



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**BOSCH**

**Płyta grzejna  
PIF...D...**

[pl] Instrukcja obsługi



		$g^*$	$b^*$
<b>A</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Spis treści

 <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .	4	 <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .	29
 <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .	5	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	29
 <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .	7	Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci . . . . .	29
Przeгляд . . . . .	7	 <b>Blokada ustawień</b> . . . . .	30
 <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .	8	 <b>Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa</b> . . . . .	30
Rady dotyczące oszczędzania energii . . . . .	8	 <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .	31
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . .	8	Przejsięcie do ustawień podstawowych: . . . . .	32
 <b>Gotowanie za pomocą indukcji</b> . . . . .	8	 <b>Wskaźnik zużycia energii</b> . . . . .	33
Zalety gotowania za pomocą indukcji . . . . .	8	 <b>Test naczyń</b> . . . . .	33
Naczynia . . . . .	8	 <b>Czyszczenie</b> . . . . .	34
 <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .	10	Płyta kuchenki . . . . .	34
Panel sterowania . . . . .	10	Rama płyty grzewczej . . . . .	34
Pola grzewcze . . . . .	11	Bezprzewodowy czujnik temperatury . . . . .	34
Wskaźnik ciepła resztkowego . . . . .	11	 <b>Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)</b> . . . . .	35
 <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .	12	 <b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .	36
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej . . . . .	12	 <b>Serwis</b> . . . . .	37
Nastawianie pola grzewczego . . . . .	12	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . . .	37
Zalecenia dotyczące gotowania . . . . .	12	 <b>Potrawy testowe</b> . . . . .	38
 <b>Funkcje zegara</b> . . . . .	15		
Programowanie czasu gotowania . . . . .	15		
Minutnik . . . . .	15		
Funkcja stopera . . . . .	16		
 <b>Funkcja PowerBoost</b> . . . . .	16		
Aktywacja . . . . .	16		
Dezaktywacja . . . . .	16		
 <b>Funkcja ShortBoost</b> . . . . .	17		
Zalecenia dotyczące zastosowania . . . . .	17		
Aktywacja . . . . .	17		
Dezaktywacja . . . . .	17		
 <b>Funkcja utrzymywania ciepła potraw</b> . . . . .	17		
Aktywacja . . . . .	17		
Dezaktywacja . . . . .	17		
 <b>Funkcje asystenta gotowania</b> . . . . .	18		
Funkcje asystenta gotowania . . . . .	18		
Odpowiednie naczynia do gotowania . . . . .	19		
Czujniki i wyposażenie dodatkowe . . . . .	19		
Funkcje oraz stopnie mocy grzania . . . . .	19		
Polecane potrawy . . . . .	23		
Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury . . . . .	27		
Deklaracja zgodności . . . . .	29		

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

W przypadku korzystania z funkcji gotowania ustawione pole grzewcze musi być zgodne z polem grzewczym, na którym znajduje się garnek z czujnikiem temperatury.

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.

## **⚠ 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 naczynia.

### **⚠ 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 naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskażyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.



## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczają pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczają 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 wykłapały.	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 zużytym 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Bezprzewodowy czujnik temperatury jest wyposażony w baterię. Zużytą 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.

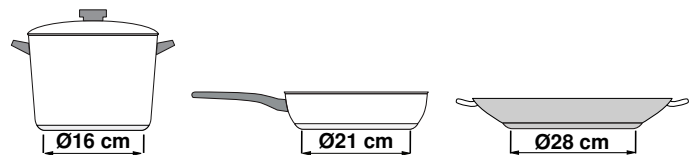
### Naczynia

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.

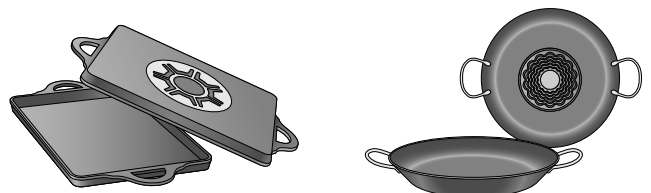
W celu sprawdzenia, czy naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji, należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale → "Test naczyń".

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



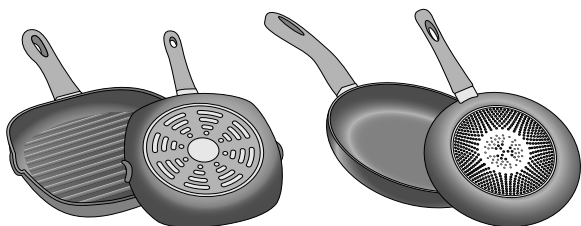
Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- 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

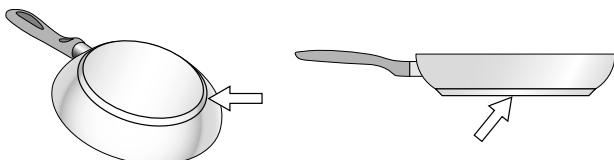
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- 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 rozpraszanie ciepła w naczyniu, np. garnków z dnem typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, co gwarantuje oszczędność czasu i energii.

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



### Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli nie postawi się naczynia w wybranej strefie grzejnej lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, poziom mocy wyświetlony na wskaźniku będzie migał. Postawić odpowiednie naczynie, aby spowodować wyłączenie migania. Po upływie ponad 90 sekund, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

### Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

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

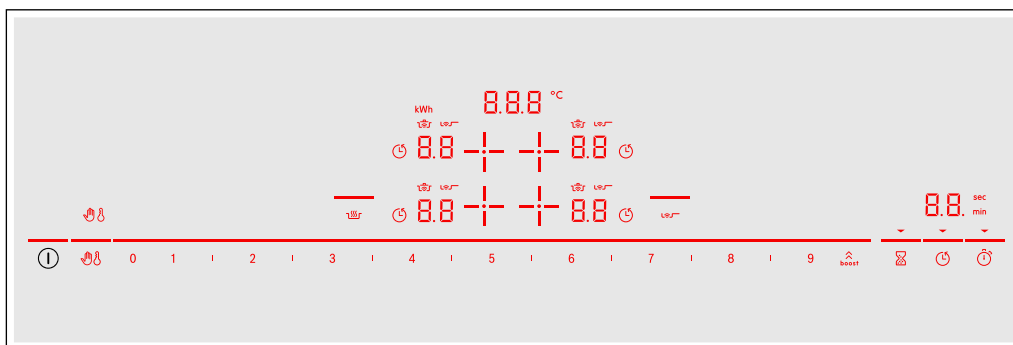
### System rozpoznawania naczyń

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

## Informacje na temat urządzenia

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

### Panel sterowania



Powierzchnie obsługi	
①	Włącznik główny
+/-	Wybór pola grzewczego
0 1 2 ... 8 9	Strefa nastawiania
boost	Funkcja PowerBoost i ShortBoost
👉	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
👶	Zabezpieczenie przed dziećmi
🔥	Funkcja utrzymywania ciepła
👉	Czujnik smażenia
⌚	Minutnik
🕒	Ustawianie czasu gotowania
⏸	Funkcja stopera

Wskaźniki	
0.0	Tryb pracy
1.9	Stopnie mocy grzania
H/h	Zaleganie ciepła
00	Funkcja timera
000°C	Temperatura funkcji gotowania
👉	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
👶	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Ustawianie czasu gotowania
min / sec	Wskaźniki timera
b.	Funkcja PowerBoost
Pb.	Funkcja Shortboost
👉	Czujnik smażenia
👉	Funkcje gotowania
kWh	Zużycie energii elektrycznej
Lo	Funkcja podtrzymywania ciepła

### Powierzchnie obsługi

Podczas procesu nagrzewania płyty grzewczej świecą się symbole powierzchni obsługi, które są dostępne w danym momencie.

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

### Wskaźniki

- Odpowiednie symbole powierzchni obsługi świecą się w zależności od tego, czy są dostępne. Wskaźniki pól grzewczych lub wybranych funkcji świecą się jaśniej.
- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

## Pola grzewcze

Pola grzewcze		
○	Pojedyncze pole grzewcze	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
∞	Strefa pieczenia	Pole grzewcze załącza się automatycznie, gdy zostanie na nim postawione naczynie, którego spód odpowiada wielkości strefy zewnętrznej.

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

## Wskaźnik ciepła resztkowego

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

W zależności od wartości ciepła resztkowego na wyświetlaczu widoczne są następujące symbole:

- Symbol **H**: wysoka temperatura
- Symbol **h**: niska temperatura

W przypadku zdjęcia naczynia z pola grzewczego podczas gotowania, na przemian miga wskaźnik ciepła resztkowego i wybrany stopień mocy grzania.



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


## Obsługa urządzenia

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

### Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

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

**Włączanie:** Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Świecą się symbole przyporządkowane polom grzewczym oraz dostępne w danym momencie funkcje. Obok pól grzewczych świeci się symbol . Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

**Wyłączanie:** Dotykać symbolu , aż zgasną wskaźniki. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

#### Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Przez pierwsze 4sekundy po wyłączeniu płyty grzewczej wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

### Nastawianie pola grzewczego

Za pomocą symboli **1** do **9** ustawić żądany stopień mocy grzania.



Stopień mocy grzania **1** = najniższa moc.

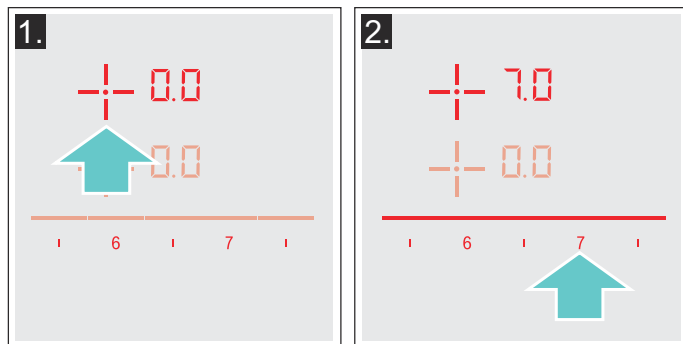
Stopień mocy grzania **9** = najwyższa moc.

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Ten stopień mocy grzania jest oznaczony w strefie nastawiania symbolem **I**.

### Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu  żądanego pola grzewczego. Wskaźnik  świeci się jaśniej.
2. Następnie wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.




Stopień mocy grzania został ustawiony.

### Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze, a następnie ustawić w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.

### Wyłączanie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić . Pole grzewcze wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

#### Wskazówki

- Jeśli w strefie grzejnej nie umieszczono naczynia, wybrany poziom mocy będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna wyłącza się.
- Jeśli w strefie grzejnej umieszczono naczynie przed włączeniem płyty, zostanie ono wykryte po upływie 20 sekund po naciśnięciu włącznika głównego, a strefa grzejna zostanie automatycznie włączona. Po wykryciu naczynia, w ciągu następnych 20 sekund wybrać poziom mocy, w przeciwnym razie strefa grzejna wyłączy się. Pomimo umieszczenia kilku naczyń, po włączeniu płyty kuchenki zostanie wykryte tylko jedno naczynie.

### Zalecenia dotyczące gotowania

#### Zalecenia

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

**Tabela gotowania**

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

	Stopień mocy grzania	Czas gotowania (min)
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
<b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła</b>		
Potrava jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 45
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Kopytka*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bearnaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4.5 - 5.5	15 - 30
Potrawy mączne, makarony*	6 - 7	6 - 10
Potrava jednogarnkowa	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Warzywa, mrożone	3.5 - 4.5	7 - 20
Gotowanie w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
<b>Duszenie</b>		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz***	3 - 4	50 - 60

\* Bez pokrywki

\*\* Wielokrotnie obracać

\*\*\* Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

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



## Funkcje zegara





Płyta grzewcze ma zaprogramowane trzy funkcje timera:

- Programowanie czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera

### Programowanie czasu gotowania

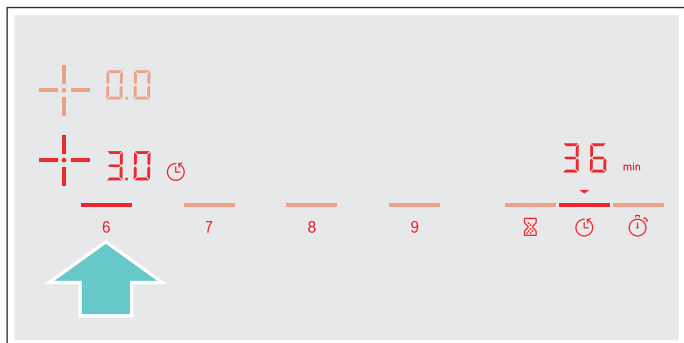
Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.


#### Sposób nastawiania:

1. Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku timera świeci się symbol  oraz wskaźnik . Na wskaźniku pola grzewczego świeci się .



3. W ciągu kolejnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas gotowania.



4. Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

**Wskazówka:** Dla wszystkich pól grzewczych można automatycznie ustawić taki sam czas gotowania. Ustawiony czas odliczany jest niezależnie dla każdego pola grzewczego. Informacje dotyczące automatycznego programowania czasu gotowania znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"


### Czujnik smażenia


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


### Funkcje gotowania

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



### Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Wybrać pole grzewcze, a następnie dotknąć symbolu .


W strefie nastawiania zmienić czas gotowania lub ustawić , aby skasować zaprogramowany czas gotowania.

Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.

### Po upływie nastawionego czasu

Pole grzewcze wyłącza się, miga wskaźnik , a stopień mocy grzania ustawia się na . Rozlega się sygnał.

Na wskaźniku timera miga  i wskaźnik .

W przypadku dotknięcia symbolu  gasną wskaźniki i wyłącza się sygnał.

### Wskazówki





- W celu ustawienia czasu gotowania poniżej 10 minut należy przed wprowadzeniem żądanej wartości dotknąć **0**.
- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla kilku pól grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się informacja dotycząca wybranego pola grzewczego.
- W celu sprawdzenia pozostałego czasu gotowania wybrać odpowiednie pole grzewcze.
- Czas gotowania można nastawić do **99** minut.

### Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut.

Minutnik działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

### Sposób nastawiania

1. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku timera świeci się symbol  oraz wskaźnik .
2. W strefie nastawiania wybrać żądany czas i dotknąć symbolu  w celu potwierdzenia.

Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

## Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Dotknąć symbolu ⌚.

W strefie nastawiania zmienić czas gotowania lub ustawić 00, aby skasować zaprogramowany czas gotowania.

Dotknąć symbolu ⌚, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

## Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera miga 00 i symbol ▼.

Wskaźniki zgasną po dotknięciu symbolu ⌚.

## Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

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

### Aktywacja

Dotknąć symbolu ⌚. Na wskaźniku timera świeci się symbol 00 oraz wskaźnik ▼.

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

### Dezaktywacja

Dotknięcie symbolu ⌚ powoduje zatrzymanie funkcji stopera. Nadal świecą się wskaźniki timera.

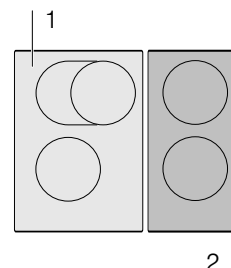
Wskaźniki zgasną w przypadku ponownego dotknięcia symbolu ⌚.

Funkcja została dezaktywowana.



## Funkcja PowerBoost

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



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



### Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu . Wskaźnik  świeci się. Funkcja została aktywowana.

### Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu . Wskaźnik  gaśnie, a pole grzewcze przelacza się z powrotem na stopień mocy grzania 9. Funkcja została dezaktywowana.

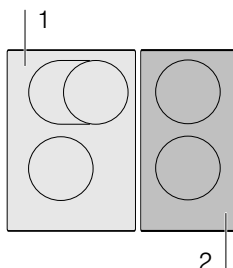
**Wskazówka:** W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

## Funkcja ShortBoost

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

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


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




### 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 smalcu.
- Naczyń do gotowania nie przykrywać pokrywkami.
- Naczynie stawiać na środku pola grzewczego. Upewnić się, że średnica spodu naczynia odpowiada wielkości pola grzewczego.
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji"

### Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
  2. Dwukrotnie dotknąć symbolu .
- Wskaźnik **Pb** świeci się.  
Funkcja została aktywowana.

### Dezaktywacja


1. Wybrać pole grzewcze.
  2. Dotknąć symbolu .
- Wskaźnik **Pb** gaśnie, a pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania **9**.  
Funkcja została dezaktywowana.

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


## Funkcja utrzymywania ciepła potraw

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

### Aktywacja

1. Wybrać żądane pole grzewcze.
  2. W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu .
- Wskaźnik **L** świeci się.  
Funkcja została aktywowana.

### Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
  2. Dotknąć symbolu .
- Wskaźnik **L** gaśnie. Pole grzewcze wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.  
Funkcja została dezaktywowana.

## Funkcje asystenta gotowania

Funkcje asystenta gotowania znacznie ułatwiają gotowanie i zapewniają optymalny rezultat gotowania. Zalecane poziomy temperatury są dostosowane każdego trybu gotowania.

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

Czujniki mierzą temperaturę garnka lub patelni w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest ciągle regulowanie mocy i utrzymywanie prawidłowej temperatury.

Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, można dołożyć potrawę. Potrawy nie są nadmiernie podgrzewane i nie kipią.

Pola grzewcze wyposażone w czujnik smażenia są oznaczone odpowiednim symbolem.

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








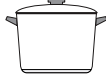

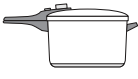

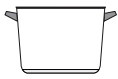

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- funkcji asystenta gotowania
- odpowiednich naczyń do gotowania
- czujników i wyposażenia dodatkowego
- funkcji i stopni mocy grzania
- 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 tem- peratury	Naczynia	Dostępność	Aktywacja
<b>Czujnik smażenia</b>				
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funkcje gotowania</b>				
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 pole grzewcze, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia i ustawić naczynie na środku pola grzewczego.

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 19 cm.
- HEZ390230 Patelnia o średnicy 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 osiągnięcie optymalnych rezultatów:

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

Korzystanie z funkcji gotowania jest niemożliwe bez czujnika 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.

Pola grzewcze z tą funkcją są oznaczone symbolem czujnika smażenia.

### Zalety

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, 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 pole grzewcze 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.

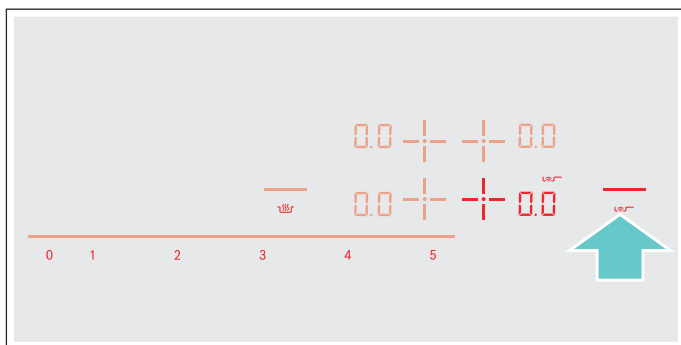
## Zakresy temperatury

Poziom temperatury	Zastosowanie	
1	bardzo niski	Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.
2	niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omelety.
3	średni - niski	Smażenie ryb i potraw w dużych kawałkach, np. klopsików z mięsa mielonego i kiełbasek.
4	średni - wysoki	Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznycli, ragout i warzyw.
5	wysoki	Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków.

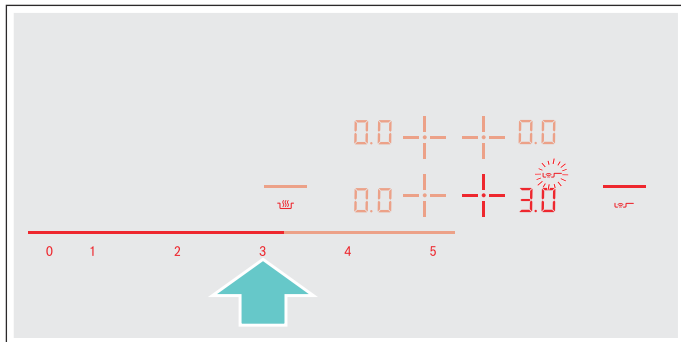
### Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Postawić pustą patelnię na polu grzewczym.


- Wybrać pole grzewcze. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku pola grzewczego świeci się .



- W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany poziom temperatury.




Funkcja została aktywowana.

Symbol temperatury  miga do momentu osiągnięcia temperatury smażenia. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury gaśnie.

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

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

### Wyłączanie czujnika smażenia

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić . Pole grzewcze wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

### Funkcje gotowania

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

Są dostępne w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

### Zalety

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu. Temperatura jest przez cały czas kontrolowana. Zapobiega to wykipieniu potraw. Nie trzeba regulować ustawionej temperatury.
- Sygnal rozlega się, gdy woda lub olej osiągnie optymalną temperaturę, aby włożyć potrawę. Jeżeli potrawa powinna być dodana na samym początku, patrz informacje w tabeli.

### Wskazówki

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



**Zakresy i poziomy temperatury**

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

**Porady dotyczące gotowania z użyciem funkcji gotowania**

- Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła: porcjowane produkty mrożone, np. szpinak. 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, podtrzymać ciepło potrawy przez wymagany czas, nie zmieniając ustawionego poziomu.
- Funkcja Gotowanie: Podgrzać wodę w naczyniu z nałożoną pokrywką. Nie dojdzie do кипienia. 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.

**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 **4**, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
- Standardowym ustawieniem podstawowym jest 3. Jeżeli miejsce zamieszkania położone jest na wysokości między 200 a 400 m n.p.m., nastawianie punktu gotowania nie jest konieczne, w pozostałych przypadkach wybrać w tabeli ustawienie, które odpowiada danej wysokości:

Wysokość	Wartość ustawienia <b>4</b>
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Powyżej 1400 m.	9



\* Ustawienie podstawowe


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

## Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi

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


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

1. Wybrać menu **14**, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"  
Świeci się wskaźnik pola grzewczego.
2. Wybrać pole grzewcze, którego wskaźnik zaświeci się. Rozlega się sygnał. Wskaźnik  świeci się.
3. W ciągu 30 sekund nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury.  
Po kilku sekundach na wskaźniku pola grzewczego pojawi się wynik połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.



Wynik	
	Poprawne połączenie
<b>1</b>	Wadliwe połączenie: spowodowane błędem transmisji.
<b>2</b>	Wadliwe połączenie: spowodowane usterką czujnika temperatury.

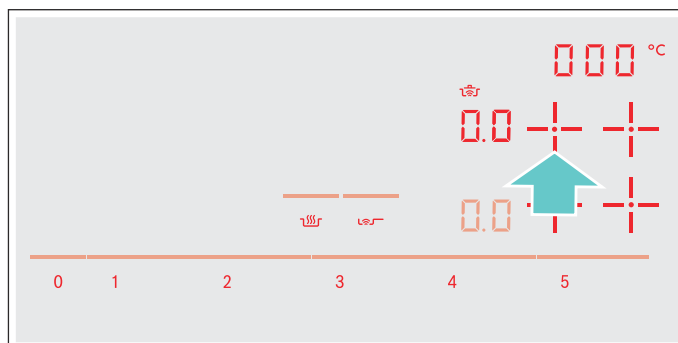
- Funkcje gotowania są dostępne od momentu poprawnego połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.
- Błędne połączenie w wyniku usterki czujnika temperatury może mieć następujące przyczyny:
  - Błąd komunikacji Bluetooth.
  - Symbol na czujniku temperatury nie został naciśnięty w ciągu 30 sekund po dokonaniu wyboru pola grzewczego.
  - Bateria czujnika temperatury jest zużyta. Zresetować bezprzewodowy czujnik temperatury ponownie przeprowadzić proces łączenia.
- W przypadku wadliwego połączenia spowodowanego błędem transmisji ponownie przeprowadzić operację łączenia.  
Jeżeli połączenie będzie nadal wadliwe **1**, skontaktować się z serwisem technicznym.

## Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

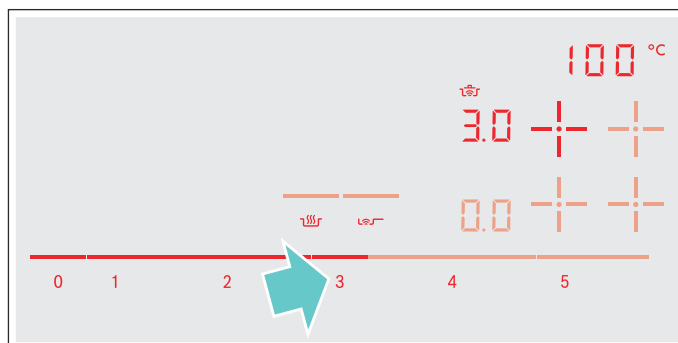
1. Dotykać symbolu  przez ok. 8-10 sekund.  
W tym czasie wskaźnik LED czujnika temperatury zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie należy zdjąć palec z symbolu.  
Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika 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 pole grzewcze, na którym znajduje się garnek z czujnikiem temperatury.
4. Dotknąć symbolu  czujnika temperatury. Na pulpicie obsługi świeci się wskaźnik .



5. Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury.




Funkcja została aktywowana.

Symbol temperatury  miga do momentu, gdy woda lub olej osiągną odpowiednią temperaturę do włożenia potrawy. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury przestaje migać.

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 pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić . Pole grzewcze wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

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

## 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)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Sznicel, naturalny lub panierowany	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Filet	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Kotlet*	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Cordon bleu, sznicel po wiedeńsku*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)	Czujnik smażenia	5	6 - 8
Stek różowy lub dobrze wysmażony (grubość 3 cm)	Czujnik smażenia	4	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Kiełbaski, parzone lub surowe*	Czujnik smażenia	3	8 - 20
Hamburgery, kuleczki mięsne, faszerowana pieczeń zwiłana*	Czujnik smażenia	3	6 - 30
Pieczeń rzymska	Czujnik smażenia	2	6 - 9
Ragout, gyros	Czujnik smażenia	4	7 - 12
Mięso mielone	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Boczek	Czujnik smażenia	2	5 - 8
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Kiełbaski	Funkcje gotowania	2/90 °C	10 - 20
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
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
<b>Funkcja Gotowanie w szybkowarze</b>			
Kurczak, cielęcina***	Funkcje gotowania	4/120 °C	15 - 25
<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Porcje kurczaka, kuleczki z mięsa mielonego**	Funkcje gotowania	5/170 °C	10 - 15

\* Wielokrotnie obracać.

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

\*\*\* Włożyć potrawę na samym początku.

Ryby	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Ryba, smażona, w całości, np. pstrąg	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Filet rybny, naturalny lub panierowany	Czujnik smażenia	3 - 4	10 - 20
Scampi, krewetki	Czujnik smażenia	4	4 - 8
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Ryba duszona, np. morszczuk	Funkcje gotowania	2/90 °C	15 - 20
<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Ryba, w cieście piwnym lub panierowana*	Funkcje gotowania	5/170 °C	10 - 15

\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami bez pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).

Potrawy z jaj	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Naleśniki*	Czujnik smażenia	5	-
Omlet*	Czujnik smażenia	2	3 - 6
Jajka sadzone	Czujnik smażenia	2 - 4	2 - 6
Jajecznica	Czujnik smażenia	2	4 - 9
Cesarski omlet	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Francuskie tosty*	Czujnik smażenia	3	4 - 8
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Jaja na twardo**	Funkcje gotowania	3/100 °C	5 - 10

\* Całkowity czas na każdą porcję. Smażyć jedną porcję po drugiej.

\*\* Włożyć potrawę na samym początku.

Warzywa, w tym warzywa strączkowe	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Czosnek, cebula	Czujnik smażenia	1 - 2	2 - 10
Cukinia, bakłażan	Czujnik smażenia	3	4 - 12
Papryka, zielone szparagi	Czujnik smażenia	3	4 - 15
Duszone na oleju warzywa, np. cukinia, zielona papryka	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Grzyby	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Warzywa glazurowane	Czujnik smażenia	3	6 - 10
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Świeże warzywa, np. brokuły	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	10 - 20
Świeże warzywa, np. brukselka	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	30 - 40
Cieciora*	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	60 - 90
Groszek	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	15 - 20
Zupa z soczewicy*	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Funkcja Gotowanie w szybkowarze*</b>			
Warzywa, np. zielona fasolka	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	3 - 6
Cieciora, fasola	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	25 - 35
Zupa z soczewicy	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Warzywa i grzyby panierowane lub w cieście piwnym**	Funkcje gotowania	5 / 170 °C	4 - 8

\* Włożyć potrawę na samym początku.

\*\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).

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

\* Całkowity czas przyrządzenia każdej porcji. Smażyć jedną porcję po drugiej.  
\*\* Włożyć potrawę na samym początku.

Makaron i zboża	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
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
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Makaron	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	7 - 10
Nadziewane produkty mączne	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Funkcja Gotowanie w szybkowarze</b>			
Ryż**	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	5 - 8

\* Podgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką, gotować bez pokrywki, ciągle mieszając.  
\*\* Włożyć potrawę na samym początku.

Zupy	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Zupy w proszku, np. zupy kremy*	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Domowe buliony, np. zupa mięsna lub jarzynowa**	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	60 - 90
Zupy w proszku, np. zupa z makaronem	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Funkcja Gotowanie w szybkowarze</b>			
Domowe buliony, np. zupa jarzynowa**	Funkcje gotowania	4 / 120 °C	3 - 6

\* Często mieszać.  
\*\* Włożyć potrawę na samym początku.

Sosy	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Sos pomidorowy z warzywami	Czujnik smażenia	1	25 - 35
Sos beszamelowy	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Sos serowy, np. sos z sera gorgonzola	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Zagęszczanie sosów, np. sosu pomidorowego, sosu bolognese	Czujnik smażenia	1	25 - 35
Słodkie sosy, np. sos pomarańczowy	Czujnik smażenia	1	15 - 25

Desery	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Ryż na mleku*	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	40 - 50
Kasza owsiana	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

<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Wypieki cukiernicze, np. donaty i pączki****	Funkcje gotowania	5 / 170 °C	5 - 10

\* Często mieszać.

\*\* Włożyć potrawę na samym początku.

\*\*\* Podgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką, gotować bez pokrywki, ciągle mieszając.

\*\*\*\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).

Produkty mrożone	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Sznycel	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, kebab	Czujnik smażenia	3	5 - 10
Filet rybny, naturalny lub panierowany	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Paluszki rybne	Czujnik smażenia	4	8 - 12
Ziemniaki smażone	Czujnik smażenia	5	4 - 6
Potrawy smażone, np. warzywa z patelni z kurczakiem	Czujnik smażenia	3	6 - 10
Sajgonki	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Camembert / ser	Czujnik smażenia	3	10 - 15
<b>Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła</b>			
Mrożone warzywa z sosem śmietanowym, np. krem szpinakowy**	Funkcje gotowania	1 / 70 °C	15 - 20
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Warzywa mrożone, np. zielona fasolka**	Funkcje gotowania	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Frytki mrożone***	Funkcje gotowania	5 / 170 °C	4 - 8

\* Wielokrotnie obracać.

\*\* Dodać wody według wskazówek producenta.

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



Pozostałe	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Camembert / ser	Czujnik smażenia	3	7 - 10
Wstępnie ugotowane produkty suche po dodaniu wody, np. makaron	Czujnik smażenia	1	5 - 10
Grzanki	Czujnik smażenia	3	6 - 10
Migdały/ orzechy / orzeszki piniowe	Czujnik smażenia	4	3 - 15
<b>Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła</b>			
Potrawy z konserwy, np. zupa gulaszowa*	Funkcje gotowania	1 / 70 °C	10 - 20
Wino grzane**	Funkcje gotowania	1 / 70 °C	-
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Mleko**	Funkcje gotowania	2 / 90 °C	-

\* Włożyć potrawę na samym początku i często mieszać.

\*\* Włożyć potrawę na samym początku.

## 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

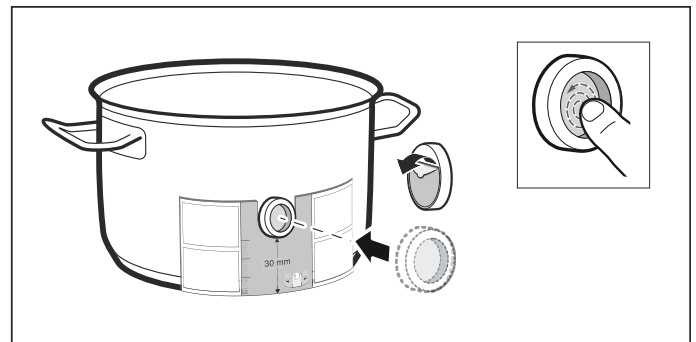
Nakładka silikonowa mocuje czujnik temperatury na naczyniu do gotowania.

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 odłuszczone. 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.

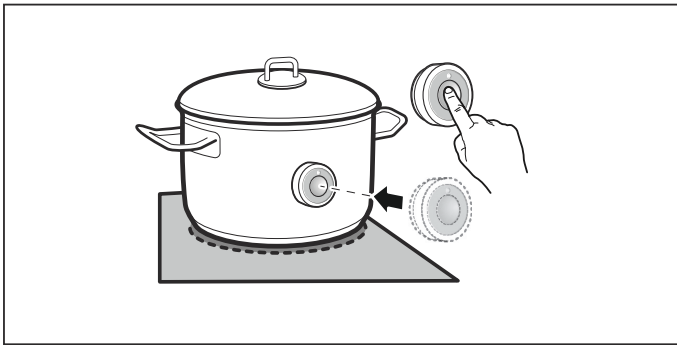
Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyścić naczynia do gotowania.

### 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.

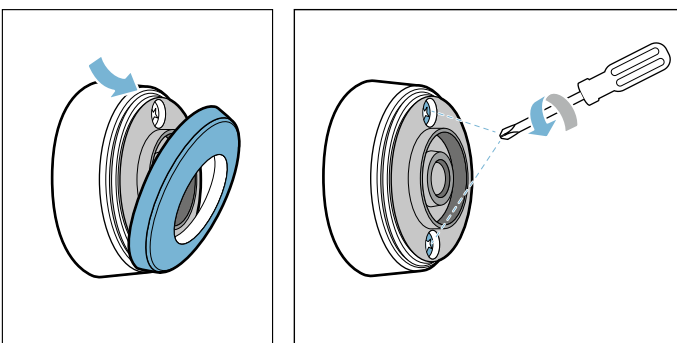
Informacje na temat czyszczenia czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie"

#### Wymiana baterii

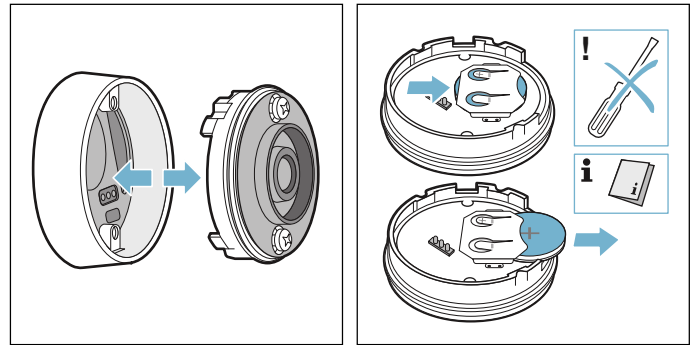
Jeżeli dioda LED nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu na bezprzewodowym czujniku temperatury, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

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

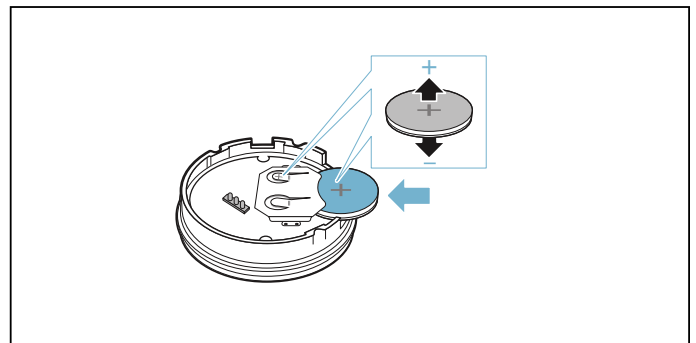


2. Zdjąć górną część obudowy. Wyjąć zużyta baterię. Włożyć nową baterię. Zwrócić uwagę na polaryzację.

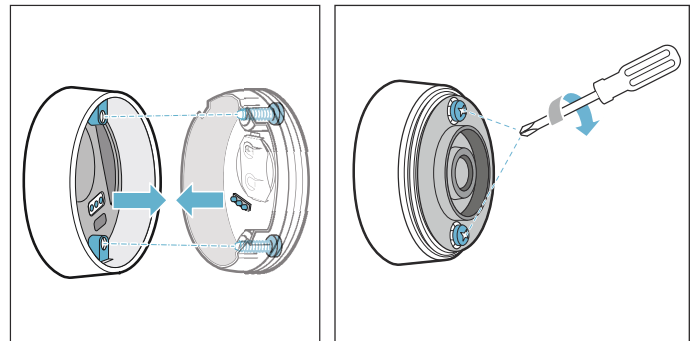


#### Uwaga!

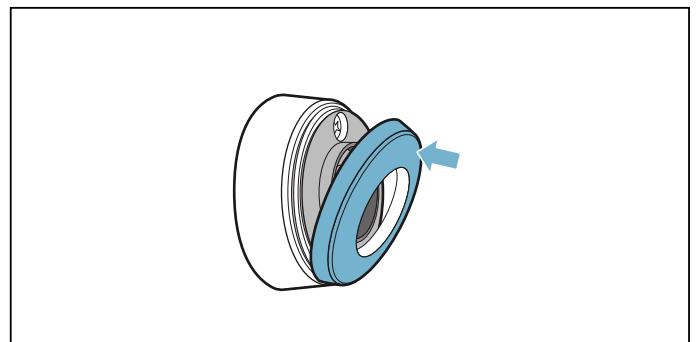
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać styków.



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](http://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 odnośnych firm.



## Zabezpieczenie przed dziećmi

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


### Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

Aktywacja:

1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.
2. Dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzewcza jest zablokowana.

Dezaktywacja:

1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.
2. Dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy. 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.

**Włączanie:** Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Pulpit obsługi jest zablokowany na 35 sekund. Powierzchnię pulpitu obsługi można wytrzeć bez ryzyka zmiany ustawień.

**Dezaktywacja:** Po upływie 35 sekund następuje odblokowanie pulpitu obsługi. W celu wyłączenia funkcji przed upływem przewidzianego czasu dotknąć symbolu .

### Wskazówki

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



## Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli pole grzewcze jest używane przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Pole grzewcze przestaje grzać. Na wskaźniku pola grzewczego migają na przemian **F8** i wskaźnik ciepła resztkowego **h** lub **H**.

Dotknięcie dowolnego symbolu powoduje wyłączenie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia pola grzewczego.

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

## Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzonych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskaźnik	Funkcja
<b>c 1</b>	<b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b> <b>0</b> Ręcznie*. <b>1</b> Automatycznie. <b>2</b> Funkcja została dezaktywowana.
<b>c 2</b>	<b>Sygnaly akustyczne</b> <b>0</b> Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są wyłączone. <b>1</b> Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce. <b>2</b> Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. <b>3</b> Wszystkie sygnały są włączone.*
<b>c 3</b>	<b>Wyświetlanie zużycia energii elektrycznej</b> <b>0</b> Wyłączone.* <b>1</b> Włączone.
<b>c 4</b>	<b>Ustawienie zależy od wysokości nad poziomem morza</b> <b>1-2</b> Zmniejszenie <b>3</b> Ustawienie podstawowe <b>4-9</b> Zwiększenie
<b>c 5</b>	<b>Automatyczne programowanie czasu gotowania</b> <b>00</b> Wyłączone.* <b>0 1-99</b> Czas do automatycznego wyłączenia.
<b>c 6</b>	<b>Czas trwania sygnału końcowego timera</b> <b>1</b> 10 sekund.* <b>2</b> 30 sekund. <b>3</b> 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej</b> <b>0</b> Wyłączone.* <b>1</b> 1000 W - minimalna moc. <b>1.</b> 1500 W. <b>2</b> 2000 W. ... <b>9</b> lub <b>9.</b> Maksymalna moc płyty grzewczej.
<b>c 12</b>	<b>Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultatów gotowania</b> <b>0</b> Nieodpowiednie <b>1</b> Nieoptymalne <b>2</b> Odpowiednie
<b>c 14</b>	<b>Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z płytą grzewczą</b> <b>0</b> Poprawne połączenie <b>1</b> Wadliwe połączenie: spowodowane błędem transmisji. <b>2</b> Wadliwe połączenie: spowodowane usterką czujnika temperatury.

\* Ustawienia fabryczne

Wskaźnik	Funkcja
	<b>Przywracanie ustawień fabrycznych</b>
	Ustawienia indywidualne.*
	Przywrócenie ustawień fabrycznych.

\* Ustawienia fabryczne

### Przejdźcie do ustawień podstawowych:

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu przez ok. 4 sekundy. Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcji. Dotknąć strefy nastawiania, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.

Informacje o produkcji	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	
Numer fabryczny	
Numer fabryczny 1	
Numer fabryczny 2	

3. Ponowne dotknięcie symbolu powoduje przejście do ustawień podstawowych. Na wskaźnikach świecą się symbole i jako ustawienie wstępne.



4. Wielokrotnie dotykać symbolu , aż pojawi się żądana funkcja.
5. Następnie w strefie nastawiania wybrać żądane ustawienie.



6. Dotykać symbolu przez co najmniej 4 sekundy. Ustawienia zostały zapisane.

### Wyjście z ustawień podstawowych

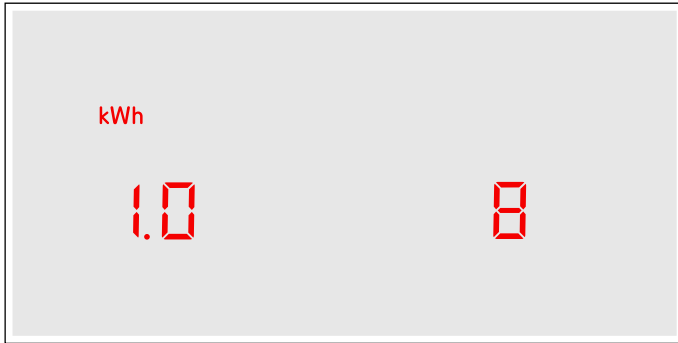
Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

## 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.

Na rysunku widoczny jest przykład zużycia energii o wartości **1.08 kWh**.



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

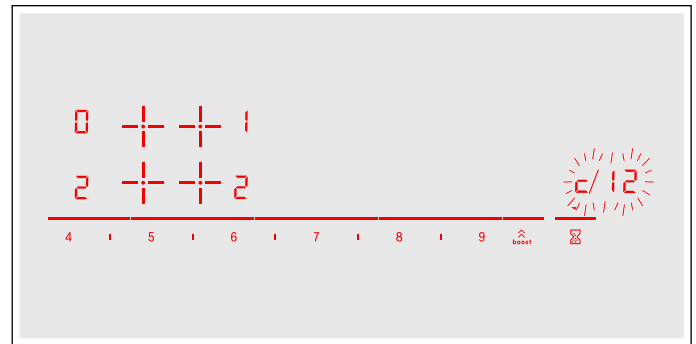
## Test naczyń

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

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

1. Zimne naczynie wypełnione ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia.
2. Przejść do ustawień podstawowych i wybrać ustawienie **12**.
3. Dotknąć strefy nastawiania. Na wskaźniku pola grzewczego miga **—**. Funkcja została aktywowana.

Po 10 sekundach na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wynik dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

Wynik	
<b>0</b>	Naczynie nie nadaje się do użycia na tym polu grzewczym i dlatego nie zostanie podgrzane.*
<b>!</b>	Naczynie podgrzewa się wolniej niż powinno i proces gotowania nie przechodzi optymalnie.*
<b>2</b>	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega właściwie.

\* Jeśli dostępne jest mniejsze pole grzewcze, jeszcze raz przetestować naczynie na mniejszym polu.

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

### Wskazówki

- Jeżeli wybrane pole grzewcze jest znacznie mniejsze od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.
- Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji".



## 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 z użyciem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania.

##### Cichy gwizd:

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

##### Trzaski:

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

##### Wysokie tony gwizdzące:

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

##### Odgłos wentylatora:

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

### 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 pole grzewcze nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?

Pole grzewcze, na którym stoi naczynie, nie jest włączone.

Upewnić się, że pole grzewcze, na którym stoi naczynie, jest włączone.

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

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

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

## 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?

Przyczyny usterek są z reguły łatwe do usunięcia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Pomoc
Brak	Przerwa w zasilaniu.  Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.  Usterka układu elektronicznego.	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 serwisem technicznym.
Migają wskaźniki	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Na wskaźnikach pól grzewczych miga —	Wystąpiła usterka układu elektronicznego.	W celu potwierdzenia usterki przykryć na chwilę pulpit obsługi ręką.
<i>F2 / E8207</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
<i>F4 / E8208</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	
<i>F5</i> + stopień mocy grzania i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Zdjąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
<i>F5</i> i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Zdjąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<i>F1 / F6</i>	Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.
<i>F8</i>	Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział
<i>E8202</i>	Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż czujnik temperatury wystarczająco ostygnie i ponownie aktywować funkcję.
<i>E8203</i>	Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	Jeżeli czujnik temperatury nie jest używany, zdjąć go z naczynia do gotowania i przechowywać z dala od innych pól grzewczych lub źródeł ciepła. Ponownie włączyć pola grzewcze.
<i>E8204</i>	Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"
<i>E8205</i>	Czujnik temperatury stracił połączenie.	Wyłączyć, a następnie ponownie włączyć funkcję.
<i>E8206</i>	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskaźnik czujnika temperatury nie świeci się	Czujnik temperatury nie reaguje, a wskaźnik nie świeci się.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"  Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą.  Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Pomoc
Wskazanie na czujniku temperatury miga dwukrotnie.	Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta. Następnny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"
Wskazanie na czujniku temperatury miga trzykrotnie.	Czujnik temperatury stracił połączenie.	Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
<b>U400</b>	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.
<b>dE</b>	Aktywowany został tryb demo	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo został dezaktywowany.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

### Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się **E**, przytrzymać naciśnięty czujnik odpowiedniego pola grzewczego, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z pracownikiem serwisu i podać dokładny kod usterki.

### Serwis

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 (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na dolnej części płyty grzewczej.

Numer E jest widoczny również na szklanej powierzchni płyty grzewczej. 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
<b>Roztapianie czekolady</b> Kuwertura (np. firmy Dr. Oetker, czekolada półgorzka 55 % kakao, 150 g)	Rondel Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
<b>Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy</b> Zupa z soczewicy* 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 kielbaskami 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
<b>Przyrządzanie sosu beszamelowego</b> 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
<b>Gotowanie ryżu na mleku</b>						
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
<b>Gotowanie ryżu*</b>						
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
<b>Pieczenie polędwicy wieprzowej</b>						
Temperatura początkowa polędwicy: 7 °C						
Ilość: 3 polędwice wieprzowe (waga całkowita ok. 300 g, grubość 1 cm) i 15 ml oleju słonecznikowego	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smażenie naleśników**</b>						
Ilość: 55 ml ciasta na każdy naleśnik	Patelnia Ø 24 cm	9	ok. 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu mrożonych frytek</b>						
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](http://www.bosch-home.com)**



9001161351  
951103(00)