2</sup>   |  | 3                  | 4 - 12                                    |
| Bakłażany <sup>2</sup>   |  | 3                  | 4 - 12                                    |
| Papryka <sup>1</sup>   |  | 3                  | 4 - 15                                    |
| Smażenie zielonych szparagów <sup>2</sup>  |  | 3                  | 4 - 15                                    |
| Grzyby <sup>1</sup>  |  | 4                  | 10 - 15                                   |
| Duszenie warzyw na oleju <sup>1</sup>  |  | 1                  | 10 - 20                                   |
| Warzywa glazurowane <sup>1</sup>   |  | 3                  | 6 - 10                                    |
| <sup>1</sup> Regularnie mieszać.<br><sup>2</sup> Wielokrotnie obracać.<br><sup>3</sup> Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć na patelnię po sygnale.<br><sup>4</sup> Dodać potrawę na początku gotowania.<br><sup>5</sup> Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki. |   |                    |   |






| Warzywa, w tym strączkowe  | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|--|---|--------------------|---|
| <b>Gotowanie</b>   |   |                    |   |
| Brokuły <sup>3</sup>   |    | 3 - 100 °C         | 10 - 20                                   |
| Kalafior <sup>3</sup>  |    | 3 - 100 °C         | 10 - 20                                   |
| Brukselka <sup>3</sup>   |    | 3 - 100 °C         | 30 - 40                                   |
| Zielona fasolka <sup>3</sup>   |    | 3 - 100 °C         | 15 - 30                                   |
| Cieciora <sup>4</sup>  |    | 3 - 100 °C         | 60 - 90                                   |
| Groszek <sup>3</sup>   |    | 3 - 100 °C         | 15 - 20                                   |
| Soczewica <sup>4</sup>   |    | 3 - 100 °C         | 45 - 60                                   |
| <b>Gotowanie w szybkowarze</b>   |   |                    |   |
| Warzywa w szybkowarze <sup>4</sup>   |    | 4 - 120 °C         | 3 - 6                                     |
| Cieciora w szybkowarze <sup>4</sup>  |    | 4 - 120 °C         | 25 - 35                                   |
| Biała fasola w szybkowarze <sup>4</sup>  |    | 4 - 120 °C         | 25 - 35                                   |
| Soczewica w szybkowarze <sup>4</sup>   |    | 4 - 120 °C         | 10 - 20                                   |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu</b>  |   |                    |   |
| Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw panierowanych <sup>5</sup>   |    | 5 - 170 °C         | 4 - 8                                     |
| Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw w cieście piwnym <sup>5</sup>  |   | 5 - 170 °C         | 4 - 8                                     |
| Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów panierowanych <sup>5</sup>  |  | 5 - 170 °C         | 4 - 8                                     |
| Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów w cieście piwnym <sup>5</sup>   |  | 5 - 170 °C         | 4 - 8                                     |
| <sup>1</sup> Regularnie mieszać.<br><sup>2</sup> Wielokrotnie obracać.<br><sup>3</sup> Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć na patelnię po sygnale.<br><sup>4</sup> Dodać potrawę na początku gotowania.<br><sup>5</sup> Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki. |   |                    |   |


| Ziemniaki  | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|--|---|--------------------|---|
| <b>Smażenie z małą ilością oleju</b>   |   |                    |   |
| Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach <sup>1</sup>   |  | 5                  | 6 - 12                                    |
| Frytki (z surowych ziemniaków) <sup>1</sup>  |  | 4                  | 15 - 25                                   |
| Placki ziemniaczane <sup>2</sup>   |  | 5                  | 2,5 - 3,5                                 |
| Szwajcarskie rösti <sup>3</sup>  |  | 2                  | 50 - 55                                   |
| Ziemniaki glazurowane <sup>1</sup>   |  | 3                  | 10 - 15                                   |
| <b>Gotowanie na małym ogniu</b>  |   |                    |   |
| Gotowanie pyz <sup>4</sup>   |  | 2 - 90 °C          | 30 - 40                                   |
| <b>Gotowanie</b>   |   |                    |   |
| Gotowanie ziemniaków <sup>5</sup>  |  | 3 - 100 °C         | 30 - 45                                   |
| <b>Gotowanie w szybkowarze</b>   |   |                    |   |
| Ziemniaki w szybkowarze <sup>5</sup>   |  | 4 - 120 °C         | 10 - 20                                   |
| <sup>1</sup> Regularnie mieszać.<br><sup>2</sup> Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.<br><sup>3</sup> Po usłyszeniu sygnału włączyć olej i umieścić na patelni potrawę.<br><sup>4</sup> Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.<br><sup>5</sup> Dodać potrawę na początku gotowania. |   |                    |   |

















| Makaron i zboża  | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|--|---|--------------------|---|
| <b>Gotowanie na małym ogniu</b>  |   |                    |   |
| Ryż <sup>1</sup>   |  | 2 - 90 °C          | 25 - 35                                   |
| Polenta <sup>2</sup>   |  | 2 - 90 °C          | 3 - 8                                     |
| Kasza manna <sup>2</sup>   |  | 2 - 90 °C          | 5 - 10                                    |
| <b>Gotowanie</b>   |   |                    |   |
| Potrawy mączne <sup>2</sup>  |  | 3 - 100 °C         | 7 - 10                                    |
| Pierogi <sup>2</sup>   |  | 3 - 100 °C         | 6 - 15                                    |
| <b>Gotowanie w szybkowarze</b>   |   |                    |   |
| Ryż w szybkowarze <sup>3</sup>   |  | 4 - 120 °C         | 5 - 8                                     |
| <sup>1</sup> Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.<br><sup>2</sup> Regularnie mieszać.<br><sup>3</sup> Dodać potrawę na początku gotowania. |   |                    |   |












| Zupy  | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatura | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|---|---|--------------------|---|
| <b>Gotowanie na małym ogniu</b>                   |   |                    |   |
| Zupy kremy instant <sup>1</sup>                   |  | 2 - 90 °C          | 10 - 15                                   |
| <b>Gotowanie</b>                                  |   |                    |   |
| Domowe buliony <sup>2</sup>                       |  | 3 - 100 °C         | 60 - 90                                   |
| Zupy w proszku <sup>1</sup>                       |  | 3 - 100 °C         | 5 - 10                                    |
| <b>Gotowanie w szybkowarze</b>                    |   |                    |   |
| Domowy bulion w szybkowarze <sup>2</sup>          |  | 4 - 120 °C         | 20 - 30                                   |
| <sup>1</sup> Regularnie mieszać.                  |   |                    |   |
| <sup>2</sup> Dodać potrawę na początku gotowania. |   |                    |   |

| Sosy                                    | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatura | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|---|---|--------------------|---|
| <b>Smażenie z małą ilością oleju</b>    |   |                    |   |
| Sos pomidorowy z warzywami <sup>1</sup> |    | 1                  | 25 - 35                                   |
| Sos beszamelowy <sup>1</sup>            |    | 1                  | 10 - 20                                   |
| Sos serowy <sup>1</sup>                 |   | 1                  | 10 - 20                                   |
| Zagęszczanie sosu <sup>1</sup>          |  | 1                  | 25 - 35                                   |
| Słodkie sosy <sup>1</sup>               |  | 1                  | 15 - 25                                   |
| <sup>1</sup> Regularnie mieszać.        |   |                    |   |

| Desery   | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatura | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|--|---|--------------------|---|
| <b>Gotowanie na małym ogniu</b>  |   |                    |   |
| Ryż na mleku <sup>1</sup>  |  | 2 - 90 °C          | 40 - 50                                   |
| Owsianka <sup>1</sup>  |  | 2 - 90 °C          | 10 - 15                                   |
| Budyń czekoladowy <sup>1</sup>   |  | 2 - 90 °C          | 3 - 5                                     |
| <b>Gotowanie</b>   |   |                    |   |
| Prażone owoce <sup>2</sup>   |  | 3 - 100 °C         | 15 - 25                                   |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu</b>  |   |                    |   |
| Smażenie w głębokim tłuszczu pączków <sup>3</sup>  |  | 5 - 170 °C         | 5 - 10                                    |
| Smażenie w głębokim tłuszczu donatów <sup>3</sup>  |  | 5 - 170 °C         | 5 - 10                                    |
| Smażenie w głębokim tłuszczu buñuelos <sup>3</sup>   |  | 5 - 170 °C         | 5 - 10                                    |
| <sup>1</sup> Regularnie mieszać.   |   |                    |   |
| <sup>2</sup> Dodać potrawę na początku gotowania.  |   |                    |   |
| <sup>3</sup> Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki. |   |                    |   |

