



Indukcyjna płyta grzewcza ze zintegrowanym systemem wentylacyjnym

PVS...B1...

[pl] Instrukcja obsługi

Aplikacja Bosch BetterFood

Odkryj swoje nowe urządzenie dzięki tysiącom elastycznych przepisów!

- Przepisy wegańskie, niskowęglowodanowe czy bezglutenowe? Możesz dostosować wszystkie przepisy do swoich upodobań.
- Odkryj przepisy na potrawy, które możesz przygotować ze składników, które masz już w domu.
- Zdrowe gotowanie stało się łatwe dzięki kompasowi zdrowotnemu Nutri-Check.
- Uzyskaj optymalne ustawienia w przepisach dla podłączonych urządzeń.

Ta aplikacja jest dostępna tylko w niektórych krajach europejskich i w wybranych językach.



Pobierz za darmo



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	2	12	PowerBoost	12
2	Zapobieganie szkodom materialnym	5	13	Zabezpieczenie przed dziećmi	12
3	Ochrona środowiska i oszczędność	6	14	Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa	13
4	Odpowiednie naczynia do gotowania	6	15	Ustawienia podstawowe	13
5	Poznanie urządzenia	7	16	Test naczyń do gotowania	14
6	Tryby pracy	8	17	Czyszczenie i pielęgnacja	15
7	Przed pierwszym użyciem	9	18	Usuwanie usterek	17
8	Podstawowy sposób obsługi	9	19	Utylizacja	19
9	Sterowanie systemem wentylacyjnym	11	20	Serwis	19
10	CombiZone	11	21	Potrawy testowe	20
11	Funkcje zegara	12			

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Definicja haseł ostrzegawczych

Poniżej podane jest znaczenie haseł ostrzegawczych użytych w niniejszej instrukcji.

OSTRZEŻENIE

Należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć ewentualnie poważnych lub śmiertelnych obrażeń.

UWAGA

Przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapobiec uszkodzeniom urządzenia lub innym szkodom materialnym.

Uwaga: Wskazuje to na ważne informacje.

1.2 Wskazówki ogólne

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

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- na łodziach lub w pojazdach.
- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.
- do wciągania niebezpiecznych lub wybuchowych materiałów lub oparów.
- do wciągania małych części lub płynów.

W przypadku stosowania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy Rady 90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normy EN 45502-2-1 i normy EN 45502-2-2 oraz zostało dobrane, wszczepione i zaprogramowane zgodnie z regułami VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli są spełnione powyższe warunki i używane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwytami, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem jest całkowicie bezpieczne.

1.4 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.5 Bezpieczne użytkowanie

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

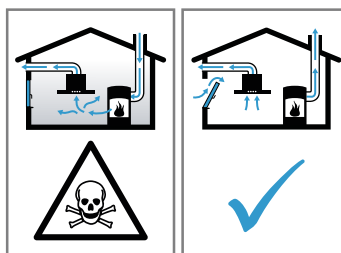
- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko zatrucia!**

Odprowadzane gazy pochodzące ze spalania mogą być przyczyną zatrucia. Zależne od powietrza w pomieszczeniu urządzenia spalające (np. grzejniki na gaz, olej, drewno lub węgiel, przepływowe podgrzewacze wody i inne podgrzewacze wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują, a spaliny odprowadzają przez układ wylotowy (np. komin) na zewnątrz. Włączenie okapu kuchennego powoduje zasysanie powietrza w kuchni i sąsiadujących pomieszczeniach. Bez wystarczającej wentylacji powstanie podciśnienie. Trujące gazy z komina lub ciągu wentylacyjnego uwalniane będą do pomieszczeń mieszkalnych.



- ▶ Należy zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza, jeżeli urządzenie pracujące w trybie obiegu otwartego jest używane jednocześnie z zależnym od dopływu powietrza urządzeniem spalającym.
- ▶ Praca bez zagrożeń możliwa jest, jeśli w miejscu ustawienia urządzenia spalającego nie zostanie przekroczone podciśnienie 4 Pa (0,04 mbara). Taką wartość można osiągnąć, jeśli powietrze potrzebne do spalania będzie dostarczane przez otwory niezamykane na stałe, np. drzwi, okna, wywietrzniki ściennie lub za pomocą innych środków technicznych. Sam wywietrznik ścienny nie zapewnia utrzymania wartości granicznej.
- ▶ W każdym przypadku należy zasięgnąć porady kompetentnej osoby (np. wykwalifikowanego kominiarza), która może ocenić instalację wentylacyjną budynku i zaproponować odpowiednie rozwiązanie w zakresie wentylacji.
- ▶ Jeżeli urządzenie użytkowane jest wyłącznie w trybie obiegu zamkniętego, może być stosowane bez ograniczeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.

- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym. Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.
- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Po każdym użyciu wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym.

- ▶ Nie czekać, aż płyta grzewcza samo się wyłączy, ponieważ nie stoją już na nim żadne naczynia.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

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

Osady z tłuszczu w filtrach przeciwłuszczowych mogą się zapalić.

- ▶ Nie używać urządzenia bez filtrów przeciwłuszczowych.
- ▶ Regularnie czyścić filtry przeciwłuszczowe.
- ▶ Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu).
- ▶ Urządzenie można zainstalować w pobliżu pieca opalanego paliwem stałym (np. drewnem lub węglem) tylko wtedy, gdy piec posiada zamkniętą, zamocowaną na stałe osłonę ochronną. Nie może dochodzić do iskrzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Podczas używania urządzenie i jego części dotykowe nagrzewają się, zwłaszcza rama płyty grzewczej, jeżeli taka istnieje.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej.

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

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ W przypadku przedostania się gorących płynów do urządzenia nie należy usuwać filtra przeciwłuszczowego lub zbiornika przelewowego, dopóki urządzenie nie ostygnie.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
 - ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
 - ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
 - ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
 - ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 19*
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

- ▶ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.

- ▶ Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.

W przypadku gotowania w kąpieli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzewczej i naczynia w wyniku przegrzania.

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

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skałczenie.

- ▶ Nie używać urządzenia, jeżeli wykazuje ono porysowaną lub pękniętą powierzchnię.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

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

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

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

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

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- ✓ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- ✓ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

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

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- ✓ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

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

Gotować w niewielkiej ilości wody.

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

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania. Stosować pasujący stopień mocy grzania podczas dogotowywania.

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

Stopień mocy wentylatora dopasować do intensywności oparów kuchennych.

- ✓ Niższy stopień mocy wentylatora oznacza mniejsze zużycie energii.

W przypadku intensywnych oparów w odpowiednim momencie włączyć wyższy stopień mocy wentylatora.

- ✓ Zapachy nie rozchodzą się wówczas po całym pomieszczeniu.

Wyłączyć urządzenie, jeżeli nie jest już potrzebne.

Zadbać o wystarczającą wentylację podczas gotowania.

- ✓ Urządzenie pracuje wydajniej i generuje mniej niepożądanych odgłosów.

Filtry należy regularnie czyścić, a w razie potrzeby wymienić.

- ✓ Filtry zachowują skuteczność działania.

4 Odpowiednie naczynia do gotowania

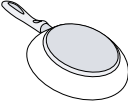
Naczynie do gotowania przystosowane do używania na płycie indukcyjnej musi posiadać ferromagnetyczne dno, czyli musi być przyciągane elektromagnesem. Poza tym dno musi odpowiadać rozmiarowi strefy grzewczej. Je-

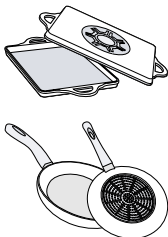
żeli strefa grzewcza nie rozpoznaje naczynia do gotowania, postawić naczynie na kolejną strefę grzewczą o najmniejszej średnicy.

4.1 Rozmiar i cechy naczynia do gotowania

Aby naczynie do gotowania mogło zostać prawidłowo rozpoznane, należy uwzględnić wielkość i materiał, z którego zostało ono wykonane. Dna wszystkich naczyń do gotowania muszą być całkowicie równe i gładkie.

Za pomocą Test naczyń do gotowania sprawdzić, czy naczynie do gotowania jest odpowiednie.

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

Naczynie do gotowania	Materiały	Właściwości
	Dno naczynia do gotowania z elementami z aluminium.	Takie dno naczynia zmniejsza powierzchnię ferromagnetyczną, co sprawia, że do naczynia do gotowania przekazywana jest mniejsza moc. W razie potrzeby naczynia te są tylko niedostatecznie rozpoznawane lub w ogóle nie są rozpoznawane i dlatego nie są dostatecznie podgrzewane.
Nieodpowiednie	Naczynia wykonane ze zwykłej cienkiej stali, szkła, gliny, miedzi lub aluminium.	

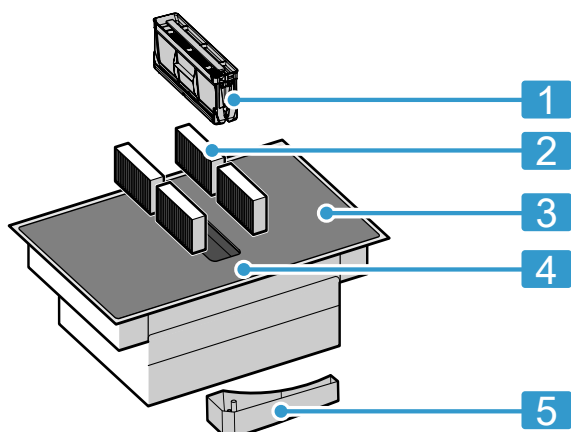
Uwagi

- Pomiedzy naczyniem do gotowania a płytą grzewczą zasadniczo nie używać żadnych płyt adaptacyjnych.
- Nie rozgrzewać pustego naczynia do gotowania ani naczynia z cienkim dnem, ponieważ może się ono bardzo mocno nagrzwać.

5 Poznananie urządzenia

5.1 Nowe urządzenie

Informacje o nowym urządzeniu



Nr	Opis
1	Filtr przeciwtłuszczowy
2	Filtr zapachowy w trybie pracy w obiegu zamkniętym lub filtr akustyczny w trybie pracy w obiegu otwartym ¹
3	Płyta grzewcza
4	Panel obsługi
5	Zbiornik przelewowy

5.2 Akcesoria specjalne

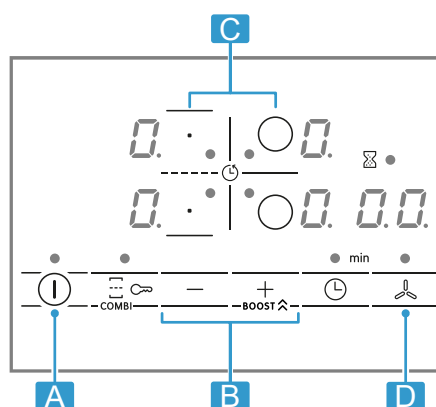
W zależności od wariantu montażu urządzenia dostępne są różne akcesoria, które można nabyć w sklepach specjalistycznych, w serwisie lub na naszej oficjalnej stronie internetowej.

- Zestaw do pracy w obiegu otwartym

- Zestaw do pracy w obiegu zamkniętym
- Filtr zapachowy do pracy w trybie obiegu zamkniętego
- Filtr akustyczny do pracy w obiegu otwartym

5.3 Pulpit obsługi

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



Litera	Opis
A	Włącznik główny
B	Strefa nastawiania
C	Strefa grzewcza
D	Czujnik wentylacji

Uwaga: Pulpit obsługi musi być zawsze czysty i suchy.

Wskazówka: Nie stawiać naczyń do gotowania w pobliżu wskaźników lub czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Czujniki wyboru

Czujnik	Funkcja
①	Włącznik główny

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

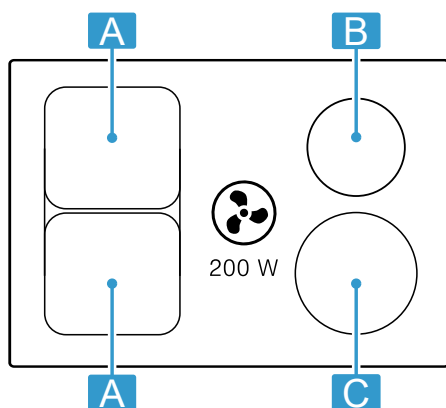
Czujnik	Funkcja
	Wybrać strefę grzewczą
	Wybór ustawień
BOOST	PowerBoost Tryb intensywny
	CombiZone
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja timera
	Ręczne sterowanie systemem wentylacyjnym

Wskaźniki

Wskaźnik	Funkcja
	Stopnie mocy
	PowerBoost Tryb intensywny
	Tryby wentylacji

5.4 Rozmieszczenie stref grzewczych

Podana moc została zmierzona przy użyciu standardowych garnków opisanych w normie IEC/EN 60335-2-6. Moc może być różna w zależności od wielkości naczynia do gotowania lub materiału, z którego zostało ono wykonane.



Obszar	Najwyższa moc
A Ø 21 cm	Stopień mocy 9 2200 W PowerBoost 3700 W
A 21 x 38 cm	Stopień mocy 9 3600 W
B Ø 18 cm	Stopień mocy 9 1800 W PowerBoost 3100 W
C Ø 21 cm	Stopień mocy 9 2200 W PowerBoost 3700 W

5.5 Strefa grzewcza

Przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić, czy wielkość naczynia pasuje do strefy grzewczej, która zostanie użyta do gotowania:

Obszar	Typ strefy grzewczej
	Jednoobwodowa strefa grzewcza
	Kombinowana strefa grzewcza → <i>Strona 11</i>

5.6 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Wskaźnik	Znaczenie
	Strefa grzewcza jest gorąca.
	Strefa grzewcza jest ciepła.

5.7 Wskaźnik nasycenia

Płyta jest wyposażona we wskaźnik nasycenia. Gdy filtry przeciwzapachowe są nasycone, świeci się **F** i należy wymienić filtry.

→ "Filtr zapachów lub filtr akustyczny", *Strona 16*

6 Tryby pracy

Urządzenie może być użytkowane w trybie obiegu otwartego lub w trybie obiegu zamkniętego.

6.1 Tryb pracy w obiegu otwartym

Zassane powietrze jest czyszczone przez filtr tłuszczu i kierowane na zewnątrz poprzez system rur.



Powietrza nie wolno odprowadzać do komina, który jest używany do odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń użytkowanych w trybie obiegu zamkniętego).

- W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego do nieużywanego już komina odprowadzającego spaliny lub dym, konieczne jest uzyskanie zgody kominiarza.
- W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego przez ścianę zewnętrzną konieczne jest zamontowanie teleskopowej skrzynki naściennej.

6.2 Obieg zamknięty

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtry przeciw-tłuszczowe oraz filtr zapachów i z powrotem kierowane do pomieszczenia.



Do pochłaniania zapachów w trybie pracy w obiegu zamkniętym należy zamontować filtr zapachów. Informacje na temat różnych możliwości zastosowania urządzenia w trybie pracy w obiegu zamkniętym można przeczytać w naszym katalogu lub uzyskać w sklepie specjalistycznym. Niezbędne wyposażenie można nabyć w sklepie specjalistycznym, w punkcie serwisowym lub w sklepie internetowym.

Uwaga: Podczas intensywnego i długotrwałego gotowania do powietrza w pomieszczeniu uwalniana jest wilgoć. Jeśli urządzenie pracuje w trybie obiegu zamkniętego, zalecamy odpowiednie wietrzenie kuchni, np. przez krótkie otwarcie okna, w celu usunięcia nadmiaru wilgoci.

7 Przed pierwszym użyciem

Przestrzegać poniższych zaleceń.

7.1 Pierwsze czyszczenie

Usunąć pozostałości opakowania z powierzchni płyty grzewczej i przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką. Listę zalecanych środków czyszczących można znaleźć na oficjalnej stronie internetowej www.bosch-home.com. Więcej informacji na temat czyszczenia i pielęgnacji. → *Strona 15*

7.2 Przygotowanie urządzenia

Aby zapewnić prawidłowe działanie, należy ułożyć elementy w tej kolejności:

1. Włożyć filtry.
2. Włożyć metalowy filtr przeciwtłuszczowy.

Uwaga: Nie użytkować urządzenia bez metalowego filtra przeciwtłuszczowego i pojemnika przelewowego.

7.3 Gotowanie za pomocą indukcji

Gotowanie indukcyjne niesie ze sobą, w porównaniu do tradycyjnych kuchenek, kilka zmian i szereg korzyści, tak

jak oszczędność czasu podczas gotowania, oszczędność energii oraz łatwość w pielęgnacji i czyszczeniu. Oferuje także lepszą kontrolę ciepła, ponieważ jest ono uzyskiwane bezpośrednio w naczyniu do gotowania.

7.4 Naczynie do gotowania

Listę zalecanych środków naczyń do gotowania można znaleźć na oficjalnej stronie internetowej www.bosch-home.com.

Więcej informacji na temat odpowiednich naczyń do gotowania. → *Strona 6*

7.5 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Urządzenie jest dostarczane z ustawionym wstępnie trybem pracy w obiegu zamkniętym.

Jeśli płyta grzewcza została zainstalowana z wylotem powietrza na zewnątrz, należy skonfigurować ustawienie *zł* z uwzględnieniem tego trybu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale

→ *"Ustawienia podstawowe", Strona 13*

8 Podstawowy sposób obsługi

8.1 Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Płytę grzewczą włączać i wyłączać włącznikiem głównym *⓪*.
Jeżeli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone dłużej niż 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

ReStart

- ▶ Jeśli w ciągu pierwszych 4 sekund od wyłączenia płyty grzewcza zostanie ponownie włączona, aktywne będą poprzednie ustawienia.

8.2 Ustawianie stref grzewczych

Aby wybrać żądany stopień mocy, nacisnąć + lub -. Każdy stopień mocy ma jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony kropką.

Stopień mocy

<i>1</i>	Minimalny stopień mocy
<i>9</i>	Maksymalny stopień mocy

Wybór strefy grzewczej i stopnia mocy

1. W celu dokonania wyboru strefy grzewczej dotknąć *⓪/±*.
 2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać żądany stopień mocy:
 - ▶ Nacisnąć na +, aby wywołać *9*.
 - ▶ Nacisnąć na -, aby wywołać *1*.
- ✓ Stopień mocy jest ustawiony.

Uwaga: Jeżeli na strefie grzewczej nie stoi żadne naczynie do gotowania lub garnek nie jest odpowiedni, wybrany stopień mocy miga. Po pewnym czasie strefa grzewcza wyłącza się.

QuickStart

- ▶ Jeżeli naczynie do gotowania zostanie ustawione na płycie grzewczej przed jej uruchomieniem, zostanie ono rozpoznane podczas włączania i zostanie automatycznie wybrana odpowiednia strefa grzewcza. Na-

stępnie w ciągu następnych 20 sekund wybrać żądany stopień mocy lub płyta grzewcza się wyłączy.

Zmiana stopnia mocy i wyłączanie strefy grzewczej

- Wybrać strefę grzewczą.
- Dotknąć na + lub – aż do pojawienia się żądanego stopnia mocy. Aby wyłączyć strefę grzewczą, ustawić .

Szybkie wyłączanie strefy grzewczej

Dotykać symbolu strefy grzewczej przez 3 sekundy. Strefa grzewcza wyłącza się.

8.3 Zalecenia gotowania

W tabeli podano, które stopnie mocy () nadają się do poszczególnych produktów spożywczych. Czas gotowania (⌚ min) może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych. W celu rozgrzania, ustawić stopnie mocy 8 - 9.

		⌚ min
Roztapianie		
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i potrzymanywanie ciepła		
Kiełbasy parzone ¹	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Pyzy ¹	4. - 5.	20 - 30
Sosy ubijane, np. sos bearnaiski, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż, z podwójną ilością wody	2. - 3.	15 - 30
Ziemniaki w mundurkach	4. - 5.	25 - 35
Makaron ¹	6 - 7	6 - 10
Zupy	3. - 4.	15 - 60
warzywa	2. - 3.	10 - 20
Potrąwa jednogarnkowa w szybkowarze	4. - 5.	-
Duszenie		
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz ²	3 - 4	50 - 60
Pieczenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju ¹		
Sznicel, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Stek, 3 cm grubości	7 - 8	8 - 12
Pierś drobiowa, grubość 2 cm	5 - 6	10 - 20
Hamburgery (2 cm grubości)	6 - 7	10 - 20

		⌚ min
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Krewetki i kraby	7 - 8	4 - 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów w małej ilości tłuszczu	7 - 8	10 - 20
Potrąwy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Omlet (smażyć kolejno)	3. - 4.	3 - 10
Smażenie (150 do 200 g na porcję w 1 do 2 l oleju, smażenie porcjami w głębokim tłuszczu) ¹		
Produkty mrożone, np. frytki, nuggety z kurczaka	8 - 9	-
Warzywa i grzyby, panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-

¹ Bez pokrywki

² Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

9 Sterowanie systemem wentylacyjnym

Strefa grzewcza posiada system wyciągowy zintegrowany z powierzchnią grzewczą.

Funkcje sterowania systemem wyciągowym zostały opisane poniżej.

Ustawienia fabryczne można w każdej chwili zmienić.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 13

Uwaga: W celu zwiększenia wydajności należy używać niskich naczyń do gotowania. W przypadku wysokich naczyń należy umieścić pokrywę pod kątem.

9.1 Automatyczne włączanie systemu wentylacyjnego

Po przydzieleniu stopnia mocy dla pierwszej strefy grzewczej system wyciągowy zaczyna działać automatycznie. Stopień mocy wentylacji zaświeci się na wskaźniku wentylacji.

Po automatycznym uruchomieniu można zmienić stopień mocy wentylacji.

→ "Zmiana lub wyłączenie systemu wentylacyjnego", Strona 11

9.2 Sterowanie systemem wentylacyjnym

Płytką posiada 3 stopnie mocy wentylacji.

Włączanie systemu wentylacyjnego

1. Nacisnąć .
- ✓ System wentylacyjny włącza się z ustawionym wstępnym stopniem mocy.
2. Wybrać żądany stopień mocy wentylacji za pomocą symboli + i -.
- ✓ Stopień mocy wentylacji świeci się.

Uwaga: Po ustawieniu czasu gotowania lub czasu odliczanego przez minutnik dotknąć , aby wyświetlić stopień mocy wentylacji.

Zmiana lub wyłączenie systemu wentylacyjnego

1. Nacisnąć .
2. Wybrać żądany stopień mocy wentylacji lub ustawić na .

9.3 Tryb intensywny

Dostępny jest również tryb intensywny, w którym system wentylacyjny działa z większą mocą przez krótki czas.

Włączanie trybu intensywnego

1. Nacisnąć .
2. Wybrać stopień mocy wentylacji , a następnie dotknąć **BOOST** .
- ✓ Świeci się wskaźnik .

Uwaga: Po upływie ok. 8 minut urządzenie samoczynnie przełączy się na stopień mocy .

Zmiana lub wyłączenie trybu intensywnego

1. Nacisnąć .
2. Wybrać żądany stopień mocy wentylacji lub ustawić na .

9.4 Opóźnienie wyłączenia wentylatora systemu wentylacyjnego

System wentylacyjny działa jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu pola grzewczego za pomocą głównego włącznika głównego.

Warunkiem jest włączona od co najmniej jednej minuty strefa grzewcza i działający system wentylacyjny.

Wyłącza się automatycznie po upływie odpowiedniego czasu. Czas ten zależy od trybu pracy, w którym urządzenie zostało zainstalowane.

Gdy wentylacja jest włączona, świeci się stopień mocy wentylacji. Można go w każdej chwili wyłączyć, naciskając .

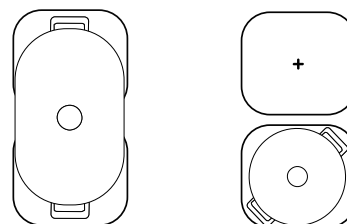
10 CombiZone

Umożliwia on połączenie dwóch stref grzewczych o tej samej wielkości, przy czym w obu włączony jest ten sam stopień mocy. Jest ona przeznaczona szczególnie do gotowania w podłużnych naczyniach.

Funkcja ta umożliwia gotowanie za pomocą naczynia do gotowania, które pokrywa jedną strefę grzewczą i które dla większej wygody można przesunąć z jednej strefy grzewczej na inną. W takim wypadku obie strefy grzewcze zachowają ten sam stopień mocy i te same ustawienia.

10.1 Umieszczanie naczynia do gotowania

Używać naczyń do gotowania, które pasują do stref grzewczych.



10.2 Aktywować CombiZone

1. Wybrać jedną ze stref grzewczych i ustawić stopień mocy grzania.
2. Dotknąć .
- ✓ • świeci się a na wskaźnikach obu stref grzewczych wyświetla się stopień mocy grzania.

10.3 Dezaktywacja CombiZone

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Obie strefy grzewcze działają nadal jak dwie niezależne strefy grzewcze.

11 Funkcje zegara

Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

- Wyłącznik czasowy
- Minutnik

11.1 Wyłącznik czasowy

Umożliwia programowanie czasu gotowania dla jednej strefy grzewczej i jej automatyczne wyłączenie po upływie nastawionego czasu.

Programowanie czasu gotowania

1. Wybrać strefę grzewczą oraz żądany stopień mocy grzania.
2. Dotknąć .
- ✓ Wskaźnik strefy grzewczej • świeci się.
3. Za pomocą + lub – wybrać czas gotowania.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Uwagi

- Można automatycznie ustawić ten sam czas gotowania dla wszystkich stref grzewczych. Szczegółowe informacje są dostępne pod
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 13
- W przypadku wyboru funkcji kombinowanej strefy grzewczej CombiZone ustawiony czas jest taki sam dla obu stref grzewczych.

Zmiana lub kasowanie czasu gotowania

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Dotknąć .
3. Aby zmienić czas gotowania, dotknąć + lub – lub ustawić na .

11.2 Minutnik

Umożliwia aktywację minutnika od 0 do 99 minut. Ta funkcja jest niezależna od stref grzewczych i innych ustawień. Nie wyłącza pól grzewczych automatycznie.

Ustawianie minutnika

1. Wybrać pole grzewcze, dwukrotnie dotknąć .
- ✓ Świeci się • obok .
2. Wybrać żądany czas za pomocą + lub –.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.

Zmiana lub kasowanie czasu odliczanego przez minutnik

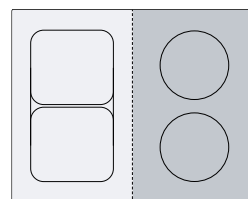
1. Kilukrotnie dotknąć symbolu , aż zaświeci się wskaźnik • obok .
2. Aby zmienić czas gotowania, dotknąć + lub – lub ustawić na .

12 PowerBoost

Dzięki tej funkcji możliwe jest podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu .

Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza z tej samej grupy. W przeciwnym razie na wskaźniku wybranej strefy grzewczej miga  i . Następnie automatycznie ustawiony zostanie stopień , bez aktywowania funkcji. Aby włączyć pole grzewcze i wybrać stopień mocy grzania . Następnie nacisnąć **BOOST** .

Aby wyłączyć, wybrać pole grzewcze i dotknąć –, aby wybrać żądany stopień mocy grzania.



Uwaga: W strefie kombi aktywacja tej funkcji jest możliwa wyłącznie, gdy obie strefy grzewcze są używane jako dwie niezależne strefy grzewcze.

13 Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta grzewcza jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi. Dzięki temu można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci. Aby móc włączyć funkcję, płyta grzewcza musi być wyłączona.

Dotknięcie , włącza lub wyłącza zabezpieczenie przed dziećmi na 4 sekundy.

Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi ma być włączane automatycznie każdorazowo przy włączaniu płyty grzewczej, więcej informacji dostępnych jest pod Ustawienia podstawowe → Strona 13.

14 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa

Funkcja bezpieczeństwa jest aktywowana, jeśli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie zmienia no żadnych ustawień. Strefa grzewcza wskazuje *F8* i wyłącza się.

Czas waha się od 1 do 10 godzin, w zależności od ustawionego stopnia mocy.

Aby włączyć strefę grzewczą, nacisnąć dowolny przycisk.

15 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

15.1 Przegląd ustawień podstawowych

Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
<i>c 1</i>	Zabezpieczenie przed dziećmi	<i>0</i> - Ręcznie. ¹ <i>1</i> - Automatycznie. <i>2</i> - Funkcja wyłączona.
<i>c 2</i>	Sygnały akustyczne	<i>0</i> - Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są wyłączone. <i>1</i> - Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce. <i>2</i> - Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. <i>3</i> - Wszystkie sygnały są włączone ¹ .
<i>c 5</i>	Automatyczne wyłączanie stref grzejnych.	<i>00</i> - wyłączona. ¹ <i>01-99</i> - Minuty do automatycznego wyłączenia.
<i>c 6</i>	Czas trwania sygnału końcowego timera	<i>1</i> - 10 sekund ¹ <i>2</i> - 30 sekund <i>3</i> - 1 minuta
<i>c 7</i>	Ograniczenie mocy Umożliwia ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej, jeśli jest to konieczne ze względu na warunki instalacji elektrycznej. Dostępne ustawienia zależne są od mocy maksymalnej płyty grzewczej. Dokładne dane znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia. Jeżeli funkcja jest aktywna a płyta grzewcza osiągnie ustawianą wartość graniczną mocy, wyświetli się <i>_</i> i wybór wyższego stopnia mocy nie będzie możliwy.	<i>0</i> - Funkcja wyłączona. Maksymalna moc płyty grzewczej ¹ . <i>1</i> - 1000 W. Najniższa moc. <i>1</i> - 1500 W. ... <i>3</i> - 3000 W. Wartość zalecana przy 13 amperach. <i>3</i> - 3500 W. Wartość zalecana przy 16 amperach. <i>4</i> - 4000 W. <i>4</i> - 4500 W. Wartość zalecana przy 20 amperach. ... <i>9</i> - Maksymalna moc płyty grzewczej.
<i>c 9</i>	Czas wybierania strefy grzewczej	<i>0</i> - Nieograniczony: Można ponownie wprowadzić ustawienia strefy grzewczej bez jej ponownego wybierania. ¹ <i>1</i> - Ograniczony: Ustawienia ostatnio wybranej strefy grzewczej można wprowadzić w ciągu 10 sekund po jej wybraniu. Po tym czasie, w celu zmiany ustawień należy ponownie wybrać strefę grzewczą.
<i>c 12</i>	Test naczyń do gotowania Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.	<i>0</i> - Nieodpowiednie. <i>1</i> - Nieoptymalne. <i>2</i> - Odpowiednie.
<i>c 17</i>	Ustawianie trybu pracy w obiegu zamkniętym lub otwartym.	<i>0</i> - Konfigurowanie trybu pracy w obiegu zamkniętym. ¹ <i>1</i> - Konfigurowanie trybu pracy w obiegu otwartym.
<i>c 18</i>	Ustawianie automatycznego włączania	<i>0</i> - Funkcja wyłączona. <i>1</i> - Funkcja włączona. ¹
<i>c 20</i>	Ustawianie funkcji pracy po wyłączeniu Gdy płyta grzewcza pracuje z aktywowanym trybem obiegu otwartego, wentylacja włącza się na ok. 6 minut ze stopniem mocy grzania.	<i>0</i> - Funkcja wyłączona. <i>1</i> - Funkcja włączona ¹ :

¹ Ustawienie fabryczne

Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
	Gdy płyta grzewcza pracuje z aktywowanym trybem obiegu zamkniętego, wentylacja włącza się na ok. 30 minut ze stopniem mocy grzania. Po upływie tego czasu funkcja pracy po wyłączeniu zostaje automatycznie dezaktywowana.	
⌵ ⌶	Przywracanie ustawień fabrycznych	⌵ - Ustawienia indywidualne ¹ . ⌶ - Ustawienia fabryczne.

15.2 Do ustawień podstawowych

Wymaganie: Płyta grzewcza musi być wyłączona.

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

Informacje o produkcie	Wskazanie
Wykaz punktów serwisu technicznego	⌵ ⌶
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	02.
Numer fabryczny 2	0.5

- ✓ Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć symbolu + lub −, aby pojawiły się poszczególne wskaźniki.

3. W celu przejścia do ustawień podstawowych dotknąć ∞.
- ✓ ⌵ i ⌶ świecą się na zmianę oraz ⌵ jako wartość uprzednio ustawiona.
4. Kilukrotnie dotknąć ∞, aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
5. Używając + albo − wybrać żadaną wartość.
6. Dotykać ∞ przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienia zostały zapisane.

15.3 Opuszczanie ustawień podstawowych

- ▶ W celu wyłączenia płyty grzewczej dotknąć ①.

16 Test naczyń do gotowania

Jakość naczynia do gotowania ma duży wpływ na szybkość procesu gotowania i jego rezultat.

Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.

Przed sprawdzeniem należy upewnić się, że wielkość dna naczynia do gotowania odpowiada wielkości użytej strefy grzewczej.

Dostęp następuje przez ustawienia podstawowe.

→ Strona 13

16.1 Przeprowadzenie Test naczyń do gotowania

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia do gotowania o temperaturze pokojowej i ustawić je na środku tej strefy grzewczej, której wielkość najlepiej pasuje do wielkości dna naczynia.
2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać ⌵ i ⌶.
3. Dotknąć + lub −. W strefach grzewczych miga wskazanie −.
- ✓ Funkcja jest aktywowana.
- ✓ Po upływie 10 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się rezultat.

16.2 Kontrola wyniku

Poniższa tabela pokazuje, co dany wynik oznacza dla jakości i szybkości procesu gotowania.

Wynik

- ⌵ Naczynie do gotowania nie nadaje się do stosowania w danej strefie grzewczej i dlatego nie jest podgrzewane.
- ⌶ Naczynie podgrzewa się wolniej niż oczekiwano, a proces gotowania nie przebiega optymalnie.
- 2 Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega w odpowiedni sposób.

Uwaga: W przypadku uzyskania niekorzystnego wyniku należy ponownie umieścić naczynie do gotowania w mniejszej strefie grzewczej, jeśli jest dostępna.

W celu aktywacji funkcji dotknąć + lub −.

¹ Ustawienie fabryczne

17 Czyszczenie i pielęgnacja

17.1 Powierzchnia płyty grzewczej

Zapobieganie uszkodzeniom powierzchni

Przed pierwszym użyciu urządzenia należy wyczyścić powierzchnię miękką ściereczką i dostępnym w handlu środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej.

- Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.
- Należy unikać bezpośredniego kontaktu produktów spożywczych z płytą grzewczą, ponieważ może to spowodować trwałe odbarwienie powierzchni.
- Aby uniknąć plam i uszkodzeń szkła, należy natychmiast usuwać resztki cukru, plastiku, folii aluminiowej lub rozlanych potraw. Dopóki strefa gotowania jest jeszcze gorąca, należy używać skrobaczki do szkła.
- Natychmiast usuwać z powierzchni grzewczej większe zanieczyszczenia, sól i cukier aby uniknąć zarysowań
- Nie należy używać naczyń do gotowania z szorstkim dnem.
- Unosić naczynie do gotowania przy przesuwaniu.
- Nie należy używać skrobaczek, które są w złym stanie.

17.2 Środki czyszczące

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

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

- Nerozcieńczony płyn do mycia naczyń
- Środki czyszczące przeznaczone do stosowania w zmywarce
- Środki do szorowania
- Agresywne chemicznie środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- Szorstkich gąbek
- Myjki ciśnieniowe i myjki parowe
- Produkty podstawowe jak produkty odtłuszczające

17.3 Czyszczenie płyty grzewczej

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

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

1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.
2. Spryskać całą powierzchnię wodą z mydłem lub standardowym detergentem do mycia naczyń. Środki do

czyszczenia płyt z ceramiki szklanej stosować tylko w przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia. Do czyszczenia ceramicznych płyt grzewczych należy używać specjalnego płynu czyszczącego, np. Viss®/Cif®¹.

- ▶ Środek czyszczący należy nakładać równomiernie i delikatnie.
- ▶ Przestrzegać zamieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego wskazówek producenta dotyczących czyszczenia.
- ▶ Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

3. Wytrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć ściereczką z mikrofibry.

Wskazówka: Jeżeli dno urządzenia będzie utrzymywane w czystości, powierzchnia kuchenki pozostanie w dobrym stanie.

17.4 Czyszczenie profili

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

Uwaga: Nie używać skrobaczki do szkła.

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

17.5 Filtr przeciw tłuszczowy

Filtr przeciw tłuszczowy zatrzymuje tłuszcz pochodzący z oparów kuchennych. Filtr składa się z pojemnika i dwóch wyjmowanych filtrów przeciw tłuszczowych. Częstotliwość czyszczenia zależy od ilości i rodzaju tłuszczu używanego podczas gotowania. Aby zapewnić optymalne działanie, należy czyścić filtr przeciw tłuszczowy, gdy widoczne są nagromadzone na nim ślady tłuszczu lub co najmniej raz w miesiącu.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Osady z tłuszczu w filtrach przeciw tłuszczowych mogą się zapalić.

- ▶ Nie używać urządzenia bez filtra przeciw tłuszczowego.
- ▶ Regularnie czyścić filtry przeciw tłuszczowe.
- ▶ Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu).

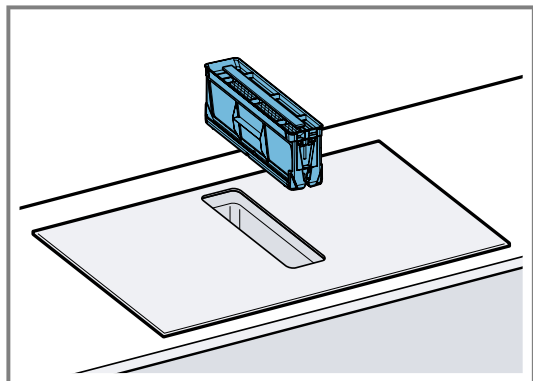
UWAGA

Spadające filtry przeciw tłuszczowe mogą uszkodzić płytę grzewczą.

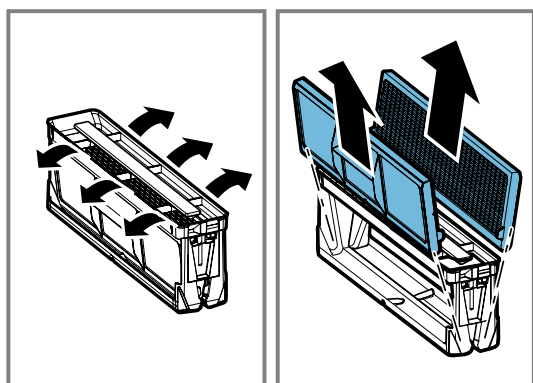
- ▶ Filtr przeciw tłuszczowy chwycić ręką od spodu.

¹ Viss® i Cif® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy UNILEVER. BSH jest niezależną firmą i nie promuje marek UNILEVER.

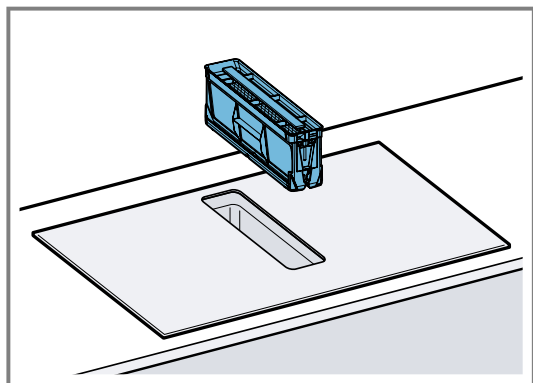
1. Wyjąć filtr przeciwtłuszczowy.
 - ▶ Na dole pojemnika może gromadzić się tłuszcz. Nie przechylać filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.



2. Zdemontować części filtra przeciwtłuszczowego.



3. Filtry przeciwtłuszczowe należy czyścić w zmywarce lub ręcznie.
 - "Ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego", Strona 16
 - "Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego w zmywarce do naczyń", Strona 16
4. W razie potrzeby wyjąć filtry zapachów lub filtry akustyczne i wyczyścić urządzenie od wewnątrz.
5. Jeśli do urządzenia dostały się przedmioty, należy je usunąć i upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany.
6. Przetrzeć wnętrze urządzenia roztworem wody z detergentem i zmywaka.
7. