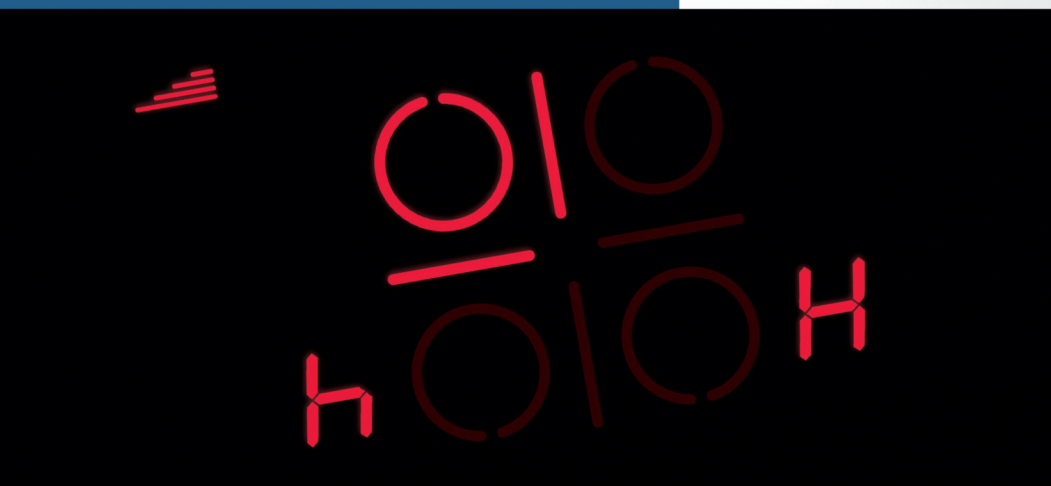




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

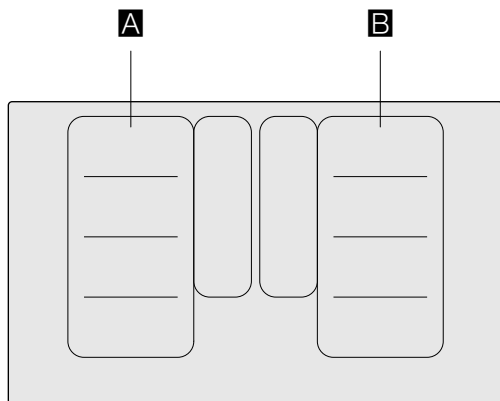


**Płyta grzejna
PXY8..KE1E**



BOSCH

pl Instrukcja obsługi



		g^*	b^*
A / 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

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4		Funkcja ShortBoost	17
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Zalecenia dotyczące zastosowania 17		
	Przyczyny uszkodzeń	6	Aktywacja 17		
Przegląd		6	Dezaktywacja 17		
	Ochrona środowiska	6		Funkcja utrzymywania ciepła potraw	18
Rady dotyczące oszczędzania energii		6	Aktywacja 18		
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego		6	Dezaktywacja 18		
	Gotowanie za pomocą indukcji	7		Przekazywanie ustawień	18
Zalety gotowania za pomocą indukcji		7	Włączanie 18		
Naczynia		7		Funkcje asystenta gotowania	19
	Informacje na temat urządzenia	8	Funkcje asystenta gotowania 19		
Panel sterowania		8	Odpowiednie naczynia do gotowania 19		
Strefy grzewcze		9	Czujniki i wyposażenie dodatkowe 20		
Przegląd menu		9	Funkcje oraz stopnie mocy grzania 20		
Tryby gotowania		10	Polecane potrawy 23		
Wskaźnik zalegania ciepła		10	Potrawy 28		
	Obsługa urządzenia	10	Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury 29		
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej		10	Deklaracja zgodności 30		
Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej		10		Zabezpieczenie przed dziećmi	31
Zalecenia dotyczące gotowania		11	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi 31		
	Strefa Flex	13	Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci 31		
Rady dotyczące korzystania z naczyń		13		Blokada ustawień	31
Użytkowanie strefy jako jednej połączonej strefy grzewczej		13		Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	31
Użytkowanie strefy jako dwóch niezależnych stref grzewczych		13		Ustawienia podstawowe	32
	Funkcja Move	14		Wskaźnik zużycia energii	33
Włączanie		14		Test naczyń do gotowania	33
Dezaktywacja		14		Czyszczenie	34
	Strefa FlexPlus	15	Płyta kuchenki 34		
Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania		15	Rama płyty grzewczej 34		
Włączanie		15	Bezprzewodowy czujnik temperatury 34		
Dezaktywacja		15		Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	35
	Funkcje zegara	15		Co robić w razie usterki?	36
Programowanie czasu gotowania		15	Wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o usterce 36		
Minutnik		16	Porady 36		
Funkcja stopera		16	Tryb demo 36		
	Funkcja PowerBoost	16		Serwis	37
Aktywacja		16	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . 37		
Dezaktywacja		17		Potrawy testowe	38

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.bosch-home.com oraz w sklepie internetowym: www.bosch-eshop.com

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 do płyt grzejnych. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków

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 8 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 pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.

- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo awarii!

Płyta jest wyposażona w wentylator umieszczony w dolnej części. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szuflada, nie należy używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papierów, ponieważ mogą one zostać wessane i spowodować uszkodzenie wentylatora lub osłabić działanie funkcji chłodzenia. Pomiedzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Bateria w bezprzewodowym czujniku temperatury może ulec uszkodzeniu lub pęknąć, jeżeli stanie się zbyt gorąca. Po zakończeniu gotowania zdjąć czujnik z płyty grzewczej i nie przechowywać go w pobliżu źródeł ciepła.
- Czujnik temperatury może być bardzo gorący podczas zdejmowania z garnka. Do zdejmowania należy używać rękawic kuchennych lub ściereczki do naczyń.
- W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczyń 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 wykipiwały.	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.

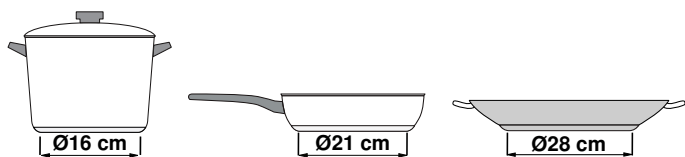
Naczynia

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 strefy grzewczej. Jeżeli naczynie ustawione na strefie grzewczej nie zostanie rozpoznane, postawić je na strefie grzewczej o mniejszej średnicy.

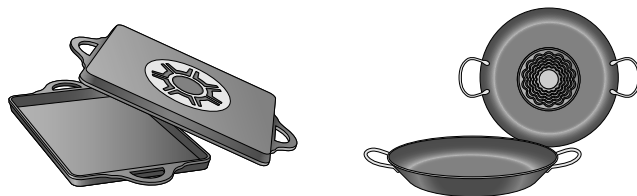


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedna strefa grzewcza, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex".

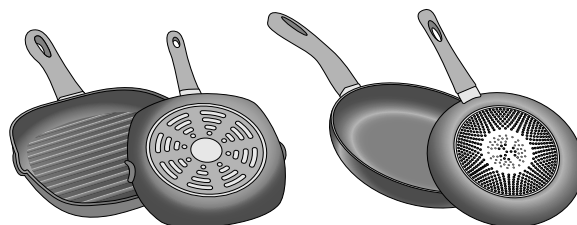


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- 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

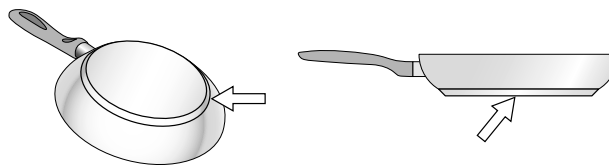
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- 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.



Nie rozgrzewać strefy grzewczej bez naczynia lub z naczyniem nieodpowiedniej wielkości

Jeżeli na wybranej strefie grzewczej nie zostanie ustawione naczynie lub naczynie jest nieodpowiedniej wielkości lub wykonane zostało z niewłaściwego materiału, miga wyświetlany stopień mocy. Ustawić odpowiednie naczynie na strefie grzewczej. Wskaźnik strefy grzewczej przestaje migać. W przeciwnym razie strefa grzewcza wyłączy się automatycznie po upływie 90 sekund.

Puste naczynie do gotowania lub naczynie z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych garnków lub patelni, ani nie stosować naczyń do gotowania z cienkim dnem. Takie naczynia nagrzewają się bardzo szybko, co

uniemożliwia prawidłowe działanie wyłącznika bezpieczeństwa. Spód naczynia może się stopić i uszkodzić ceramikę szklaną. W żadnym wypadku nie dotykać gorących naczyń do gotowania. Wyłączyć strefę grzewczą. Jeżeli płyta grzewcza nie działa po ostygnięciu, wezwać serwis.

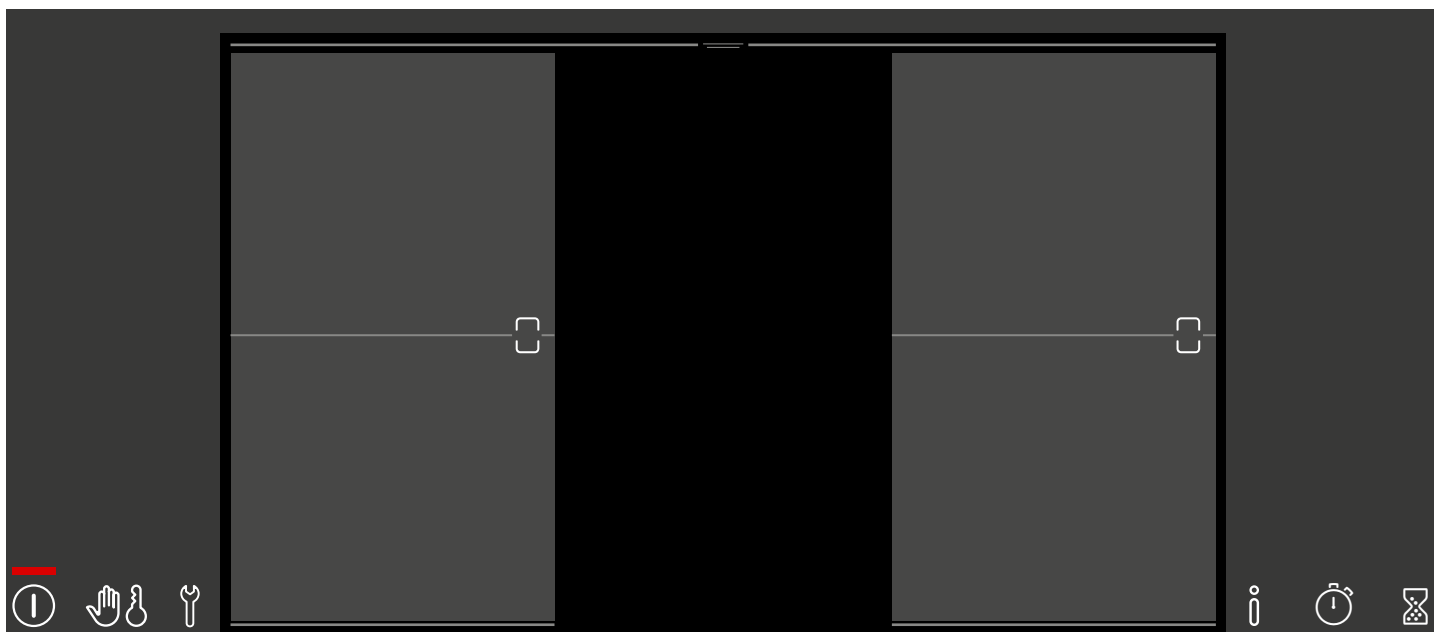
System rozpoznawania naczyń

Każda strefa grzewcza 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 strefy grzewczej, która najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisane zostały wskaźniki, elementy obsługi oraz różne funkcje urządzenia.

Panel sterowania



Powierzchnie obsługi	
ⓘ	Włącznik główny
🚫	Blokada ustawień/zabezpieczenie przed dziećmi
🔧	Ustawienia podstawowe
i	Menu informacji
☐ / ☐	Strefa Flex
🕒	Programowanie czasu gotowania
⏸	Funkcja stopera
⌚	Minutnik
🔊	Stopień mocy

Powierzchnie obsługi	
0-9	Stopień mocy
🔥	Funkcja podtrzymywania ciepła
🔄	Funkcja Move
⬆️	Funkcja PowerBoost
⬆️	Funkcja Shortboost
🔥	Czujnik smażenia
🔥	Czujnik gotowania
🗨️	Asystent

Strefy grzewcze

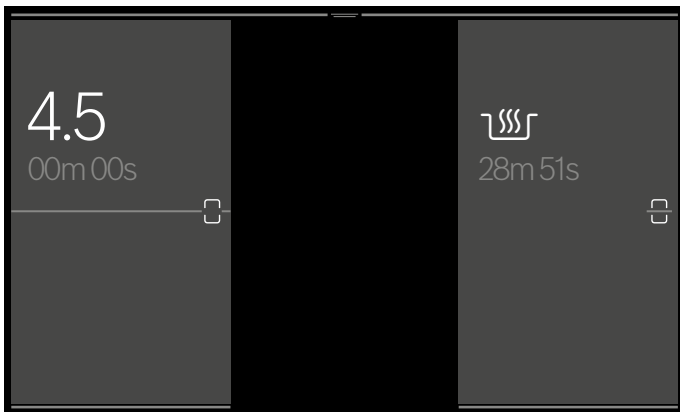
Strefa grzewcza		
	Zwykła strefa grzewcza	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
	Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola	Patrz rozdział → "Strefa Flex"
	Strefa grzewcza FlexPlus	Strefy grzewcze FlexPlus włączają się zawsze w połączeniu z prawą lub lewą łączoną strefą grzewczą. Patrz rozdział → "Strefa FlexPlus"

Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji"

Przegląd menu

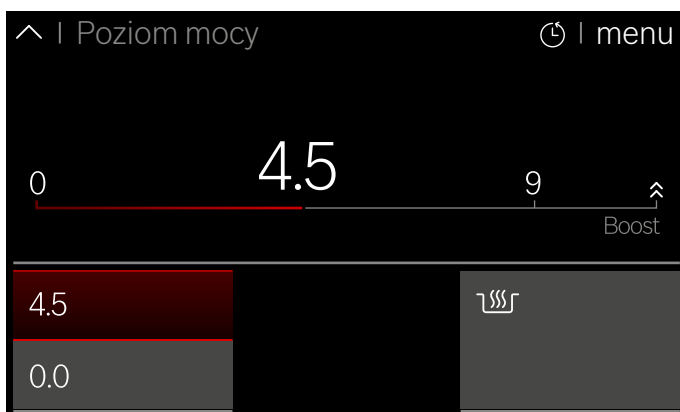
Intuicyjna struktura menu płyty grzewczej ułatwia użytkownikowi szybką orientację. Poniżej zamieszczone są informacje na temat najważniejszych menu.

Obszar główny



W obszarze głównym widoczne są poszczególne strefy grzewcze w takim samym układzie, jak na płycie grzewczej. Widoczne są wybrane rodzaje grzania, stopnie mocy i funkcje zegara aktywnych stopni mocy grzania. Dotykając odpowiedniej strefy grzewczej przejść do jej strefy nastawiania.

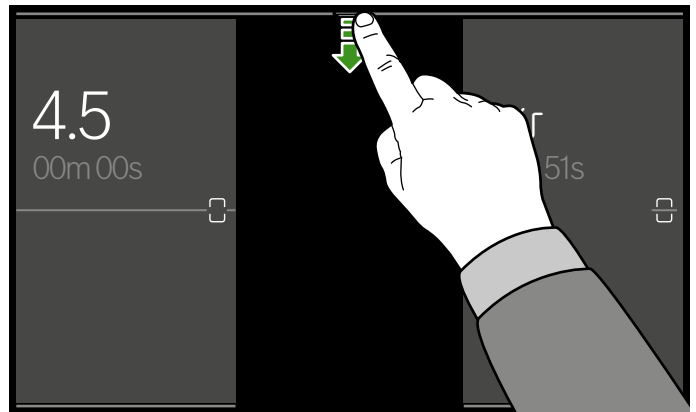
Strefa nastawiania



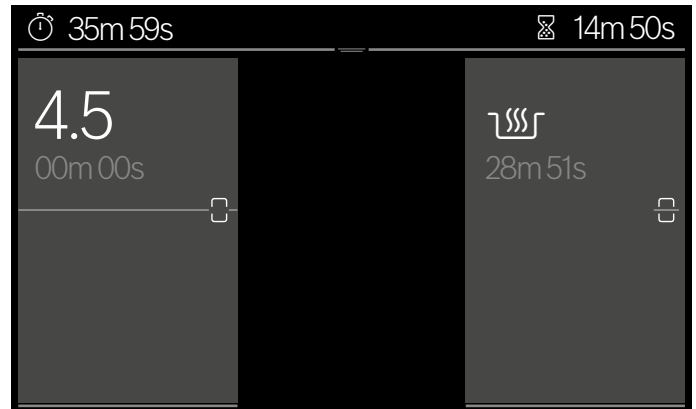
W obszarze nastawiania strefy grzewczej można ustawić różne tryby gotowania oraz stopnie mocy dla danej strefy. Zmiany stopnia mocy można dokonać przez bezpośrednie dotknięcie lub przesunięcie palcem po skali. W celu zmiany trybu gotowania dotknąć przycisku "menu" i wybrać inny tryb gotowania.

Pasek stanu

Przeciagnąć wiersz znajdujący się na środku górnej części ekranu do dołu, aby otworzyć pasek stanu.



Pasek stanu umożliwia szybki dostęp do minutnika i timera odliczającego czas gotowania.



W celu zamknięcia paska stanu przeciągnąć go z powrotem do góry.

Menu informacji

Przycisk dotykowy umożliwia przejście do menu informacji. Można się w nim zapoznać z informacjami dotyczącymi funkcji urządzenia.

Informacje na temat aktualnych funkcji są dostępne również poza menu informacji. W tym celu dotykać przez kilka sekund żądanego pola na powierzchni dotykowej. Pojawi się wówczas okno informacji, które opisuje aktualną funkcję.

Tryby gotowania

Płyta grzewcza ma zaprogramowane różne tryby gotowania. W menu trybów gotowania przechodzić między różnymi trybami. Przejść do tego menu, dotykając w strefie nastawiania aktualnego trybu gotowania.

Tryb gotowania	Funkcja
Stopień mocy	Ręczna regulacja temperatury
Funkcja Move	Regulacja temperatury przez zmianę pozycji naczynia do gotowania na strefach grzewczych
PowerBoost	Większa moc niż w przypadku stopnia mocy 9.0
ShortBoost	Krótkotrwałe zwiększenie mocy w stosunku do funkcji PowerBoost
Utrzymywanie ciepła potraw	Utrzymywanie ciepła potraw
Czujnik smażenia	Smażenie z automatycznym rozpoznawaniem temperatury przez płytę grzewczą
Funkcje gotowania	Gotowanie z automatycznym rozpoznawaniem temperatury przez bezprzewodowy czujnik temperatury
Potrawy	Smażenie i gotowanie przy użyciu funkcji programowania potraw

Wskaźnik zalegania ciepła

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik zalegania ciepła dla każdej strefy grzewczej. Wskaźnik ten informuje o tym, że strefa grzewcza jest nadal gorąca. Nie dotykać strefy grzewczej, dopóki jej pole na wyświetlaczu jest podświetlone na czerwono.

Gdy po zakończeniu gotowania strefa grzewcza zostanie wyłączona, świeci się wskaźnik zalegania ciepła. Dopóki strefa grzewcza nie ostygnie, wskaźnik zalegania ciepła świeci się, nawet jeśli płyta grzewcza jest wyłączona.

Obsługa urządzenia

W tym rozdziale opisany jest sposób wprowadzania ustawień strefy grzewczej. Tabela zawiera stopnie mocy i czasy gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączenie i wyłączenie płyty grzewczej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

Włączanie: Nacisnąć przycisk ①. Rozbrzmiewa sygnał i świeci się wyświetlacz dotykowy. Po krótkim czasie włączania płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Naciskać przycisk ①, aż zgasną wskaźniki. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż strefy grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez ponad 20 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.

Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej

Ustawić żądany stopień mocy od 1 do 9.

Stopień mocy 1 = najniższy stopień.

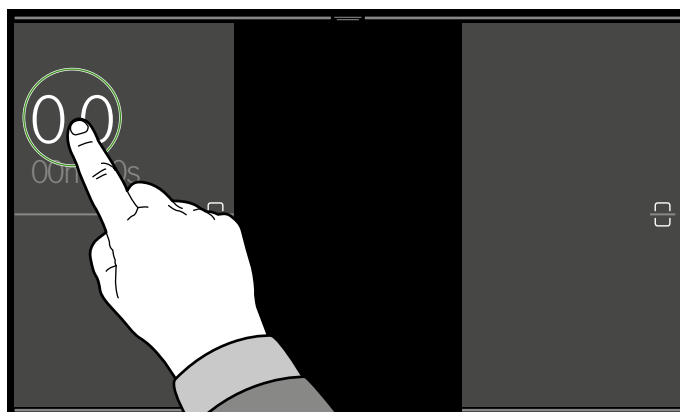
Stopień mocy 9 = najwyższy stopień.

Każdy stopień mocy ma jeden stopień pośredni.

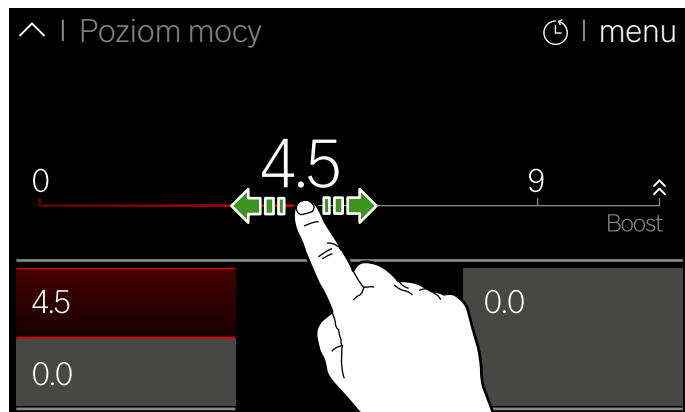
Wybieranie strefy grzewczej i stopnia mocy

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Wybrać przez dotknięcie żądaną strefę grzewczą. Widok zmieni się na strefę nastawiania wybranej strefy grzewczej.



- Wybrać żądany stopień mocy przez bezpośrednie dotknięcie lub przesunięcie palcem po skali.



Stopień mocy jest ustawiony i zostanie wyświetlony w polu wybranej strefy grzewczej.

Ponowne dotknięcie aktywnej strefy grzewczej spowoduje powrót do widoku głównego.

Dotknięcie innej strefy grzewczej spowoduje przejście bezpośrednio do danej strefy grzewczej.

Zmiana stopnia mocy

Wybrać strefę grzewczą, a następnie ustawić w strefie nastawiania strefy grzewczej nowy stopień mocy.

Wyłączanie strefy grzewczej

Wybrać strefę grzewczą i ustawić w jej strefie nastawiania stopień mocy 0. Strefa grzewcza wyłącza się.

Wskazówki

- Jeżeli na aktywnej strefie grzewczej stoi naczynie do gotowania, miga wskaźnik stopni mocy. Po pewnym czasie strefa grzewcza wyłącza się.

- Jeżeli naczynie do gotowania stoi na aktywnej strefie grzewczej i nie został wybrany stopień mocy, naczynie do gotowania zostanie rozpoznane automatycznie. Odpowiednia strefa grzewcza zaświeci się.

Zalecenia dotyczące gotowania

Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy 8 - 9.
- W przypadku gotowania w naczyniu z pokrywką zmniejszyć stopień mocy w momencie pojawienia się pary między pokrywką a naczyniem.
- 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 minutnika można ustawić żądany czas gotowania.
- Aby przyrządzana potrawa była zdrowsza, nie należy rozgrzewać oleju ani tłuszczu do punktu dymienia.
- 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 odpowiednie do przyrządzania poszczególnych potraw. Czas gotowania może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw.

	Stopień mocy	Czas gotowania (min)
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 45

*Bez pokrywki

** Wielokrotnie obracać

	Stopień mocy	Czas gotowania (min)
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kluski, knedle	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2.5 - 3.5	15 - 30
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
Potrava jednogarnkowa, zupy	3.5 - 4.5	15 - 120
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Gulasz, mrożony	3.5 - 4.5	7 - 20
Gotowanie w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz	3 - 4	50 - 60
Pieczenie z małą ilością oleju*		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznycel, mrożony	6 - 7	8 - 12
Kotlety, naturalne lub panierowane**	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona**	5 - 6	10 - 30
Hamburgery, kotlety mielone (grubość 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
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 - 7	-
Omlety (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 6
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6
Smażenie w głębokim tłuszczu* (150-200 g na 1 porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	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

Strefa Flex

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

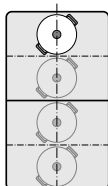
Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem.

Płyta grzewcza włącza się z dwiema niezależnymi strefami grzewczymi.

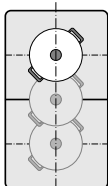
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

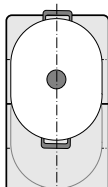
Jako jedna połączona strefa grzewcza



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

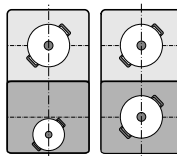


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



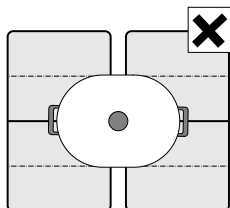
Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednej strefy grzewczej, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

Jako dwie niezależne strefy grzewcze



Przednie i tylne strefy grzewcze posiadające po 2 induktory mogą być używane niezależnie od siebie. Ustawić dla każdej pojedynczej strefy grzewczej żądany stopień mocy. Na każdej strefie grzewczej 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.

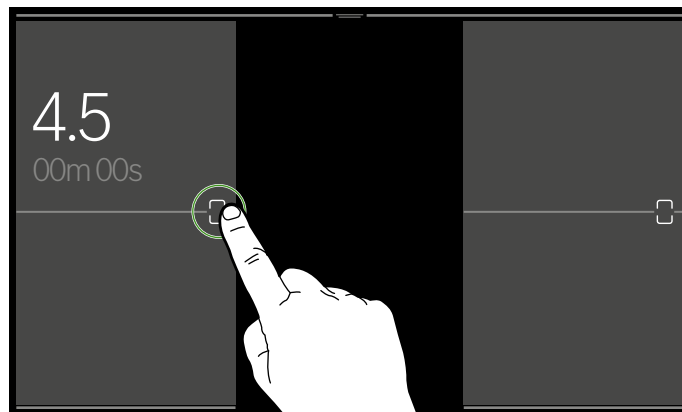
W przeciwnym razie strefy grzewcze nie zostaną prawidłowo aktywowane, co ma negatywny wpływ na rezultat gotowania.

Użytkowanie strefy jako jednej połączonej strefy grzewczej

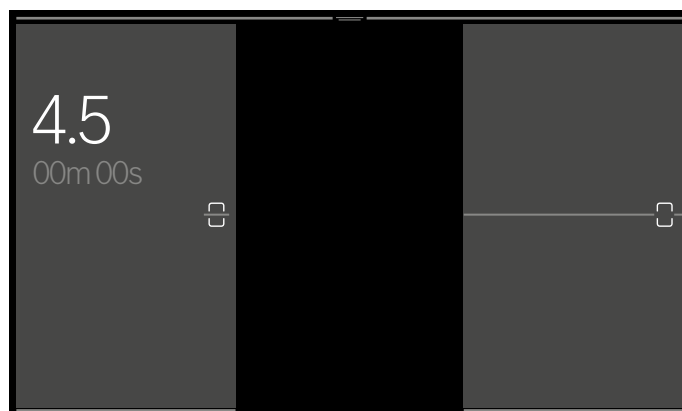
Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest użytkowana jako jedna połączona strefa grzewcza.

Łączenie dwóch pojedynczych stref grzewczych

1. Postawić naczynie.
2. Dotknąć symbolu  między obiema strefami grzewczymi o zmiennej średnicy pola.



Obie pojedyncze strefy grzewcze są teraz połączone. Możliwa jest zmiana stopnia mocy lub trybu gotowania w odniesieniu do całej połączonej strefy grzewczej.




Wskazówka: W przypadku wyłączenia, a następnie ponownego włączenia płyty grzewczej strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie ponownie przestawiona na dwie osobne strefy grzewcze.

Użytkowanie strefy jako dwóch niezależnych stref grzewczych

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest użytkowana jako dwie niezależne strefy grzewcze.

Rozdzielenie połączonej strefy grzewczej

Dotknąć symbolu  na środku połączonej strefy grzewczej.

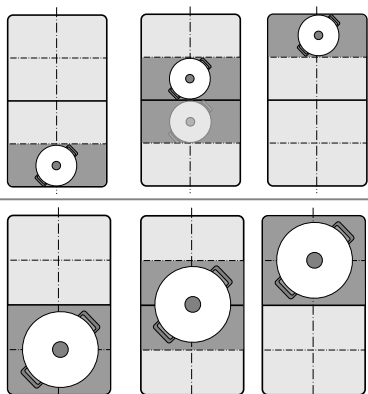
Połączona strefa grzewcza jest dezaktywowana. Obie strefy grzewcze działają teraz jako dwie niezależne strefy grzewcze.

Funkcja Move

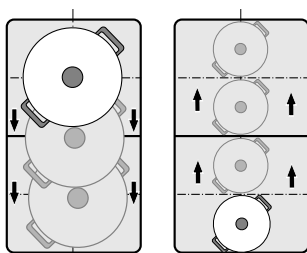
Ta funkcja powoduje aktywowanie całej strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola, która jest podzielona na trzy obszary. Każdy obszar ma wstępnie ustawiony stopień mocy.

Używać tylko jednego naczynia. Wielkość obszaru grzewczego zależy od używanego naczynia do gotowania oraz miejsca jego ustawienia.

Strefy grzewcze



Ta funkcja umożliwi dopasowywanie stopnia mocy podczas procesu gotowania przez umieszczenie naczynia do gotowania w innym obszarze strefy grzewczej.



Wstępnie ustawione stopnie mocy:

Przednia strefa = stopień mocy 9.0

Środkowa strefa = stopień mocy 5.0

Tylna strefa = stopień mocy 1

Wstępnie ustawione stopnie mocy można zmieniać niezależnie dla każdego pola grzewczego. Sposób zmiany stopnia 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 naczynie do gotowania stojące na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola zostanie podniesione lub przestawione, płyta grzewcza uruchamia automatyczne wyszukiwanie. Ustawiony zostanie stopień mocy nowego obszaru grzewczego.
- Szczegółowe informacje na temat wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex"

Włączanie

1. Wybrać jedną z dwóch stref należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.
2. W menu trybów gotowania wybrać funkcję MoveMode.

Funkcja jest aktywowana.

Zmiana stopni mocy

Stopnie mocy poszczególnych stref grzewczych można zmienić podczas procesu gotowania. Ustawić naczynie na obszarze grzewczym i zmienić stopień mocy w strefie nastawiania danego obszaru grzewczego.

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

Dezaktywacja

Wybrać strefę grzewczą i dotknąć w strefie nastawiania przycisku "Wyłączenie". Strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

Funkcja została dezaktywowana.

Strefa FlexPlus

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

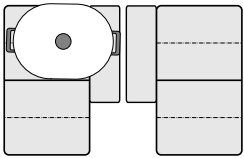
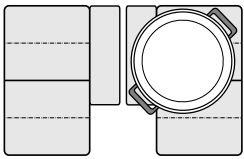
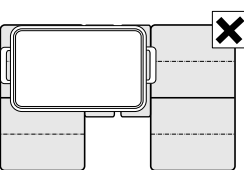
Każda z dwóch stref grzewczych FlexPlus włącza się automatycznie w połączeniu z prawą lub lewą strefą grzewczą o zmiennej średnicy pola. Niemożliwe jest włączenie tej strefy bez uwzględnienia odnośnej strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

Prawidłowe działanie systemu rozpoznawania naczyń i dystrybucji ciepła wymaga ustawienia naczynia na środku strefy grzewczej.

Naczynie powinno zajmować boczną strefę grzewczą oraz rozszerzoną strefę grzewczą.

W zależności od wielkości naczynia do gotowania strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola można aktywować jako dwie niezależne strefy lub jako jedną strefę grzewczą:

Ustawianie naczynia	
	Podłużne naczynie: Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako dwie niezależne strefy grzewcze lub jako jedną strefę grzewczą.
	Duże okrągłe naczynie Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako jedną strefę grzewczą.
	Naczynie może przykrywać jednocześnie obu stref grzewczych FlexPlus.

Włączanie

1. Ustawić naczynie na strefie grzewczej.
Wskazówka: Dopilnować, aby ustawione naczynie zajmowało również strefę grzewczą FlexPlus.
2. Wybrać żądaną strefę grzewczą i stopień mocy.

Strefa grzewcza FlexPlus została aktywowana automatycznie i jest widoczna na wyświetlaczu.

Dezaktywacja

Wybrać strefę grzewczą i w strefie nastawiania ustawić stopień mocy na 0. Strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

Strefa grzewcza FlexPlus została dezaktywowana.

Funkcje zegara

Płyta grzewcza posiada trzy funkcje zegara:

- Programowanie czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera

Programowanie czasu gotowania

Strefa grzewcza wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Sposób nastawiania

1. Wybrać strefę grzewczą i żądany stopień mocy.
2. W strefie nastawiania strefy grzewczej dotknąć symbolu ⌚.
3. Dotknąć zmienianego czasu. Ustawić żądany czas gotowania w godzinach i minutach.
4. Dotknąć symbolu ⏸.

Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

Wskazówki

- Wskazanie można wyłączyć, naciskając ponownie pole wybranej strefy grzewczej. W tym przypadku funkcja uruchamiana jest automatycznie, jeżeli na wybranej strefie grzewczej znajduje się naczynie do gotowania.
- Jeśli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola aktywowana zostanie jako jedna strefa grzewcza, ustawiony czas będzie taki sam dla całej strefy grzewczej.

Czujnik smażenia i funkcje gotowania

W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danej strefy grzewczej oraz aktywowania czujnika smażenia lub jednej z funkcji gotowania odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

Zmiana lub kasowanie nastawionego czasu

Przejsć do czasu gotowania, dotykając w strefie nastawiania strefy grzewczej symbolu ⌚.

Dotknąć wyświetlanego czasu. Wybrać nowy czas i dotknąć następnie symbolu ⏸.

W celu skasowania czasu gotowania dotknąć symbolu ⌚.



Po upływie nastawionego czasu

Strefa grzewcza wyłączy się. Rozlega się sygnał, a stopień mocy ustawiany jest na 0.

Minutnik

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

Sposób nastawiania


1. Dotknąć przycisku dotykowego .
2. Dotknąć zmienianego czasu. Ustawić żądany czas w godzinach i minutach.
3. Dotknąć symbolu .


Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Wskazówka: Wskazanie to można wyłączyć, dotykając strzałki po lewej stronie na górze wyświetlacza dotykowego.

Zmiana lub kasowanie nastawionego czasu

Przejsć do minutnika, dotykając czasu wyświetlanego na pasku stanu.

W celu zmiany czasu ustawić nowy czas. Następnie dotknąć symbolu . Włącza się minutnik odliczający nowy czas.

W celu skasowania czasu dotknąć symbolu . Minutnik jest dezaktywowany.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał.

Po dotknięciu minutnika gaśnie wskaźnik.

Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

Działa ona niezależnie od stref grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie strefy grzewczej.


Aktywacja

Dotknąć przycisku dotykowego .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Dezaktywacja

Przejsć do funkcji stopera, dotykając czasu wyświetlanego na pasku stanu.

W celu dezaktywacji funkcji i zresetowania czasu dotknąć symbolu .

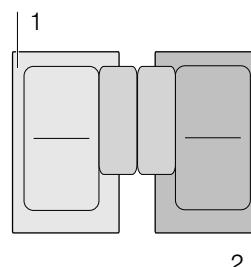
Wskazówka: Wskazanie to można wyłączyć, dotykając strzałki po lewej stronie na górze wyświetlacza dotykowego.

Funkcja PowerBoost

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

Po upływie 10 minut funkcja ta wyłącza się automatycznie.

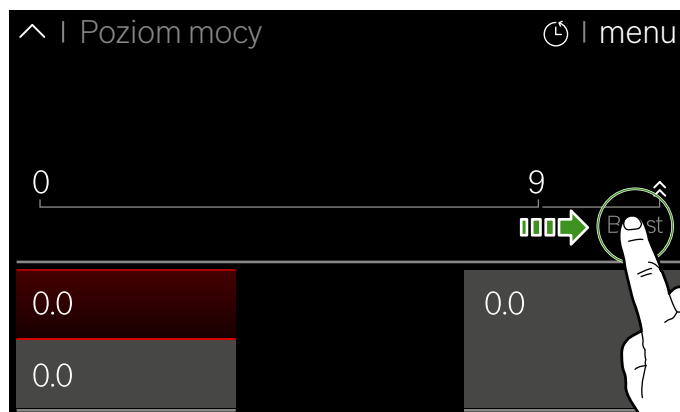
Tę funkcję można aktywować dla jednej strefy grzewczej, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza tej samej grupy (patrz rysunek).



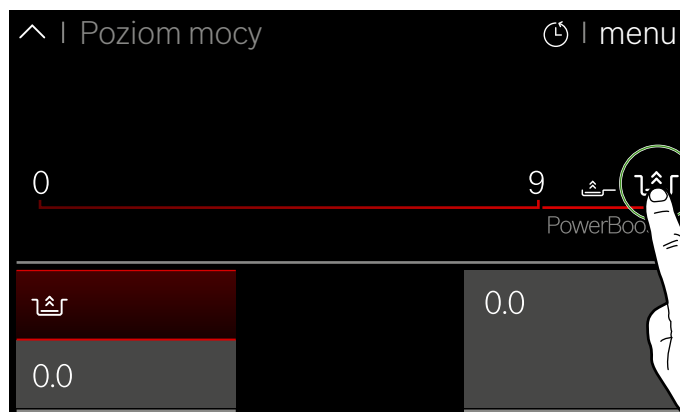
Wskazówka: Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola umożliwia aktywowanie funkcji również wtedy, gdy cały obszar jest używany jako jedna strefa grzewcza.

Aktywacja

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Przesunąć palcem po skali w prawo do ustawienia "Boost". Nacisnąć palcem i przytrzymać.



3. Dotknąć symbolu  i zwolnić nacisk palca.



Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

Wybrać strefę grzewczą i w strefie nastawiania ustawić inny stopień mocy.

Funkcja została dezaktywowana.

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

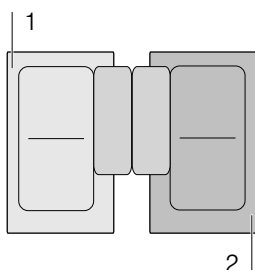
Funkcja ShortBoost

Funkcja ta umożliwi szybsze podgrzanie naczynia do gotowania niż przy użyciu stopnia mocy 9. Dzięki temu potrawy na patelni można podgrzać bardzo szybko z użyciem małej ilości oleju lub tłuszczu.

Po upływie 30 sekund funkcja ta wyłączy się automatycznie.

Po dezaktywacji funkcji wybrać odpowiedni do przyrządzenia danej potrawy stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Tę funkcję można aktywować dla jednej strefy grzewczej, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza tej samej grupy (patrz rysunek).



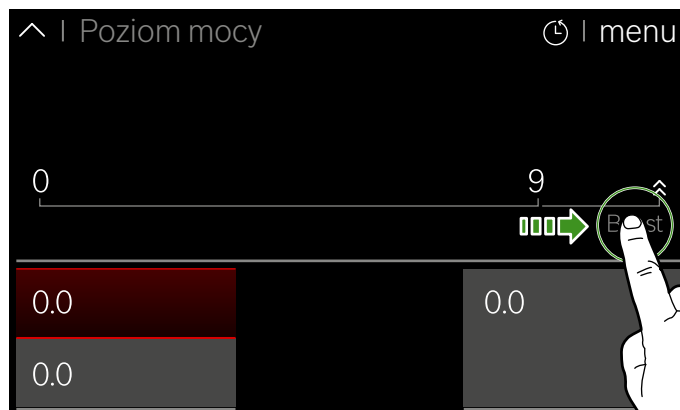
Wskazówka: Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola umożliwia aktywowanie funkcji również wtedy, gdy cały obszar jest używany jako jedna strefa grzewcza.

Zalecenia dotyczące zastosowania

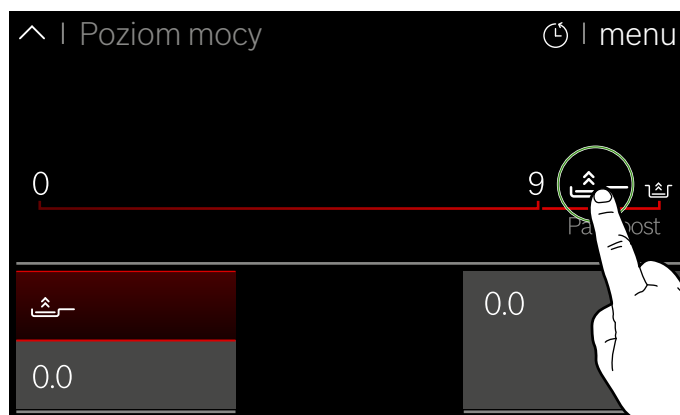
- Zawsze stosować naczynia, które nie zostały wcześniej podgrzane.
- Używać wyłącznie garnków z płaskim spodem. Nie używać garnków z cienkim spodem.
- Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru pustych naczyń, oleju, masła lub smalca.
- Naczynie do gotowania nie przykrywać pokrywkami.
- Naczynie stawiać na środku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

Aktywacja

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Przesunąć palcem po skali w prawo do ustawienia "Boost". Nacisnąć palcem i przytrzymać.



3. Dotknąć symbolu . Zwolnić nacisk palca.



Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

Wybrać strefę grzewczą i w strefie nastawiania ustawić inny stopień mocy.



Funkcja została dezaktywowana.

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


Funkcja utrzymywania ciepła potraw

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

Aktywacja

1. Wybrać żadaną strefę grzewczą.
2. Wybrać poziom mocy  na skali.
Funkcja została aktywowana. Na strefie grzewczej widoczny jest symbol .

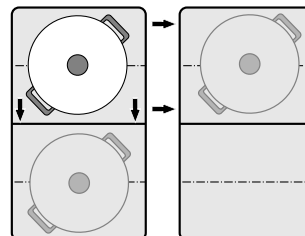
Dezaktywacja

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania ustawić stopień mocy na 0. Strefa grzewcza wyłączy się. Symbol  gaśnie i pojawia się wskaźnik zalegania ciepła. Funkcja została dezaktywowana.

Przekazywanie ustawień

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

W celu przekazania ustawień przestawić naczynie z włączonej strefy grzewczej na inną strefę.



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 przejęcie ustawień.

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

Wskazówki

- Przesunąć naczynie na strefę grzewczą, która nie została jeszcze włączona ani zaprogramowana lub na której nie stało wcześniej inne naczynie.
- Ustawień funkcji Move i funkcji czujnika smażenia nie można w ten sposób przekazać innej strefie grzewczej.
- W przypadku przestawienia kilku naczyń funkcja może być aktywowana wyłącznie w odniesieniu do ostatniego z nich.
- Aby kontynuować gotowanie z zastosowaniem poprzednich ustawień, w momencie pojawienia się zapytania dotyczącego przekazania ustawień odstawić naczynie na ostatnią strefę grzewczą. Ta czynność nie wymaga potwierdzenia.

Funkcje asystenta gotowania

Funkcje asystenta gotowania gwarantują łatwe przyrządzanie 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. Dzięki temu możliwe jest regulowanie intensywności gotowania i utrzymanie prawidłowej temperatury.

Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, można dołożyć potrawę. Temperatura jest automatycznie utrzymywana na stałym poziomie, bez konieczności zmiany poziomu temperatury.

Strefy grzewcze wyposażone w czujnik smażenia są oznaczone odpowiednim symbolem.

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










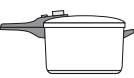



Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- funkcji asystenta gotowania
- odpowiednich naczyń do gotowania
- czujników i wyposażenia dodatkowego
- funkcji i stopni mocy
- polecanych potraw
- przygotowania i konserwacji bezprzewodowego czujnika temperatury

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 temperatury	Naczynia	Dostępność	Aktywacja
Czujnik smażenia				
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcje gotowania				
Podgrzewanie / Podtrzymywanie ciepła	1 / 70 °C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie na małym ogniu	2 / 90 °C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie	3 / 100 °C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie w szybkowarze	4 / 120 °C		Wszystkie pola grzewcze	
Smażenie w głębokim tłuszczu*	5 / 170 °C		Wszystkie pola grzewcze	

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

Jeżeli płyta grzewcza nie posiada bezprzewodowego czujnika temperatury, można go dokupić w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie.

Odpowiednie naczynia do gotowania

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

Funkcje gotowania nie umożliwiają smażenia na patelni w sposób zarezerwowany dla stosowania czujnika smażenia.

Niektóre patelnie są optymalnie przystosowane do czujnika smażenia. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- HEZ390210 Patelnia o średnicy 15 cm.

- HEZ390220 Patelnia o średnicy von 19 cm.
- HEZ390230 Patelnia o średnicy von 21 cm.
- HEZ390250 Patelnia o średnicy von 28 cm.

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

Wskazówki

- Czujnik smażenia został dostosowany specjalnie do tego rodzaju i wielkości patelni.

- Inne patelnie 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 podane są naczynia odpowiednie do korzystania z poszczególnych funkcji.

Czujniki i wyposażenie dodatkowe

Czujniki mierzą temperaturę naczynia 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 osiąganie 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 temperatury, który przekazuje do pulpitu obsługi informacje o temperaturze naczynia do gotowania. Jest stosowany w przypadku korzystania z funkcji gotowania.

Zakresy temperatury

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

Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Postawić pustą patelnię na strefie grzewczej.

1. Wybrać strefę grzewczą. W menu trybu gotowania wybrać tryb gotowania z czujnikiem smażenia.
2. Wybrać żądany poziom temperatury. Funkcja jest aktywowana. Pasek postępu wypełnia się na czerwono do momentu, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura smażenia. Po osiągnięciu żądanej temperatury smażenia rozlega się sygnał.

Korzystanie z funkcji gotowania jest niemożliwe bez czujnika temperatury.

Jeżeli płyta grzewcza nie posiada bezprzewodowego czujnika temperatury, można go dokupić w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie, podając numer referencyjny HZ39050.

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

Funkcje oraz stopnie mocy grzania

Czujnik smażenia

Czujnik smażenia umożliwia przyrządzanie potraw na patelni z użyciem małej ilości tłuszczu.

Zalety

- Strefa grzewcza grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu.
- Gdy pusta patelnia osiągnie optymalną temperaturę do dodania oleju i potrawy, rozlega się sygnał.

Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką, w przeciwnym razie regulator nie zadziała. W celu uniknięcia rozprysków można użyć siatkowej osłony do patelni.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, tłoczonej na zimno oliwy z oliwek lub smalcu wieprzowego ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Podczas podgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli strefa grzewcza ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik temperatury nie zostanie prawidłowo aktywowany.
- Do smażenia w garnku w głębokim tłuszczu zawsze używać funkcji gotowania. "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu", stopień mocy grzania 5.

3. Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, włączyć na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

Wskazówka: Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

Wyłączanie czujnika smażenia

Wybrać strefę grzewczą i w strefie nastawiania ustawić stopień mocy na 0. Strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

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 stref grzewczych.

Zalety

- Strefa grzewcza grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne do utrzymania właściwej temperatury. Dzięki temu można zaoszczędzić energię i uniknąć przegrzania oleju. Temperatura jest stale kontrolowana. Pozwala to uniknąć ryzyka, że przyrządzane w naczyniu potrawy nie wykipią podczas gotowania. Poza tym nie trzeba zmieniać poziomu temperatury.

Zakresy i poziomy temperatury

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

Porady dotyczące gotowania z użyciem funkcji gotowania

- Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła: porcjowane produkty mrożone, np. szpinak. Włożyć produkt mrożony do naczynia do gotowania. Dodać zalecaną przez producenta ilość wody. Naczynie przykryć pokrywką i wybrać poziom 1/70 °C. W międzyczasie zamieszać.
- Funkcja Gotowanie na małym ogniu: zagęszczanie potraw, np. sosów. Podgotować potrawę w zalecanej temperaturze. Po zagęszczeniu ustawić poziom 2/90 °C i pozostawić potrawę do całkowitego napęcznienia. Gdy rozlegnie się sygnał, podtrzymywać ciepło potrawy przez wymagany czas, nie zmieniając ustawionego poziomu.
- Funkcja Gotowanie: Podgrzać wodę w naczyniu z nałożoną pokrywką. Nie dojdzie do kipienia. Wybrać poziom temperatury 3/100 °C.
- Funkcja Gotowanie w szybkowarze: Przestrzegać zaleceń producenta. Po usłyszeniu sygnału kontynuować gotowanie przez zalecany czas. Wybrać poziom temperatury 4/120 °C.
- Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu: Rozgrzać olej w naczyniu z nałożoną pokrywką. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Wybrać poziom temperatury 5/170 °C.

- Funkcje gotowania sygnalizują moment osiągnięcia przez wodę lub olej optymalnej temperatury do włożenia potrawy (patrz podane w tabeli różnice dotyczące potraw, które należy umieścić w naczyniu na samym początku gotowania).

Wskazówki

- Konieczne jest, aby zawartość naczynia do gotowania miała odpowiednią wysokość i przykrywała silikonową nakładkę czujnika temperatury.
- Do smażenia z użyciem małej ilości oleju zawsze stosować czujnik smażenia.
- Naczynie do gotowania zawsze ustawiać w taki sposób, aby czujnik temperatury nie był skierowany w stronę innego naczynia.
- Czujnika temperatury nie można zdejmować z naczynia podczas gotowania. Po zakończeniu procesu gotowania można wybrać żądane funkcje dla innej strefy grzewczej.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć czujnik temperatury. Uwaga, czujnik temperatury może być bardzo gorący.

Wskazówki

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

Nastawianie punktu gotowania


Punkt wrzenia wody zależy od wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza. Jeśli woda gotuje się za mocno lub za słabo, można nastawić punkt gotowania. Wówczas należy postępować w opisany poniżej sposób:

- Wybrać ustawienie podstawowe funkcji gotowania, 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., ustawianie punktu gotowania nie jest konieczne, w przeciwnym razie wybrać ustawienie, które odpowiada wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza.

Wskazówka: Poziom temperatury 3/100°C umożliwia efektywne gotowanie, jeżeli sama woda nie gotuje się zbyt mocno. Jeśli jednak wynik gotowania nie jest zadowalający, można zmienić ustawienie punktu gotowania.

Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi

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


1. Otworzyć ustawienia podstawowe i wybrać w menu punkt Czujnik gotowania.
2. 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 temperatury z pulpitem obsługi.


Wskazówki

- Błędne połączenie w wyniku usterki czujnika temperatury może mieć następujące przyczyny:
 - Błąd komunikacji Bluetooth.
 - Symbol na czujniku temperatury nie został naciśnięty w ciągu 30 sekund po dokonaniu wyboru pola grzewczego.
 - Bateria czujnika temperatury jest zużyta. Zresetować czujnik temperatury i ponownie przeprowadzić proces łączenia.
- W przypadku wadliwego połączenia spowodowanego błędem transmisji ponownie przeprowadzić operację łączenia. Jeżeli połączenie będzie nadal wadliwe, skontaktować się z serwisem technicznym.

Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

1. Dotykać symbolu  przez ok. 8-10 sekund. W tym czasie wskaźnik LED czujnika temperatury zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie należy zdjąć palec z symbolu. Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika temperatury jest zakończony.
2. Powtórzyć procedurę łączenia od punktu 2.

Sposób nastawiania

1. Zamocować czujnik temperatury na garnku, patrz rozdział → "Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"
2. Garnek z odpowiednią ilością wody ustawić na żądanym polu grzewczym i nałożyć pokrywkę.
3. Wybrać strefę grzewczą, na której znajduje się naczynie z czujnikiem temperatury. W menu trybów gotowania strefy grzewczej wybrać tryb funkcji gotowania.
4. Dotknąć symbolu  bezprzewodowego czujnika temperatury.
5. Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Funkcja została aktywowana. Pasek postępu wypełnia się na czerwono do momentu, gdy woda lub olej osiągną odpowiednią temperaturę do włożenia potrawy. Po osiągnięciu żądanej temperatury rozlega się sygnał.
6. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Gotować w garnku z nałożoną pokrywką.
Wskazówka: W przypadku funkcji "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu" nie przykrywać garnka pokrywką.

Wyłączanie funkcji gotowania

Wybrać strefę grzewczą i w strefie nastawiania ustawić stopień mocy na 0. Strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

Polecane potrawy

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

Mięso	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznyceł*	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Sznyceł, panierowany*	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Filet**	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Kotlety*	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Cordon bleu*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Sznyceł po wiedeńsku*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Stek, krwisty**	Czujnik smażenia	5	6 - 8
Stek, średnio wysmażony**	Czujnik smażenia	5	8 - 12
Stek, dobrze wysmażony*	Czujnik smażenia	4	8 - 12
Pierś kurczaka*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Pieczeń rzymska	Czujnik smażenia	2	6 - 9
Potrawka***	Czujnik smażenia	4	7 - 12
Gyros***	Czujnik smażenia	4	7 - 12
Boczek*	Czujnik smażenia	2	5 - 8
Mięso mielone***	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Hamburger*	Czujnik smażenia	3	6 - 15
Kotlety mielone*	Czujnik smażenia	3	6 - 15
Faszerowane kotlety mielone*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Parzone kielbasy do smażenia*	Czujnik smażenia	3	8 - 20
Surowe kielbasy do smażenia*	Czujnik smażenia	3	8 - 20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Kielbaski****	Funkcje gotowania	2 / 90°C	10 - 20
Funkcja Gotowanie			
Pulpety****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	20 - 30
Kura na rosół****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	60 - 90
Rumsztyk****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	60 - 90
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Kura*****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	15 - 25
Wołowina*****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	15 - 25
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Kawałki kurczaka*****	Funkcje gotowania	5/170°C	10 - 15
Kuleczki z mięsa mielonego*****	Funkcje gotowania	5/170°C	10 - 15

* Wielokrotnie obracać.

** Po sygnale włączyć olej i umieścić na patelni potrawę.

*** Regularnie mieszać.

**** Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału.

***** Potrawę włożyć na samym początku.

***** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.

Ryby	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Filet rybny, naturalny*	Czujnik smażenia	4	10 - 20
Filet rybny, panierowany*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Krewetki*	Czujnik smażenia	4	4 - 8
Kraby*	Czujnik smażenia	4	4 - 8
Cała ryba*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Duszenie ryby**	Funkcje gotowania	2 / 90°C	15 - 20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Ryba, w cieście piwnym***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	10 - 15
Ryba, panierowana***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	10 - 15

* Wielokrotnie obracać.

** Nagrzewanie i gotowanie w naczyniu z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału.

*** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.

Potrawy z jaj	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Jaja sadzone na maśle*	Czujnik smażenia	2	2 - 6
Jaja sadzone na oleju**	Czujnik smażenia	4	2 - 6
Jajecznica***	Czujnik smażenia	2	4 - 9
Omlot****	Czujnik smażenia	2	3 - 6
Naleśniki****	Czujnik smażenia	5	1,5 - 2,5
Francuskie tosty****	Czujnik smażenia	3	4 - 8
Cesarski omlot****	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie jaj*****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	5 - 10

* Masło i potrawę włożyć na patelnię po sygnale.

** Po sygnale wlać olej i umieścić na patelni potrawę.

*** Regularnie mieszać.

**** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (całkowity czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

***** Potrawę włożyć na samym początku.

Warzywa, w tym warzywa strączkowe	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Czosnek*	Czujnik smażenia	2	2 - 10
Cebula*	Czujnik smażenia	2	2 - 10
Cukinia**	Czujnik smażenia	3	4 - 12
Bakłażany**	Czujnik smażenia	3	4 - 12
Papryka*	Czujnik smażenia	3	4 - 15
Grzyby*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Smażenie zielonych szparagów**	Czujnik smażenia	3	4 - 15
Duszenie warzyw w oleju*	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Glazurowanie warzyw*	Czujnik smażenia	3	6 - 10
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie brokułów***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	10 - 20
Gotowanie kalafiora***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	10 - 20
Gotowanie kapusty***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	30 - 40
Gotowanie zielonej fasolki***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	15 - 30
Cieciorka****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	60 - 90
Groszek***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	15 - 20
Soczewica****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	45 - 60
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Warzywa gotowane w szybkowarze****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	3 - 6
Cieciorka gotowana w szybkowarze****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	25 - 35
Fasola gotowana w szybkowarze****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	25 - 35
Soczewica gotowana w szybkowarze****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	10 - 20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw panierowanych*****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw w cieście piwnym*****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów panierowanych*****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów w cieście piwnym*****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8

* Regularnie mieszać.

** Wielokrotnie obracać.

*** Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału.

**** Potrawę włożyć na samym początku.

***** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.

Ziemniaki	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach*	Czujnik smażenia	5	6 - 12
Ziemniaki smażone z surowych ziemniaków*	Czujnik smażenia	4	15 - 25
Placki ziemniaczane**	Czujnik smażenia	5	2,5 - 3,5
Szwajcarskie rösti***	Czujnik smażenia	1	50 - 55
Ziemniaki glazurowane*	Czujnik smażenia	3	15 - 20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Kopytka****	Funkcje gotowania	2 / 90°C	30 - 40
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie ziemniaków*****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	30 - 45
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ziemniaki gotowane w szybkowarze*****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	10 - 20

* Regularnie mieszać.
 ** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.
 *** Masło i potrawę włożyć na patelnię po sygnale.
 **** Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału.
 ***** Potrawę włożyć na samym początku.

Makaron i zboża	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	25 - 35
Polenta**	Funkcje gotowania	2 / 90°C	3 - 8
Kasza manna**	Funkcje gotowania	2 / 90°C	5 - 10
Funkcja Gotowanie			
Makaron**	Funkcje gotowania	3 / 100°C	7 - 10
Nadziewane produkty mączne**	Funkcje gotowania	3 / 100°C	6 - 15
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ryż przyrządzany w szybkowarze***	Funkcje gotowania	4 / 120°C	6 - 8

* Podgrzewanie i gotowanie w naczyniu z pokrywką. Potrawę włożyć po nagraniu naczynia.
 ** Regularnie mieszać.
 *** Potrawę włożyć na samym początku.

Zupy	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Zupy kremy*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	10 - 15
Funkcja Gotowanie			
Bulion**	Funkcje gotowania	3 / 100°C	60 - 90
Zupy instant*	Funkcje gotowania	3 / 100°C	5 - 10
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Bulion gotowany w szybkowarze**	Funkcje gotowania	4 / 120°C	20 - 30

* Regularnie mieszać.
 ** Potrawę włożyć na samym początku.

Sosy	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sos pomidorowy z warzywami*	Czujnik smażenia	1	25 - 35
Sos beszamelowy*	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Sos serowy*	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Zagęszczanie sosów*	Czujnik smażenia	1	25 - 35
Słodkie sosy*	Czujnik smażenia	1	15 - 25
* Regularnie mieszać			

Desery	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż na mleku*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	40 - 50
Owsianka*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	10 - 15
Prażone owoce**	Funkcje gotowania	3 / 100°C	15 - 25
Budyń czekoladowy*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	3 - 5
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu pączków***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	5 - 10
Smażenie w głębokim tłuszczu donatów***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	5 - 10
Smażenie w głębokim tłuszczu buñuelos***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	5 - 10
* Regularnie mieszać.			
** Potrawę włożyć na samym początku.			
*** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.			

Produkty mrożone	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznyceł*	Czujnik smażenia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Pierś kurczaka*	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Nuggetsy z kurczaka*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Gyros**	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Kebab**	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Filet rybny, naturalny*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Filet rybny, panierowany*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Paluszki rybne*	Czujnik smażenia	4	8 - 12
Smażenie frytek**	Czujnik smażenia	5	4 - 6
Potrawy z patelni**	Czujnik smażenia	3	6 - 10
Sajgonki*	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Camembert*	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Funkcja Podgrzewanie/Utrzymywanie ciepła			
Warzywa w sosie śmietanowym**	Funkcje gotowania	1 / 70°C	15 - 20
* Wielokrotnie obracać.			
** Regularnie mieszać.			
*** Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału.			
**** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.			

Produkty mrożone	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie Zielona fasolka***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	15 - 30
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu Smażenie w głębokim tłuszczu frytek****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8

* Wielokrotnie obracać.
 ** Regularnie mieszać.
 *** Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału.
 **** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.

Pozostałe	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju Smażenie sera camembert* Grzanki** Suche potrawy gotowe*** Prażenie migdałów**** Prażenie orzechów**** Prażenie orzeszków pinii****	Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia	3 3 1 4 4 4	7 - 10 6 - 10 5 - 10 3 - 15 3 - 15 3 - 15
Funkcja Podgrzewanie/Utrzymywanie ciepła Podgrzewanie zupy gulaszowej***** Przyrządzanie grzanego wina*****	Funkcje gotowania Funkcje gotowania	1 / 70°C 1 / 70°C	10 - 20 -
Funkcja Gotowanie na małym ogniu Podgrzewanie mleka*****	Funkcje gotowania	2 / 90°C	3 - 10

* Wielokrotnie obracać.
 ** Regularnie mieszać.
 *** Po sygnale dodać wodę. Gdy woda zagotuje się, dodać potrawę.
 **** Potrawę włożyć na patelnię po sygnale.
 ***** Potrawę włożyć na samym początku.

Potrawy

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

Wybór programu i wprowadzania ustawień

1. Wybrać żadaną strefę grzewczą.
2. W strefie nastawiania strefy grzewczej wybrać rodzaj grzania "Asystent".
3. Wybrać żadaną grupę programów.
4. Wybrać żadane danie.

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.

Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

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

Optymalne wyposażenie dodatkowe, takie jak nakładka silikonowa i czujnik temperatury, można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym; w tym celu należy podać odpowiedni numer referencyjny:

00577921	Zestaw 5 nakładek silikonowych
HEZ39050	Czujnik temperatury oraz zestaw 5 nakładek silikonowych

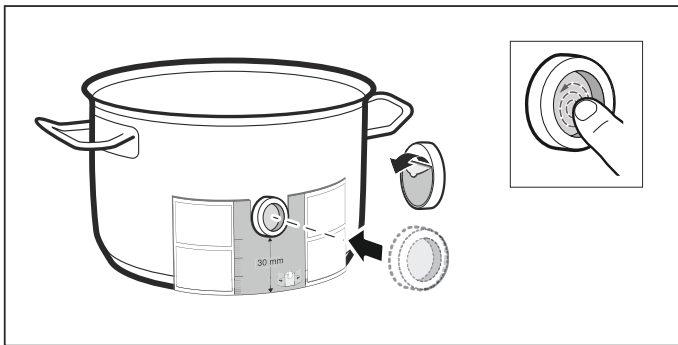
Naklejanie nakładki silikonowej

Nakładka silikonowa mocuje czujnik temperatury na naczyniu do gotowania.

Jeżeli naczynie do gotowania jest po raz pierwszy używane w połączeniu z funkcjami gotowania, konieczne jest przymocowanie nakładki silikonowej.

Należy postępować w następujący sposób:

1. Miejsce naklejania na garnku musi być od tłuszczu. 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 garnek.



3. Docisnąć nakładkę silikonową, również powierzchnię wewnętrzną.

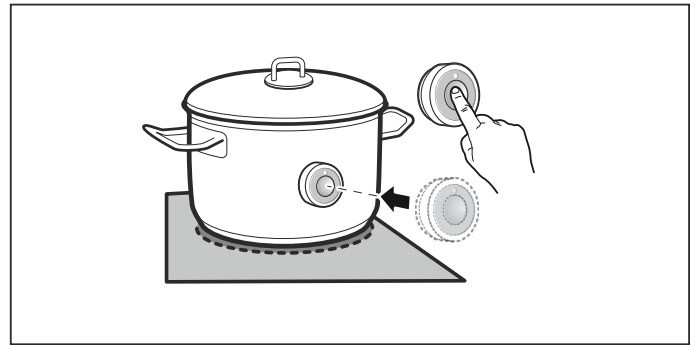
Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyścić naczynia do gotowania.

Wskazówki

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

Stosowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

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



Wskazówki

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

Czyszczenie

Bezprzewodowego czujnika temperatury nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

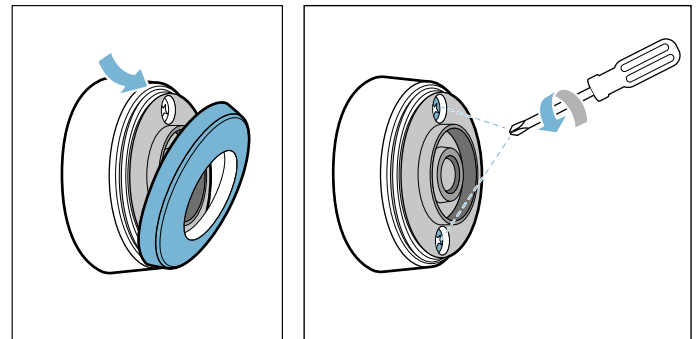
Informacje na temat czyszczenia czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie"

Wymiana baterii

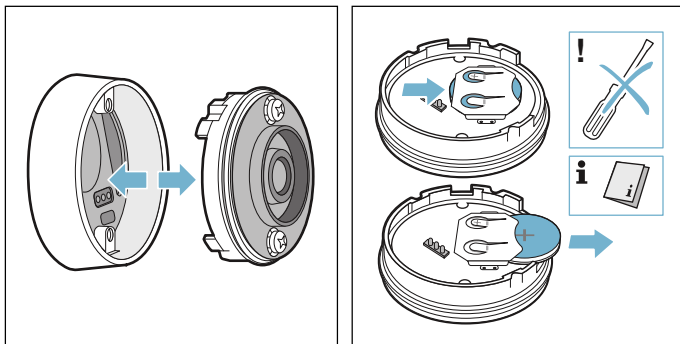
Jeżeli dioda LED nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu na bezprzewodowym czujniku temperatury, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

1. Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy. Za pomocą śrubokręta odkręcić śruby.

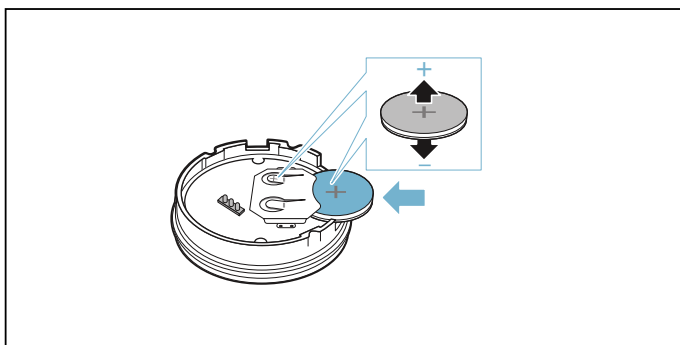


2. Zdjąć górną część obudowy. Wyjąć zużyta baterię. Włożyć nową baterię. Zwrócić uwagę na polaryzację.

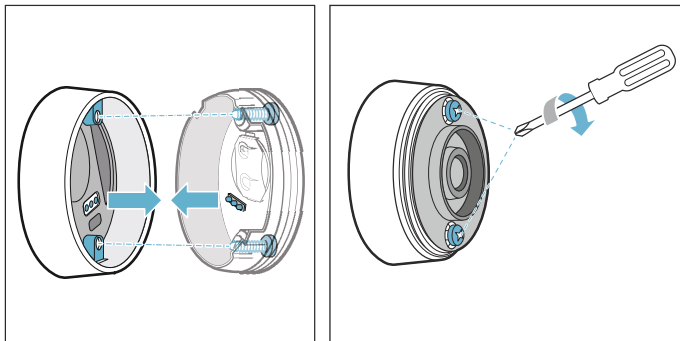


Uwaga!

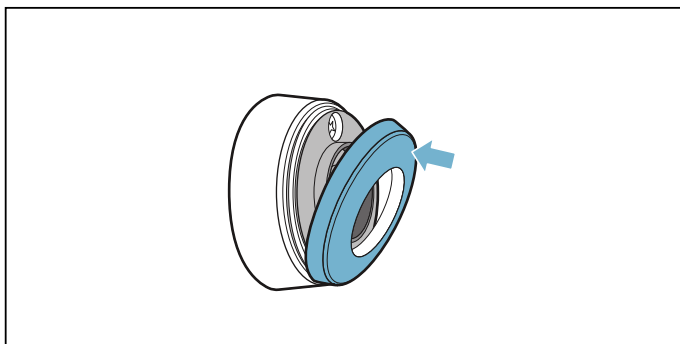
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać styków.



3. Ponownie złożyć górną i dolną część obudowy. Zwrócić przy tym uwagę na prawidłowe ustawienie styków.



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



Wskazówka: Używać wysokiej jakości baterii typu CR2032. Są bardzo wydajne i wytrzymałe.

Deklaracja zgodności

Firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika temperatury jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 1999/5/WE.

Pełny tekst deklaracji zgodności R&TTE jest dostępny w Internecie pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu w zakładce Dokumenty dodatkowe.

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

Aktywacja

1. Wyłączyć wszystkie strefy grzewcze.
2. Dotknąć przycisku dotykowego  i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. Płyta grzewcza jest zablokowana.

Dezaktywacja

1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym .
2. Dotknąć przycisku dotykowego  i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Zabezpieczenie przed dziećmi jest dezaktywowane. Blokada została wyłączona.

Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie


Sposób włączenia automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi został opisany w rozdziale

→ "Ustawienia podstawowe"

Blokada ustawień


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

Aktywacja

Dotknąć przycisku dotykowego .

Funkcja "krótkie czyszczenie" jest aktywna. Pulpit obsługi jest zablokowany na 30 sekund. Powierzchnię pulpitu obsługi można wytrzeć bez ryzyka zmiany ustawień.

Dezaktywacja

Po upływie 30 sekund nastąpi automatyczne odblokowanie pulpitu obsługi. W celu wcześniejszego anulowania funkcji "krótkie czyszczenie" dotknąć przycisku dotykowego  i stosować się do wskazówek na wyświetlaczu.

Wskazówki

- Po upływie 30 sekund od aktywacji rozlega się sygnał. Oznacza to, że funkcja została zakończona.
- Blokada nie ma wpływu na funkcjonowanie włącznika głównego. Płytę grzewczą można wyłączyć w każdej chwili.

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 zaprogramowane różne ustawienia wstępne. Ustawienia wstępne można dostosować do indywidualnych potrzeb i wymagań.

Otwieranie ustawień podstawowych

Otworzyć ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego  na płycie grzewczej. Strefy grzewcze muszą być wówczas wyłączone.

Nawigacja w ramach ustawień podstawowych

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

Dotknąć w podmenu symbolu < po lewej stronie na górze, aby przejść z powrotem do listy.

Opuszczanie ustawień podstawowych

Dotknąć na liście symbolu X po prawej stronie na górze, aby wyjść z ustawień podstawowych.

Zapisanie lub odrzucenie zmian

Przy opuszczaniu ustawień podstawowych pojawia się pytanie, czy wprowadzone ostatnio zmiany mają zostać zapisane czy odrzucone. Zapisane zmiany zostaną aktywowane. Odrzucenie ostatnich zmian jest równoznaczne z ich anulowaniem.

Ustawienie	Opis oraz opcje
Język	Język urzędnika można zmienić.
Sygnaly dźwiękowe	Można dokonać wyboru, jakie dźwięki sygnału będą odtwarzane przez urządzenie. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wszystkie dźwięki sygnału wyl. – Urządzenie nie odtwarza żadnych dźwięków sygnału. ■ Wszystkie dźwięki sygnału wł.* – Urządzenie odtwarza wszystkie dźwięki sygnału. ■ Tylko sygnały błędu wł. – Urządzenie odtwarza dźwięki sygnału wyłącznie w przypadku komunikatów o usterce.
Czas trwania sygnału	Czas trwania sygnału można zmienić.
Dźwięk klawiszy	Można wybrać, czy urządzenie będzie odtwarzać dźwięki przy dotykaniu pól i symboli na wyświetlaczu dotykowym.
Jasność ekranu	Można zmienić jasność wyświetlacza.
Strefa flexInduction	Można wybrać, czy przy włączaniu płyty grzewczej strefy flexInduction będą połączone czy też nie.
Stopnie MoveMode	Wstępnie ustawione stopnie funkcji Move można dowolnie zmieniać.
Zabezpieczenie przed dziećmi	Zabezpieczenie przed dziećmi umożliwia zablokowanie płyty grzewczej, dzięki czemu można zapobiec używaniu płyty grzewczej przez dzieci. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ręcznie* – Zabezpieczenie przed dziećmi należy zawsze włączać i wyłączać ręcznie. ■ Automatycznie – Zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze aktywowane automatycznie po wyłączeniu płyty grzewczej.
Logo marki	Można wprowadzić ustawienie decydujące o tym, czy przy włączaniu urządzenia wyświetlane będzie logo firmy.
ReStart	Można wprowadzić ustawienie decydujące o tym, jak długo po wyłączeniu urządzenia zachowywane są ostatnio używane ustawienia.
Maksymalny pobór mocy	Można ograniczyć moc całkowitą płyty grzewczej i dopasować ją do parametrów lokalnego podłączenia do sieci. W celu dopasowania skontaktować się z przedstawicielem handlowym.
Zużycie energii	Można wybrać, czy urządzenie będzie wyświetlało po wyłączeniu zużycie energii elektrycznej.
Czujnik gotowania	Możliwe jest dodanie nowego czujnika gotowania.
Funkcja gotowania	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	Możliwe jest przywrócenie wartości fabrycznych wszystkich dokonanych ustawień.

*Ustawienie wstępne w momencie dostawy

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 użytej strefy grzewczej.

1. Zimne naczynie wypełnione ok. 200 ml wody ustawić na środku strefy grzewczej, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia.
2. Przejść do ustawień podstawowych i wybrać punkt menu Test naczyń.
Funkcja jest aktywowana.

Po upływie 10 sekund na wyświetlaczu pojawi się wynik dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji o wyniku testu naczyń dotknąć odpowiedniej strefy grzewczej na wyświetlaczu.

Wskazówki

- Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola działa jako jedna strefa grzewcza; używać tylko jednego naczynia do gotowania.
- Jeżeli wybrana strefa grzewcza jest znacznie mniejsza 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 ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"* i → *"Strefa Flex"*.

Czyszczenie

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

Płyta kuchenki

Czyszczenie

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

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

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

W żadnym wypadku nie używać:

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

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

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

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

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

* Następnie wyczyścić wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

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

Rama płyty grzewczej

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

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

Bezprzewodowy czujnik temperatury

Czujnik temperatury

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

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

Nakładka silikonowa

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

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

Okienko czujnika temperatury

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

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

Wskazówki

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

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Użytkowanie

Dlaczego nie mogę włączyć płyty grzewczej i dlaczego świeci się symbol zabezpieczenia przed dziećmi?

Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi.

Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Zabezpieczenie przed dziećmi"

Dlaczego migają wskaźniki i słychać sygnał?

Usunąć z pulpitu obsługi płyny lub resztki pożywienia. Usunąć wszystkie przedmioty pozostawione na pulpicie obsługi.

Instrukcja dotycząca dezaktywacji sygnału znajduje się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

Odgłosy

Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

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

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

Powstaje podczas gotowania na wysokim stopniu mocy. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy.

Cichy gwizd:

Występuje, gdy naczynie do gotowania jest puste. 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 może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw.

Wysokie tony gwizdzące:

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

Odgłos wentylatora:

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

Naczynia

Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

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

Dlaczego strefa grzewcza nie nagrzewa się i miga stopień mocy?

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, której wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji", → "Strefa Flex" i → "Funkcja Move".

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

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, której wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji", → "Strefa Flex" i → "Funkcja Move".

Czyszczenie

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

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

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

? Co robić w razie usterki?

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

Wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o ustercie

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

Wskazówka: W przypadku niektórych ostrzeżeń wyświetlany jest kod błędu. Wówczas należy podać kod błędu pracownikowi serwisu.

Porady

Problem	Sposób usunięcia
Płyta grzewcza nie włącza się.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z pracownikiem serwisu.
Nie można zwiększyć stopnia mocy strefy grzewczej.	Ograniczona została moc całkowita płyty grzewczej. Dopasować moc całkowitą w ustawieniach podstawowych pod hasłem "Maksymalny pobór mocy". Bardzo duże naczynie do gotowania może przyczynić się do maksymalnego poboru mocy na tej samej połowie płyty grzewczej. Ponownie rozmieścić naczynia do gotowania.
Funkcja PowerBoost została dezaktywowana lub nie można jej aktywować.	Ograniczona została moc całkowita płyty grzewczej. Dopasować moc całkowitą w ustawieniach podstawowych pod hasłem "Maksymalny pobór mocy".
Sygnal rozlega się, gdy na wyświetlaczu dotykowym znajduje się przedmiot.	Usunąć przedmiot i potwierdzić wskazówkę na wyświetlaczu. Można ponownie wprowadzić ustawienia płyty grzewczej. Nie stawiać gorących naczyń na pulpicie obsługi.
Naczynie do gotowania nie zostało rozpoznane.	Istnieje możliwość, że naczynie nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.
Płyta grzewcza reaguje nietypowo lub jej prawidłowa obsługa jest niemożliwa.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej. Odczekać kilka sekund i ponownie włączyć.
Na wyświetlaczu pojawia się "E".	Wybrać strefę grzewczą, aby móc odczytać kod usterki.

Tryb demo

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol [Z], 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 HEZ 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
Roztapianie czekolady Kuwertura (np. firmy Dr. Oetker, czekolada półgorzka 55 % kakao, 150 g)	Rondel Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy Zupa z soczewicy* Temperatura początkowa 20°C						
Ilość: 450 g	Garnek Ø 16 cm	9	1:30 (bez mieszania)	Tak	1.5	Tak
Ilość: 800 g	Garnek Ø 22 cm	9	2:30 (bez mieszania)	Tak	1.5	Tak
Zupa z soczewicy z puszki np. zupa z soczewicy z kiełbaskami firmy Erasco: Temperatura początkowa 20°C						
Ilość: 500 g	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 1:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.5	Tak
Ilość: 1 kg	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1 min)	Tak	1.5	Tak
Przyrządzanie sosu beszamelowego Temperatura mleka: 7 °C Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i szczypta soli						
1. Roztopić masło, dodać mąkę i sól, podgrzać masę.	Rondel Ø 16 cm	2	ok. 6:00	Nie	-	-
2. Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia.		7	ok. 6:30	Nie	-	-
3. Gdy sos beszamelowy zagotuje się, pozostawić na polu grzewczym na kolejne 2 minuty, ciągle mieszając.		-	-	-	2	Nie

*Przepis zgodny z normą DIN 44550

**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

Potrawy testowe	Naczynia	Nagrzewanie piekarnika			Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa-ka	Stopień mocy grza-nia	Po-kryw-ka
Gotowanie ryżu na mleku						
Ryż a mleku, gotowany w naczyniu z pokrywką Temperatura mleka: 7 °C Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól. Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1 g soli	Garnek Ø 16 cm	8.5	ok. 5:30	Nie	3 (zamieszać po 10 min)	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli	Garnek Ø 22 cm	8.5	ok. 5:30	Nie	3 (zamieszać po 10 min)	Tak
Ryż na mleku, gotowany bez pokrywki Temperatura mleka: 7 °C Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając. Ustawić zalecany stopień mocy grzania, gdy mleko osiągnie temperaturę ok. 90 °C, gotować na wolnym ogniu przez ok. 50 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1 g soli	Garnek Ø 16 cm	8.5	ok. 5:30	Nie	3	Nie
Składniki: 250 g ryżu okrągłozarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5 % zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli	Garnek Ø 22 cm	8.5	ok. 5:30	Nie	2.5	Nie
Gotowanie ryżu*						
Temperatura wody: 20 °C						
Składniki: 125 g ryżu okrągłozarnistego, 300 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 2:30	Tak	2	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozarnistego, 600 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 22 cm	9	ok. 2:30	Tak	2.5	Tak
Pieczenie polędwicy wieprzowej						
Temperatura początkowa polędwicy: 7 °C						
Ilość: 3 polędwice wieprzowe (waga całkowita ok. 300 g, grubość 1 cm) i 15 ml oleju słonecznikowego	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
Smażenie naleśników**						
Ilość: 55 ml ciasta na każdy naleśnik	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
Smażenie w głębokim tłuszczu mrożonych frytek						
Ilość: 1,8 l oleju słonecznikowego, na 1 porcję: 200 g mrożonych frytek (np. McCain 123 Frites Original)	Garnek Ø 22 cm	9	Aż temperatura oleju osiągnie 180 °C	Nie	9	Nie
*Przepis zgodny z normą DIN 44550						
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2						



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001176194
96033145