| Produkty mrożone   | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|--|---|--------------------|---|
| <b>Smażenie z małą ilością oleju</b>   |   |                    |   |
| Sznycel <sup>1</sup>   |    | 4                  | 15 - 20                                   |
| Cordon bleu <sup>1</sup>   |    | 4                  | 10 - 30                                   |
| Pierś kurczaka <sup>1</sup>  |    | 4                  | 10 - 30                                   |
| Nuggetsy z kurczaka <sup>1</sup>   |    | 4                  | 10 - 15                                   |
| Gyros <sup>2</sup>   |    | 4                  | 10 - 15                                   |
| Kebab <sup>2</sup>   |    | 4                  | 10 - 15                                   |
| Filet rybny, naturalny <sup>1</sup>  |    | 3                  | 10 - 20                                   |
| Filet rybny, panierowany <sup>1</sup>  |    | 3                  | 10 - 20                                   |
| Paluszki rybne <sup>1</sup>  |    | 4                  | 8 - 12                                    |
| Smażenie frytek <sup>2</sup>   |    | 5                  | 4 - 6                                     |
| Potrawy z patelni <sup>2</sup>   |    | 3                  | 6 - 10                                    |
| Sajgonki <sup>1</sup>  |    | 4                  | 10 - 30                                   |
| Camembert <sup>1</sup>   |    | 3                  | 10 - 15                                   |
| <b>Podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie</b>   |   |                    |   |
| Warzywa w sosie śmietanowym <sup>2</sup>   |   | 1 - 70 °C          | 15 - 20                                   |
| <b>Gotowanie</b>   |   |                    |   |
| Zielona fasolka, mrożona <sup>3</sup>  |  | 3 - 100 °C         | 15 - 30                                   |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu</b>  |   |                    |   |
| Smażenie frytek w głębokim tłuszczu <sup>4</sup>   |  | 5 - 170 °C         | 4 - 8                                     |
| <sup>1</sup> Wielokrotnie obracać.   |   |                    |   |
| <sup>2</sup> Regularnie mieszać.   |   |                    |   |
| <sup>3</sup> Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.            |   |                    |   |
| <sup>4</sup> Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki. |   |                    |   |

| Inne  | Funkcje asystenta gotowania   | Poziom temperatury | Całkowity czas gotowania od sygnału (min) |
|---|---|--------------------|---|
| <b>Smażenie z małą ilością oleju</b>  |   |                    |   |
| Camembert <sup>1</sup>  |  | 3                  | 7 - 10                                    |
| Grzanki <sup>2</sup>  |  | 3                  | 6 - 10                                    |
| Suche potrawy gotowe <sup>3</sup>   |  | 1                  | 5 - 10                                    |
| Prażenie migdałów <sup>4</sup>  |  | 4                  | 3 - 15                                    |
| Prażenie orzechów <sup>4</sup>  |  | 4                  | 3 - 15                                    |
| Prażenie orzeszków pinii <sup>4</sup>   |  | 4                  | 3 - 15                                    |
| <b>Podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie</b>  |   |                    |   |
| Podgrzewanie zupy gulaszowej <sup>5</sup>   |  | 1 - 70 °C          | 10 - 20                                   |
| Podgrzewanie wina <sup>5</sup>  |  | 1 - 70 °C          | 5 - 15                                    |
| <b>Gotowanie na małym ogniu</b>   |   |                    |   |
| Podgrzewanie mleka <sup>5</sup>   |  | 2 - 90 °C          | 3 - 10                                    |
| <sup>1</sup> Wielokrotnie obracać.  |   |                    |   |
| <sup>2</sup> Regularnie mieszać.  |   |                    |   |
| <sup>3</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać wodę. Gdy woda zagotuje się, dodać produkty spożywcze. |   |                    |   |
| <sup>4</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.   |   |                    |   |
| <sup>5</sup> Dodać potrawę na początku gotowania.   |   |                    |   |

## Teppan Yaki i Grill dla strefy Flex

Wyposażenie Teppan Yaki i Grill idealnie nadaje się do użytkowania na strefie Flex i jest optymalnie dostosowane do pracy z czujnikiem smażenia.

### Grill

































Grill idealnie dopasowuje się do strefy Flex. Można w łatwy i zdrowy sposób z dodatkiem niewielkiej ilości oleju przyrządzać duże i małe ilości mięsa, ryb, świeżych warzyw i pieczywa. Forma z rowkami dba o to, żeby potrawy chłonęły mniej tłuszczu. Łatwa obsługa umożliwi grillowanie potraw, które wyglądają i smakują, jakby były przyrządzane na tradycyjnym grillu. Dodać niewielką ilość oleju na grill lub na powierzchnię potrawy, aby ułatwić rozprzewadzenie ciepła.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki umożliwi w łatwy i zdrowy sposób oraz przy użyciu niewielkiej ilości oleju, przygotowanie mięs, ryb, owoców morza, warzyw, deserów oraz pieczywa. Teppan Yaki idealnie dopasowuje się do strefy Flex. Dzięki bezpośredniemu kontaktowi z płytą i równomiernemu rozprzewadzeniu ciepła podczas podsmażania i rumienienia, nie zmienia się konsystencja, kolor ani soczystość produktów spożywczych.

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

**Wskazówka:** Ustawić strefę Flex jako jedyną strefę grzewczą w celu poprawnej aktywacji funkcji.

|   | Naczynia  | Poziom temperatury | Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min) |
|---|---|--------------------|---|
| <b>Mięso</b>  |   |                    |   |
| Sznicel, naturalny <sup>1</sup>                     |  /      | 4                  | 6 - 10  |
| Filet <sup>1</sup>                                  |  /      | 4                  | 6 - 10  |
| Kotlety <sup>1</sup>                                |  /      | 3                  | 10 - 15                                       |
| Stek, krwisty (grubość 3 cm) <sup>1</sup>           |  /    | 5                  | 6 - 8   |
| Stek, średnio wysmażony (grubość 3 cm) <sup>1</sup> |  /  | 5                  | 8 - 12  |
| Stek, dobrze wysmażony (grubość 3 cm) <sup>1</sup>  |  /  | 4                  | 8 - 12  |
| Pierś kurczaka (grubość 2 cm) <sup>1</sup>          |  /  | 3                  | 10 - 20                                       |
| Boczek <sup>1</sup>                                 |  /  | 3                  | 5 - 8   |
| Hamburger <sup>1</sup>                              |  /  | 3                  | 6 - 15  |
| Kiełbasy parzone <sup>1</sup>                       |  /  | 4                  | 8 - 20  |
| Kiełbaski, surowe <sup>1</sup>                      |  /  | 4                  | 8 - 20  |
| Gyros <sup>2</sup>                                  |    | 4                  | 7 - 12  |
| Mięso mielone <sup>2</sup>                          |    | 4                  | 6 - 10  |
| <b>Ryby oraz owoce morza</b>                        |   |                    |   |
| Filet rybny, naturalny <sup>1</sup>                 |  /  | 4                  | 10 - 20                                       |
| Kraby <sup>1</sup>                                  |  /  | 4                  | 4 - 8   |
| Krewetki <sup>1</sup>                               |  /  | 4                  | 4 - 8   |
| Smażenie ryby w całości <sup>1</sup>                |  /  | 3                  | 15 - 30                                       |

<sup>1</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.






























<sup>2</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Regularnie mieszać.

<sup>3</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

<sup>4</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

<sup>5</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej (wetrzeć w potrawę) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

<sup>6</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.

|  | Naczynia  | Poziom temperatury | Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min) |
|--|---|--------------------|---|
| <b>Warzywa</b>   |   |                    |   |
| Cukinia <sup>1</sup>                                     |  /      | 3                  | 4 - 12  |
| Bakłażan <sup>1</sup>                                    |  /      | 3                  | 4 - 12  |
| Papryka <sup>1</sup>                                     |  /      | 3                  | 4 - 15  |
| Smażenie zielonych szparagów <sup>1</sup>                |  /      | 3                  | 4 - 15  |
| Grzyby <sup>2</sup>                                      |  /      | 4                  | 10 - 15                                       |
| Czosnek <sup>2</sup>                                     |    | 2                  | 2 - 10  |
| Duszenie cebuli <sup>2</sup>                             |    | 2                  | 2 - 10  |
| Glazurowanie warzyw <sup>2</sup>                         |    | 3                  | 6 - 10  |
| <b>Ziemniaki</b>   |   |                    |   |
| Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach <sup>2</sup> |    | 5                  | 6 - 12  |
| Placki ziemniaczane <sup>4</sup>                         |    | 5                  | 2,5 - 3,5                                     |
| Ziemniaki glazurowane <sup>2</sup>                       |    | 3                  | 10 - 15                                       |
| <b>Potrawy z jaj</b>                                     |   |                    |   |
| Jajka sadzone na maśle <sup>3</sup>                      |    | 2                  | 2 - 6   |
| Jajka sadzone na oleju <sup>1</sup>                      |    | 4                  | 2 - 6   |
| Jajecznica <sup>2</sup>                                  |   | 2                  | 4 - 9   |
| Omlet <sup>4</sup>                                       |    | 2                  | 3 - 6   |
| Naleśniki <sup>4</sup>                                   |    | 5                  | 1,5 - 2,5                                     |
| Francuskie tosty <sup>4</sup>                            |    | 3                  | 4 - 8   |
| Omlet cesarski <sup>4</sup>                              |    | 3                  | 10 - 15                                       |
| <b>Inne</b>  |   |                    |   |
| Prażenie <sup>5</sup>                                    |  /  | 4                  | 4 - 6   |
| Grzanki <sup>2</sup>                                     |    | 3                  | 6 - 10  |
| Prażenie migdałów <sup>6</sup>                           |    | 4                  | 3 - 15  |
| Prażenie orzechów <sup>6</sup>                           |    | 4                  | 3 - 15  |
| Prażenie orzeszków pini <sup>6</sup>                     |    | 4                  | 3 - 15  |

<sup>1</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

<sup>2</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Regularnie mieszać.

<sup>3</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

<sup>4</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

<sup>5</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać olej (wetrzeć w potrawę) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

<sup>6</sup> Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.

## Asystent potraw

Ta funkcja umożliwia przygotowanie rozmaitych potraw. Urządzenie wybiera optymalne ustawienia.

### Wybór programu i wprowadzanie ustawień

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć aktywnego trybu gotowania i wybrać opcję Asystent potraw.
3. Wybrać żądaną grupę programów.
4. Wybrać żądaną potrawę.

Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy i otrzymuje wskazówki dotyczące jej przyrządzenia.

### Przerwanie programu

W celu przerwania programu wybrać stopień mocy 0 lub zmienić rodzaj grzania.

## Bezprzewodowy czujnik temperatury

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

### Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

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

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

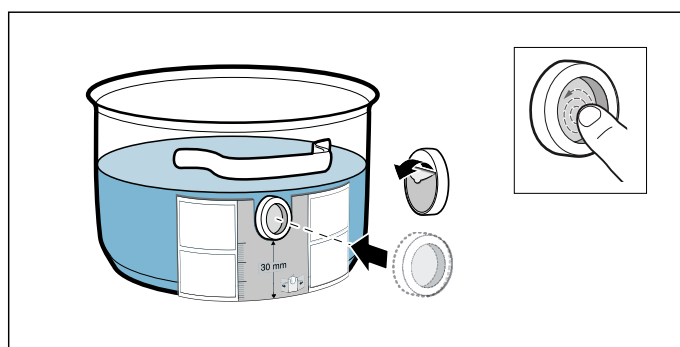
|          |  |
|----------|--|
| 00577921 | Zestaw z 5 nakładkami silikonowymi                       |
| HZ39050  | Czujnik gotowania z zestawem z 5 nakładkami silikonowymi |

### Naklejanie nakładki silikonowej

Nakładka silikonowa mocuje czujnik temperatury na naczyniu do gotowania.

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

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



3. Docisnąć całą powierzchnię nakładki silikonowej, również wewnętrzną część.

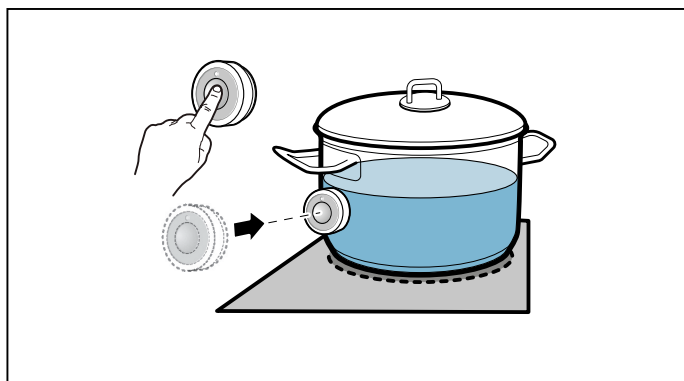
Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyścić garnka.

**Wskazówki**

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

**Montaż bezprzewodowego czujnika temperatury**


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

**Wskazówki**

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

**Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi**

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


1. Otworzyć menu Docka.
2. Otworzyć ustawienia podstawowe i wybrać w menu punkt Czujnik gotowania.
3. Wybrać opcję Dodaj nowy czujnik gotowania. W ciągu 30 sekund nacisnąć na symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury. Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się wynik połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.

Funkcje gotowania są dostępne od momentu poprawnego połączenia czujnika gotowania z pulpitem obsługi.

**Wskazówki**

- Błędne połączenie w wyniku usterki czujnika gotowania może mieć następujące przyczyny:
  - Błąd komunikacji Bluetooth.
  - Nie naciśnięto symbolu na czujniku gotowania w przeciągu 30 sekund.
  - Bateria czujnika gotowania jest zużyta. Zresetować czujnik gotowania i ponownie przeprowadzić proces łączenia.
- W przypadku wadliwego połączenia spowodowanego błędem transmisji ponownie przeprowadzić operację łączenia. Jeżeli połączenie będzie nadal wadliwe, powiadomić serwis techniczny.

**Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury**

1. Dotykać symbolu  czujnika gotowania przez ok. 8-10 sekund. W tym czasie wskaźnik LED czujnika temperatury zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie nie dotykać już symbolu. Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika temperatury jest zakończony.
2. Powtórzyć operację łączenia.

**Czyszczenie**

Bezprzewodowego czujnika temperatury nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

**Czujnik temperatury**

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

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

**Nakładka silikonowa**

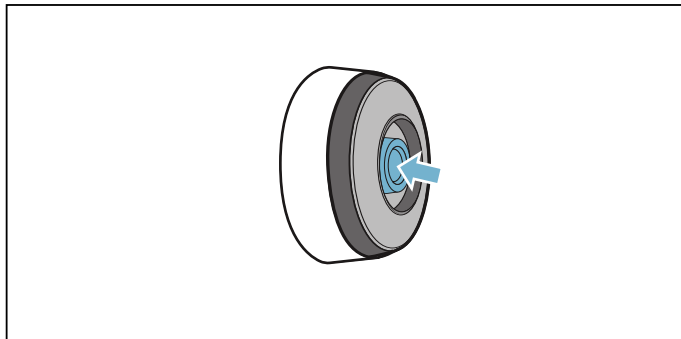
Przed nasadzeniem na czujnik temperatury nakładkę należy wyczyścić i wytrzeć do sucha. Nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

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

### Okienko czujnika temperatury

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

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



### Wskazówki

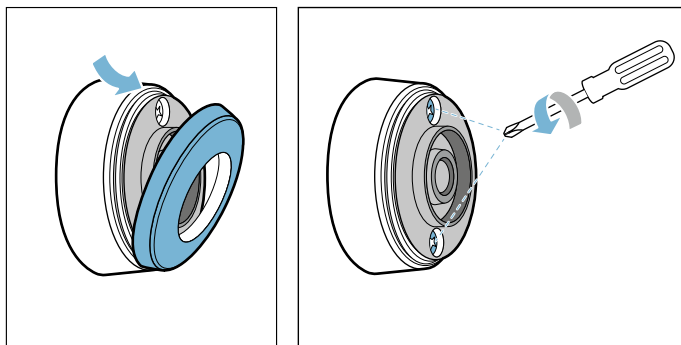
- Nie stosować środków czyszczących powodujących zarysowania, takich jak szorstkie gąbki, szczotki, a także mlecza do szorowania.
- Nie dotykać okienka czujnika palcami. Mogłoby się zabrudzić lub zarysować.

### Wymiana baterii

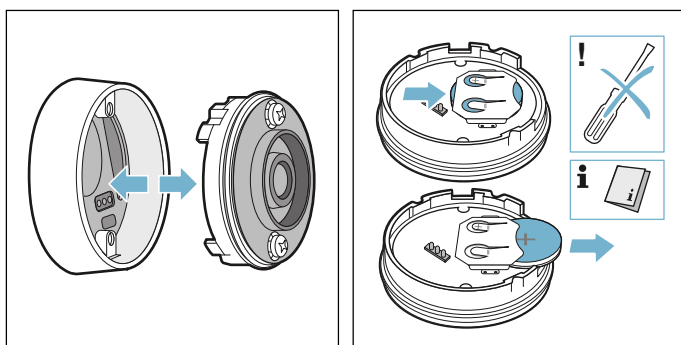
Jeżeli czujnik temperatury nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

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

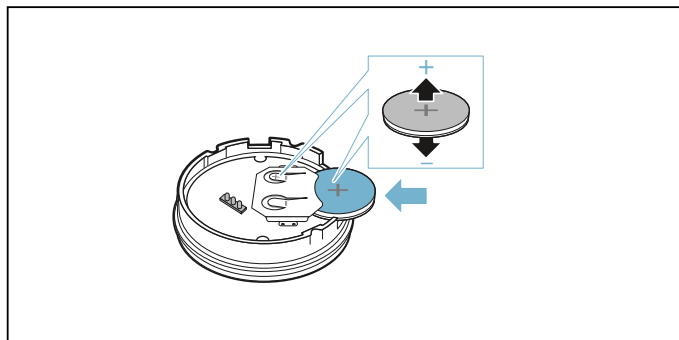


2. Otworzyć blokadę czujnika temperatury. Wyjąć baterię z dolnej części obudowy i włożyć nową baterię (zwrócić uwagę na prawidłowe położenie biegunów baterii).

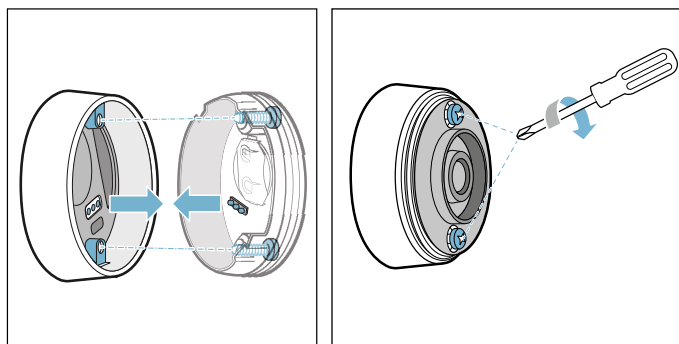


### Uwaga!

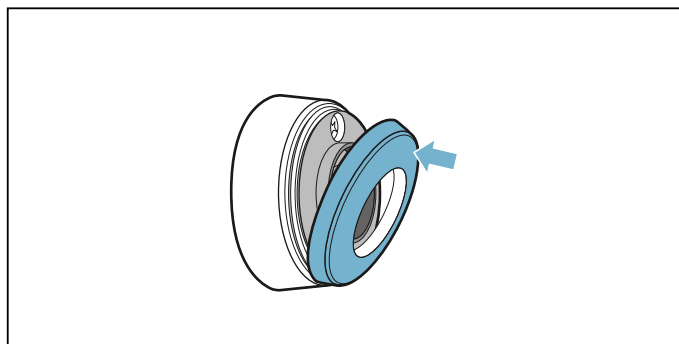
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać punktów przyłączeniowych baterii.



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



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



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



## Deklaracja zgodności

Firma BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika temperatury jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.

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

## Zabezpieczenie przed dziećmi


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

### Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wszystkie strefy grzewcze muszą być wyłączone.

#### Włączanie

1. Otworzyć menu Docka.

2. Dotknąć symbolu .

Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. Płyta grzewcza jest zablokowana.

#### Dezaktywacja

Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Blokada została wyłączona.

### Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci

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

#### Włączanie i wyłączanie


Sposób włączenia automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi został opisany w rozdziale

→ "Ustawienia podstawowe"

## Blokada ustawień

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

### Włączanie

Otworzyć menu Docka i nacisnąć symbol .

Słyszeć sygnał. Panel obsługi zostaje zablokowany na 30 sekund.

Powierzchnię pulpitu obsługi można teraz wyczyścić bez ryzyka zmiany ustawień.

### Dezaktywacja

Po upływie 30 sekund rozlega się sygnał i pulpit obsługi jest zablokowany. W celu dezaktywacji funkcji przed upływem nastawionego czasu postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

**Wskazówka:** Blokada nie ma wpływu na funkcjonowanie włącznika głównego. Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć.

## Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Strefa grzewcza przestaje wówczas grzać. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Dotknięcie dowolnego symbolu powoduje wyłączenie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia strefy grzewczej.


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

## Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzonych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można w każdej chwili dostosować do indywidualnych wymagań.


| Ustawienia                   | Opis oraz opcje  |
|------------------------------|--|
| Język                        | Język urządzenia można zmienić.  |
| Home Connect                 | Za pomocą Home Connect można połączyć urządzenie z siecią domową i urządzeniem mobilnym.   |
| Sterow. okapu cookConnect    | Dzięki układowi sterowania okapem można za pomocą płyty grzewczej sterować istotnymi funkcjami okapu, np. stopniami mocy wentylatora i oświetleniem. |
| Sygnaly dźwiękowe            | Można dokonać wyboru, jakie dźwięki sygnału będą odtwarzane przez urządzenie.  |
| Czas trwania sygnału         | Czas trwania sygnałów dźwiękowych można zmienić.   |
| Dźwięk klawiszy              | Można wybrać, czy urządzenie będzie odtwarzać dźwięki przy dotykaniu pól i symboli na wyświetlaczu dotykowym.  |
| Jasność panelu sterowania    | Można zmienić jasność wyświetlacza.  |
| flexInduction                | Można wybrać, czy strefy grzewcze o zmiennej średnicy pola będą działały po włączeniu płyty grzewczej jako jedno pole czy jako osobne pola grzewcze. |
| Poziomy mocy powerMove       | Wstępnie ustawione stopnie mocy stref grzewczych z funkcją Move można zmienić.   |
| Zabezpieczenie przed dziećmi | Zabezpieczenie przed dziećmi umożliwia zablokowanie płyty grzewczej, dzięki czemu można zapobiec używaniu płyty grzewczej przez dzieci.              |
| quickStop                    | Umożliwia szybkie wyłączenie pola grzewczego bezpośrednio za pomocą głównego wyświetlacza.   |
| Logo firmy                   | Można wprowadzić ustawienie decydujące o tym, czy przy włączaniu płyty grzewczej wyświetlane będzie logo firmy.                                      |
| reStart                      | Można wprowadzić ustawienie decydujące o tym, jak długo po wyłączeniu urządzenia zachowane zostaną ostatnio używane ustawienia.                      |
| Maksymalny pobór mocy        | Można ograniczyć moc całkowitą płyty grzewczej i dopasować ją do parametrów lokalnego podłączenia do sieci.  |
| Zużycie energii              | Można wybrać, czy urządzenie będzie wyświetlało po wyłączeniu zużycie energii elektrycznej.  |
| Czujnik gotowania            | Można dodać nowy czujnik temperatury.  |
| Ustaw. temperatury wrzenia   | Możliwe jest wprowadzenie wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza, aby zwiększyć precyzję działania czujnika gotowania.                    |
| Test naczyń do gotowania     | Możliwe jest sprawdzenie, czy naczynia nadają się do gotowania za pomocą indukcji.   |
| Informacja o urządzeniu      | Możliwe jest uzyskanie informacji o posiadanym urządzeniu.   |
| Ustawienia fabryczne         | Wszystkie ustawienia można zresetować do stanu z dnia dostawy.   |

### Do ustawień podstawowych:


Otworzyć menu dokowania i dotknąć symbolu . W tym celu wszystkie pola grzewcze muszą być wyłączone.

### Menu ustawień podstawowych

Przeciagnąć palcem w górę lub w dół, aby przeglądać dostępne ustawienia. Dotknąć wybranego ustawienia, aby przejść do jego podmenu i uzyskać dostęp do kolejnych opcji.

W podmenu dotknąć symbolu , aby wrócić do poprzedniego menu.

### Opuszczanie ustawień podstawowych

Dotknąć symbolu , aby wyjść z menu ustawień podstawowych.

### Zapisanie lub odrzucenie zmian

Jeżeli wprowadzone zostały zmiany, przy wyjściu z ustawień podstawowych pojawi się ekran potwierdzenia, który umożliwi zapisanie lub odrzucenie wprowadzonych zmian.

## Wskaźnik zużycia energii

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

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

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

## Test naczyń do gotowania

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

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

1. Garnek o temperaturze pokojowej z ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, które najbardziej odpowiada średnicy spodu garnka.
2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać opcję Test naczyń do gotowania. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Funkcja została aktywowana.

Po upływie 10 sekund na wskaźnikach pól grzewczych pojawią się informacje na temat jakości i szybkości procesu gotowania.

Jeżeli wynik testu nie jest optymalny, ponownie przetestować garnek na mniejszym polu grzewczym.

W celu powtórzenia testu ponownie wywołać ustawienia podstawowe i wybrać opcję Test naczyń do gotowania.

### Wskazówki

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

## Funkcja Power Manager

Za pomocą funkcji Power-Manager można ustawić całkowitą moc płyty grzewczej.

Płyta grzewcza jest ustawiona fabrycznie. Jej najwyższa moc jest podana na tabliczce znamionowej. Za pomocą funkcji Power-Manager można zmienić wartość zgodnie z wymaganiami danej instalacji elektrycznej.

Aby nie przekroczyć ustawionej wartości, płyta grzewcza dysponuje szeregiem rozwiązań, które umożliwiają automatyczne, inteligentne rozdzielenie całkowitej mocy na włączone pola grzewcze.

Dopóki funkcja Power-Manager jest aktywna, moc jednego pola grzewczego może czasami spaść poniżej wartości nominalnej. Po włączeniu strefy grzewczej i osiągnięciu maksymalnej wydajności na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Urządzenie automatycznie reguluje i wybiera najwyższy możliwy stopień mocy.

Szczegółowe informacje na temat, jak zmienić moc całkowitą płyty grzewczej, patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*

## Home Connect

To urządzenie można łączyć z sieciami sieci WLAN i sterować nim przy użyciu urządzenia mobilnego.

Jeżeli urządzenie nie jest połączone z siecią domową, działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią. Urządzenie można zawsze obsługiwać przy użyciu panelu obsługi.

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

### Wskazówki

- Płyty grzewcze nie są przystosowane do użytkowania bez nadzoru - proces gotowania należy obserwować.
- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i zapewnić ich przestrzeganie także w przypadku obsługi urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect. Należy także przestrzegać wskazówek wyświetlanych przez aplikację Home Connect. → *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 6*
- Przy użyciu aplikacji Home Connect można wysłać ustawienia do urządzenia; ustawienia te muszą następnie zostać potwierdzone w urządzeniu. Obsługa urządzenia spoza domu jest niemożliwa.
- Bezpośrednia 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.

### Konfiguracja

Aby możliwe było wprowadzenie ustawień za pośrednictwem Home Connect, aplikacja ta musi być zainstalowana i ustawiona na mobilnym urządzeniu końcowym.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect.

W celu wprowadzenia ustawień postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację.

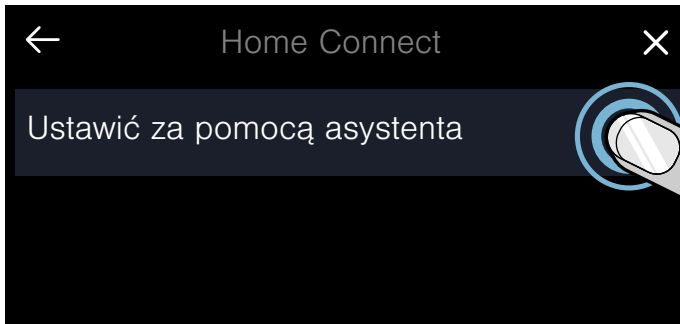
Do ustawienia aplikacja musi być otwarta.

## Automatyczne logowanie do sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

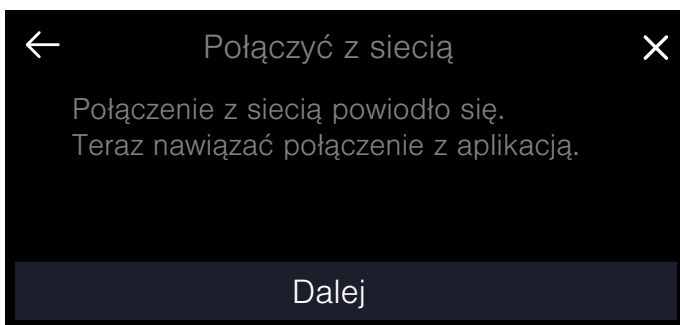
Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera. Jeżeli tak nie jest, należy się zastosować do wskazówek podanych w rozdziale "Ręczne logowanie w sieci domowej".

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu ⚙️ w menu Docka.
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij „Ustawić za pomocą asystenta”, aby uruchomić Asystenta Home Connect.



Pojawi się wskazówka dotycząca mobilnego urządzenia końcowego.

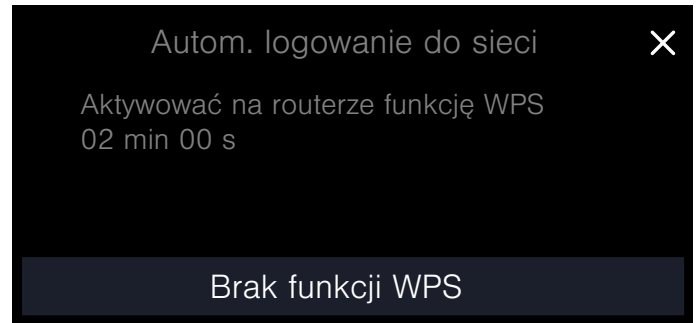
4. Dotknij "Dalej", aby kontynuować.
5. W ciągu następnych 2 minut naciśnij przycisk WPS na routerze.  
Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, pojawia się odpowiedni komunikat.  
**Wskazówka:** Jeżeli nie można nawiązać połączenia, ponownie uruchom Asystenta lub ręcznie zaloguj urządzenie w sieci domowej.  
Pojawi się komunikat informujący, że urządzenie można połączyć z aplikacją.
6. Dotknij "Dalej", aby uruchomić nawiązywanie połączenia z aplikacją.



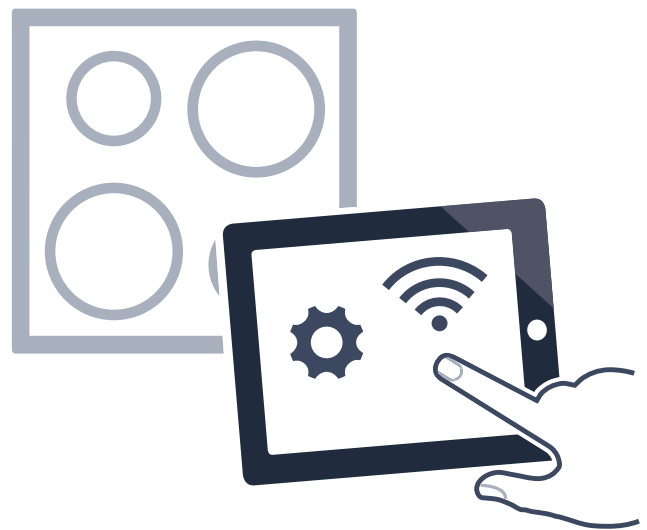
Jeżeli proces logowania przebiegł pomyślnie, pojawi się odpowiedni komunikat. W centralnej części pulpitu obsługi pojawia się symbol 📶.

## Ręczne logowanie do sieci domowej

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu ⚙️ w menu Docka.
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij „Ustawić za pomocą asystenta”, aby uruchomić Asystenta Home Connect.  
Pojawi się polecenie naciśnięcia przycisku WPS na routerze.
4. Wybierz "Brak funkcji WPS".

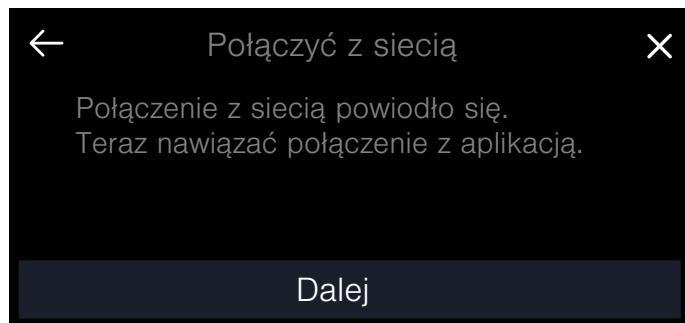



5. Zastosuj się do wskazówki i dotknij „Włączyć”, aby kontynuować.
6. Otwórz ustawienia sieciowe mobilnego urządzenia końcowego i zaloguj urządzenie końcowe w sieci płyty grzewczej za pomocą SSID "HomeConnect" i hasła "HomeConnect".



- Wskazówka:** Jeżeli nie można nawiązać połączenia, ponownie uruchom Asystenta i ręcznie zaloguj urządzenie w sieci domowej.
7. Postępuj zgodnie z poleceniami w aplikacji i wprowadź nazwę sieci oraz hasło do sieci domowej (WLAN).  
Pojawi się komunikat informujący, że urządzenie można połączyć z aplikacją.

8. Dotknij "Dalej", aby uruchomić nawiązywanie połączenia z aplikacją.



Jeżeli proces logowania przebiegł pomyślnie, pojawi się odpowiedni komunikat. W centralnej części pulpitu obsługi pojawia się symbol .

## Ustawienia Home Connect

Funkcję Home Connect można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb użytkownika.

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej przejść do ustawień Home Connect, aby wyświetlić informacje o sieci i urządzeniu.


| Ustawienie                     | Opis oraz opcje  |
|--------------------------------|--|
| Ustawić za pomocą asystenta    | Logowanie płyty grzewczej w sieci domowej można przeprowadzić automatycznie lub ręcznie. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić za pomocą asystenta (automatyczne logowanie w sieci domowej)*.</li> <li>■ Ustawić za pomocą asystenta: Brak funkcji WPS (ręczne logowanie w sieci domowej).</li> </ul> <b>Wskazówka:</b> Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza nie jest jeszcze połączona z siecią domową.   |
| Połączyć z aplikacją           | Można nawiązać połączenie z jednym lub z kilkoma kontami Home Connect. <b>Wskazówka:</b> Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.   |
| Ustawianie za pomocą aplikacji | Można ustawić, czy możliwe będzie przesyłanie ustawień gotowania. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nie - W aplikacji wyświetlane będą wyłącznie aktualne stany płyty grzewczej.</li> <li>■ Tak* - Możliwe jest przesyłanie ustawień gotowania z aplikacji do płyty grzewczej. Przesłane ustawienia gotowania muszą zostać potwierdzone na płycie grzewczej.</li> </ul> <b>Wskazówka:</b> Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową. |
| WiFi                           | Moduł radiowy płyty grzewczej można wyłączyć i tym samym przerwać połączenie z WLAN. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wył. - moduł radiowy jest wyłączony.</li> <li>■ Wł.* - moduł radiowy jest włączony.</li> </ul> <b>Wskazówka:</b> Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.   |
| Przerwanie połączenia          | Zapisane połączenia z siecią domową można w każdej chwili zresetować. <b>Wskazówka:</b> Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.  |
| Informacja o urządzeniu        | Wyświetlane są informacje dotyczące Home Connect oraz sieci. <b>Wskazówka:</b> Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.   |

\*Ustawienie wstępne w momencie dostawy

**Wskazówka:** "Ustawić za pomocą asystenta" wyświetla się wyłącznie, gdy nie zostało jeszcze nawiązane połączenie z siecią domową. Wszystkie pozostałe ustawienia są wyświetlane wyłącznie, gdy połączenie z siecią domową zostało już nawiązane.

## Symbole WLAN

Wskaźnik WLAN w głównej części pulpitu obsługi zmienia się w zależności od stanu i jakości połączenia oraz od dostępności serwera HomeConnect.


Po dotknięciu symbolu  pojawi się opis wyświetlanych symboli.

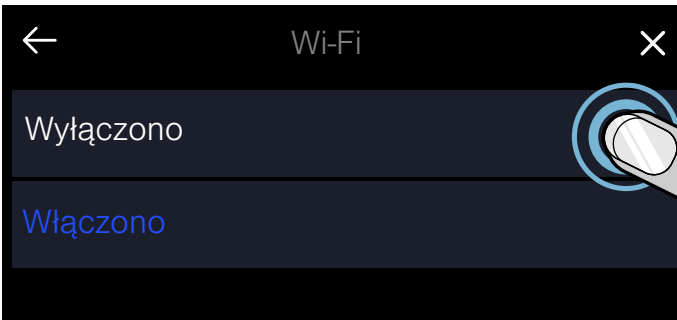



## Dezaktywacja WLAN

Po aktywacji funkcji Wi-Fi można korzystać ze wszystkich funkcji Home Connect.

**Wskazówka:** W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu  w menu Docka.
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij "Wi-Fi".
4. Dotknij "Wyłączono".




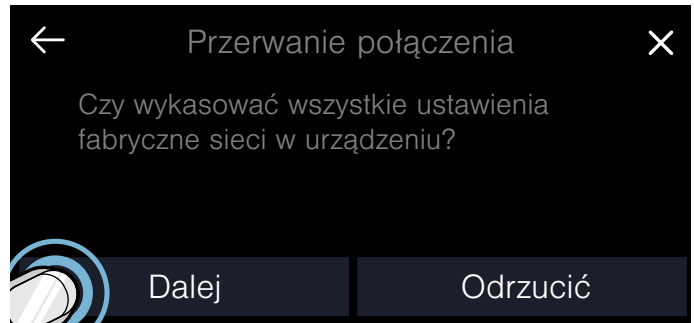
Funkcja WLAN jest nieaktywna, na pulpicie obsługi znika symbol .


## Odłączyć od sieci

Płytę grzewczą można w każdej chwili odłączyć od sieci.

**Wskazówka:** Gdy płyta grzewcza jest odłączona od sieci, jej obsługa za pośrednictwem funkcji Home Connect nie jest możliwa.


1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu  w menu Docka.
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij "Przerwanie połączenia".
4. Potwierdź za pomocą "Dalej".



Urządzenie jest odłączone od sieci domowej, na pulpicie obsługi znika symbol .

**Wskazówka:** Połączenie z siecią zostanie skasowane również wtedy, gdy zostaną przywrócone ustawienia fabryczne urządzenia.

## Połączyć z siecią


1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu  w menu Docka.
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij „Ustawić za pomocą asystenta”, aby uruchomić Asystenta Home Connect.
4. Wykonuj polecenia zgodnie z → "Automatyczne logowanie do sieci domowej" lub → "Ręczne logowanie do sieci domowej".

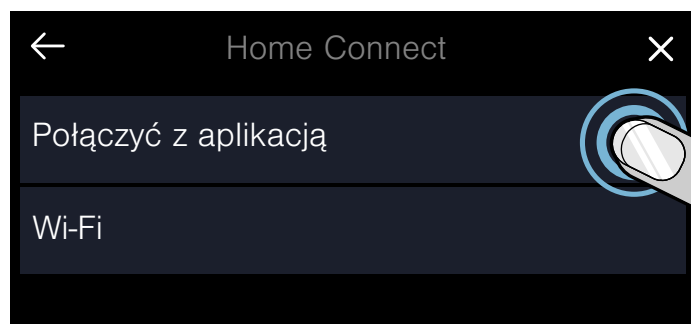
## Połączyć z aplikacją

Jeżeli w mobilnym urządzeniu końcowym zainstalowana jest aplikacja Home Connect, można połączyć to urządzenie z płytą grzewczą.

## Wskazówki

- Urządzenie musi być połączone z siecią.
- Aplikacja musi być otwarta i skonfigurowana.
- Jeżeli istnieje bezpośrednie połączenie z okapem, należy najpierw odłączyć płytę grzewczą od sieci domowej, a następnie ponownie nawiązać połączenie. → "Odłączyć od sieci" na stronie 48 → "Połączyć z siecią" na stronie 48

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu  w menu Docka.
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij "Połączyć z aplikacją".



Również inne konta Home Connect można połączyć z płytą grzewczą. W tym celu dotknij "Połączyć z aplikacją".




- Postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji, aby zakończyć proces nawiązywania połączenia.

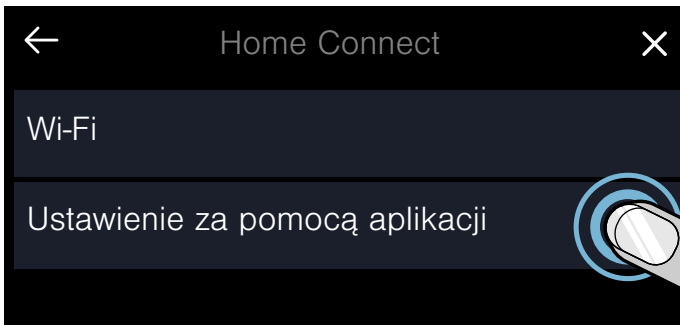
### Ustawienia za pośrednictwem aplikacji

Przy użyciu aplikacji Home Connect można wygodnie uzyskiwać dostęp do ustawień podstawowych płyty grzewczej i przekazywać płycie grzewczej wartości ustawień poszczególnych stref grzewczych.

#### Wskazówki

- Ustawienia podstawowe można zmieniać tylko, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.
- Obsługa na urządzeniu ma zawsze priorytet. W tym czasie obsługa za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W nowym fabrycznie urządzeniu funkcja przekazywania ustawień jest aktywna.
- Jeżeli funkcja przekazywania ustawień jest nieaktywna, w aplikacji Home Connect wyświetlane są tylko tryby pracy płyty grzewczej.

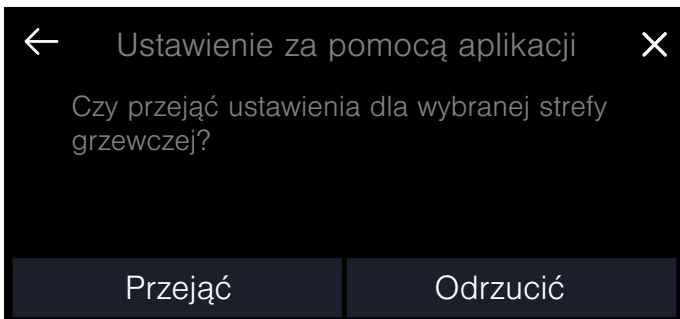
- Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu  w menu Docka.
- Dotknij ustawienia "Home Connect".
- Dotknij "Ustawianie za pomocą aplikacji".



- W celu aktywacji procesu przekazywania dotknij "Tak", natomiast w celu dezaktywacji dotknij "Nie".

### Potwierdzenie ustawień gotowania

Po przekazaniu ustawień gotowania do strefy grzewczej, na płycie grzewczej pojawia się odpowiedni komunikat. Pojawi się pytanie, czy należy przejąć ustawienia. W celu potwierdzenia ustawień dotknij "Przejąć". W celu odrzucenia ustawień dotknij "Odrzucić".



## Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie płyty grzewczej (np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń). Jest to możliwe pod warunkiem, że użytkownik jest zarejestrowanym użytkownikiem funkcji Home Connect, zainstalował aplikację w swoim mobilnym urządzeniu końcowym i jest połączony z serwerem Home Connect.

Aplikacja Home Connect poinformuje o dostępności aktualizacji oprogramowania i można wówczas uruchomić aktualizację za pomocą aplikacji lub z poziomu płyty grzewczej. W tym celu należy otworzyć ustawienia podstawowe płyty grzewczej. Pojawia się Asystent, który prowadzi użytkownika przez proces aktualizacji.

Po pobraniu aktualizacji użytkownik może rozpocząć ich instalację za pośrednictwem aplikacji Home Connect, jeżeli jest zalogowany w swojej sieci lokalnej.

Po pomyślnej instalacji aplikacja Home Connect poinformuje o zakończeniu procesu.

#### Wskazówki

- Podczas pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać płyty grzewczej.
- W zależności od ustawień użytkownika w aplikacji, aktualizacja oprogramowania może zostać również pobrana automatycznie.
- W przypadku aktualizacji zabezpieczeń zalecane jest przeprowadzenie instalacji możliwie jak najszybciej.

## Zdalna diagnostyka

W przypadku awarii serwis może uzyskać dostęp do urządzenia w ramach zdalnej diagnostyki.

Skontaktować się serwisem i upewnić się, że urządzenie jest podłączone do serwera Home Connect oraz sprawdzić, czy usługa zdalnej diagnostyki jest dostępna w danym kraju.

**Wskazówka:** W celu uzyskania dodatkowych informacji oraz dostępu do usługi zdalnej diagnostyki w danym kraju wejść do sekcji Pomoc i wsparcie na stronie internetowej Home Connect kraju użytkownika: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

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

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

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

**Wskazówka:** Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne jedynie w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wywołać w aplikacji Home Connect.

## Deklaracja zgodności

Firma BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie obsługujące aplikację Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.



Pasma 2,4 GHz: 100 mW maks.  
Pasma 5 GHz: 100 mW maks.

|  |    |    |    |    |    |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | PL | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|  | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|  | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

## Połączenie z okapem kuchennym

To urządzenie można połączyć z pasującym do niego okapem kuchennym, co umożliwi sterowanie funkcjami tego okapu za pośrednictwem płyty grzewczej.

Istnieją różne możliwości nawiązania połączenia między urządzeniami:

### Home Connect

Jeżeli oba urządzenia obsługują funkcję Home Connect, możliwe jest nawiązanie połączenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect.

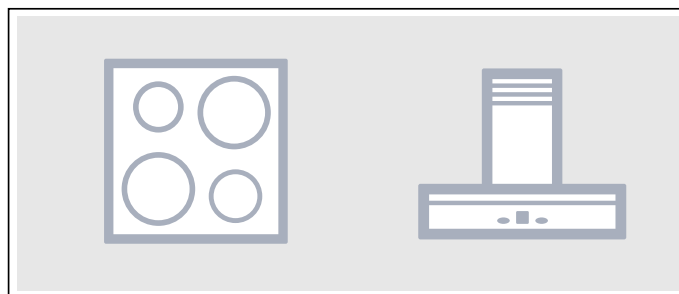
Oba urządzenia mogą być sterowane za pośrednictwem aplikacji Home Connect i za pośrednictwem płyty grzewczej.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect i rozdział Home Connect. → "Home Connect" na stronie 45



### Bezpośrednie łączenie urządzeń

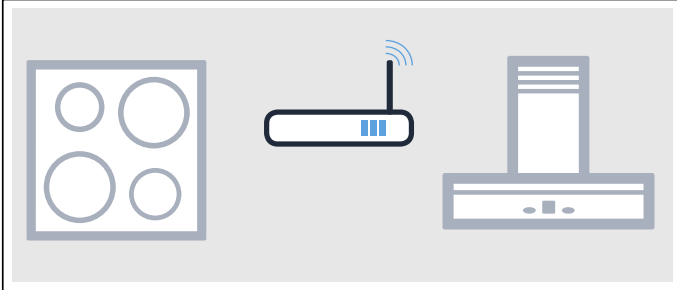
Jeżeli urządzenie jest bezpośrednio połączone z okapem kuchennym, okap może być sterowany za pośrednictwem płyty grzewczej. Połączenie obu urządzeń z siecią domową lub z aplikacją jest niemożliwe. Oba urządzenia mogą być sterowane za pośrednictwem pulpitu obsługi.



## Łączenie urządzeń za pośrednictwem sieci domowej

Ten rodzaj połączenia należy wykorzystać, w przypadku, gdy żadne lub jedno z dwóch urządzeń jest połączone z aplikacją Home Connect.

Jeżeli urządzenia połączone są ze sobą za pośrednictwem sieci domowej, płyta grzewcza może zarówno sterować okapem, jak i korzystać z funkcji Home Connect.



### Wskazówki

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi okapu i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej. → *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 6*
- Bezpośrednia obsługa przy użyciu elementów okapu ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej jest niemożliwe.
- W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

## Konfiguracja


W czasie konfigurowania połączenia między płytą grzewczą a okapem kuchennym płyta grzewcza musi być włączona.

### Połączenie bezpośrednie

Upewnij się, że okap jest wyłączony.

W tym celu zastosuj się do rozdziału "Połączenie z płytą grzewczą" w instrukcji obsługi okapu.

**Wskazówka:** Jeżeli płyta grzewcza jest bezpośrednio połączona z okapem kuchennym, połączenie z siecią domową i korzystanie z funkcji Home Connect nie będzie możliwe.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu  w menu Docka.
2. Dotknij ustawienia "Sterowanie okapem".
3. Dotknij "Połącz bezpośrednio".
4. W ciągu następnych 2 minut rozpocznij nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.


Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z okapem kuchennym, pojawia się odpowiedni komunikat. W strefie nastawiania wyświetlane są symbole sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej.

## Połączenie za pośrednictwem sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

Konieczny jest dostęp do routera. W przeciwnym razie należy wykonać czynności wymienione pod hasłem „Bezpośrednie połączenie“.

Na początku upewnij się, że okap jest połączony z tą samą siecią domową.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu  w menu Docka.
2. Dotknij ustawienia "Sterowanie okapem".
3. Dotknij "Połączyć z siecią".
4. W ciągu następnych 2 minut naciśnij przycisk WPS na routerze.


Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, pojawia się odpowiedni komunikat.

5. W ciągu następnych 2 minut rozpocznij nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.
- Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z okapem kuchennym, pojawia się odpowiedni komunikat. W strefie nastawiania wyświetlane są symbole sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej.

**Wskazówka:** Połączenie można nawiązać tylko pod warunkiem, że oba urządzenia są połączone z siecią domową i działają w trybie nawiązywania połączenia. Jeżeli w jednym z urządzeń upłynął dozwolony czas nawiązywania połączenia, należy ponownie nawiązać połączenie.

## Odłączyć od sieci

Zapisane połączenia z siecią domową i okapem kuchennym można w każdej chwili zresetować.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą symbolu  w menu Docka.
  2. Dotknij ustawienia "Sterowanie okapem".
  3. Dotknij "Przerwij połączenie".
- Połączenie zostało ponownie nawiązane.


## Sterowanie okapem 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 pól grzewczych. → *"Ustawienia sterujące okapem" na stronie 52*

Przy użyciu panelu obsługi można też dokonywać dalszych ustawień.


### Ustawianie wentylatora

#### Włączanie

1. W strefie nastawiania dotknij symbolu . Na wyświetlaczu widoczny jest wstępnie ustawiony stopień mocy wentylatora.
2. Wybierz żądany stopień mocy wentylatora. Aby wybrać jeden z trybów intensywnych, dotknij **int 1** lub **int 2**.


Wentylator został aktywowany.

## Dezaktywacja


1. W strefie nastawiania dotknij symbolu .
2. Wybierz stopień mocy wentylatora 0.  
Wentylator został dezaktywowany.

## Ustawianie trybu automatycznego

### Włączanie

1. W strefie nastawiania dotknij symbolu .
2. Wybierz **auto**.  
Tryb automatyczny jest aktywowany.  
Wentylator włącza się automatycznie po wykryciu oparów.

### Dezaktywacja

1. W strefie nastawiania dotknij symbolu .
2. Wybierz stopień mocy wentylatora 0.  
Tryb automatyczny jest dezaktywowany.

## Ustawianie oświetlenia okapu

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

W strefie nastawiania dotknij symbolu .

## Ustawienia sterujące okapem

Funkcje sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb.

**Wskazówka:** Ustawienia są wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem kuchennym.

| Ustawienia                                   | Opis oraz opcje   |
|--|---|
| Sterowanie wentylatorem (Automatyczny start) | Można ustawić, czy i w jaki sposób będzie uruchamiany wentylator po włączeniu płyty grzewczej. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyl. - W razie potrzeby okap należy włączyć ręcznie.</li> <li>■ Włączanie w trybie automatycznym* - Po włączeniu jednej ze stref grzewczych okap jest uruchamiany w trybie automatycznym.</li> <li>■ Włączanie w trybie standardowym - Po włączeniu jednej ze stref grzewczych okap jest uruchamiany na stałym stopniu mocy.</li> </ul> |
| Opóźnienie wyłączenia wentylatora            | Opóźnienie wyłączenia wentylatora umożliwia usunięcie pozostałych oparów, następnie wentylator wyłącza się samoczynnie. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wentylator wyl.</li> <li>■ Włączanie w trybie automatycznym.*</li> <li>■ Włączanie w standardowym trybie opóźnienia wyłączenia wentylatora.</li> <li>■ Po wyłączeniu płyty grzewczej nie można zmieniać ustawień wentylatora.</li> </ul>   |
| Automatyczne włączanie światła               | Tutaj można ustawić, czy światło w okapie będzie włączane automatycznie razem z płytą grzewczą. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyl.</li> <li>■ Wł.* - Po włączeniu płyty grzewczej włącza się oświetlenie.</li> </ul>   |
| Automatyczne wyłączenie światła              | Tutaj można ustawić, czy światło w okapie będzie wyłączone automatycznie razem z płytą grzewczą. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyl.*</li> <li>■ Wł. - Po wyłączeniu płyty grzewczej wyłącza się oświetlenie.</li> </ul>  |
| Rozłączanie                                  | Zapisane połączenia z siecią domową i okapem kuchennym można w każdej chwili zresetować.  |

\*Ustawienie wstępne w momencie dostawy

## Czyszczenie

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

### Płyta kuchenki

#### Czyszczenie

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

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

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

W żadnym wypadku nie używać:

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

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

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

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

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

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

### Rama płyty grzewczej

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

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

## Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

### Zastosowanie

#### Na wyświetlaczu nie pojawia się obraz.

Przyczyną może być nieprawidłowe ustawienie jasności. Spójrzec na wyświetlacz od góry i ustawić odpowiednią jasność w ustawieniach podstawowych.

Szczegółowe informacje na temat ustawień, patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*

#### Dlaczego nie można aktywować funkcji asystenta gotowania?

Został osiągnięty maksymalny pobór mocy urządzenia lub funkcja PowerManager jest aktywna. Wyłączyć lub zmniejszyć stopnie mocy aktywnych stref grzejnych.

Dalsze informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → *"Funkcja Power Manager"*

### Odgłosy

#### Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

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

#### Możliwe odgłosy:

##### Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

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

##### Cichy gwizd:

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

##### Trzaski:

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

##### Wysokie tony gwizdzące:

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

##### Odgłos wentylatora:

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

## Naczynie

### Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

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

### Dlaczego strefa grzewcza nie nagrzewa się a stopień mocy jedynie słabo się świeci?

Strefa grzewcza, na której stoi naczynie, nie jest włączona.

Upewnić się, że strefa grzewcza, na której stoi naczynie, jest włączona.

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonej strefy grzewczej lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na strefie grzewczej, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Dalsze szczegółowe informacje na temat wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, → *"Strefa Flex"* i → *"Funkcja Move"*.

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

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonej strefy grzewczej lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na strefie grzewczej, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Dalsze szczegółowe informacje na temat wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, → *"Strefa Flex"* i → *"Funkcja Move"*.

## Czyszczenie

### W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

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

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

## Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniaki. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki i porady

### Wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o usterce

W przypadku wystąpienia problemu na wyświetlaczu automatycznie wyświetlane są wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o usterce. W celu rozwiązania problemu postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu dotykowym.

#### Wskazówki

- W przypadku niektórych ostrzeżeń wyświetlany jest również kod błędu. Jeżeli to konieczne, podać serwisowi wyświetlony kod błędu.
- W przypadku wystąpienia błędu, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.

### Porady

| Problem   | Rozwiązanie  |
|---|--|
| Płyta grzewcza nie włącza się.  | Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie.<br>Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.<br>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 strefy grzewczej.  | Ograniczona została moc całkowita płyty grzewczej. Dopasować moc całkowitą w ustawieniach podstawowych pod hasłem Maksymalny pobór mocy.<br>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 rozlega się, gdy na wyświetlaczu dotykowym znajduje się przedmiot.   | Usunąć przedmiot i ponownie nastawić płytę grzewczą.<br>Nie stawiać gorących naczyń na pulpicie obsługi.   |
| Płyta grzewcza reaguje nietypowo lub jej prawidłowa obsługa jest niemożliwa.  | Wyłączyć urządzenie (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej). Odczekać kilka sekund i ponownie podłączyć urządzenie.   |
| Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednia strefa grzewcza została wyłączona.  | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.   |
| Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone.  | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.   |
| W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. | Usunąć odpowiednie naczynie. Odczekać kilka sekund. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.  |
| Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego.  | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzewczą.  |
| Nie można aktywować funkcji przenoszenia ustawień.  | Potwierdzić wskazanie usterki, w tym celu dotknąć dowolnego pola dotykowego. Można gotować jak zwykle, nie korzystając z funkcji przenoszenia ustawień. Skontaktować się z serwisem technicznym.   |
| Nie można aktywować strefy grzewczej FlexPlus.  | Potwierdzić wskazanie usterki, w tym celu dotknąć dowolnego pola dotykowego. Na pozostałych strefach grzewczych można gotować jak zwykle. Skontaktować się z serwisem technicznym.   |
| Strefa grzewcza było użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas.   | Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział  |



| Problem   | Rozwiązanie  |
|---|--|
| Płyta grzewcza nie może nawiązać połączenia z siecią domową lub z okapem. <b>E 70 10</b>  | Potwierdzić wskazanie usterki, w tym celu dotknąć dowolnego pola dotykowego. Można gotować jak zwykle, bez aktywnego połączenia. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem technicznym.  |
| Czujnik gotowania jest przegrzany i strefa grzewcza została wyłączona. <b>E8202</b>   | Odczekać, aż czujnik gotowania wystarczająco ostygnie i ponownie aktywować funkcję.  |
| Czujnik gotowania jest przegrzany i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. <b>E8203</b>   | Jeżeli czujnik gotowania nie jest używany, zdjąć go z naczynia do gotowania i przechowywać z dala od innych stref grzewczych lub źródeł ciepła. Ponownie włączyć strefy grzewcze.  |
| Bateria czujnika gotowania jest prawie zużyta. <b>E8204</b>   | Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"   |
| Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane. <b>E8205</b>   | Wyłączyć, a następnie ponownie włączyć funkcję.  |
| Czujnik gotowania jest uszkodzony. <b>E8206</b>   | Skontaktować się z serwisem technicznym.   |
| Wskaźnik czujnika gotowania nie świeci się, a czujnik gotowania nie reaguje.  | Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"<br>Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik gotowania z płytą grzewczą. Patrz rozdział<br>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. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"   |
| Trzykrotnie miga wskaźnik czujnika. Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane.  | Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik gotowania z płytą grzewczą. Patrz rozdział → "Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi"  |
| Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy. <b>E9000/E90 10</b>   | Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.  |
| Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona <b>U400</b>   | Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.   |

## Tryb demo

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol **DEMO MODE**, tryb demo jest aktywowany. W trybie demo urządzenie nie grzeje. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania energią. Odczekać kilka sekund i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie w ciągu 3 minut po wyłączeniu dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.



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

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

Serwisowi należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na spodzie płyty grzewczej.

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

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

### **Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki**

**PL** 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

## Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przetestowania naszych urządzeń.

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

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

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

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







**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001387791 (991129)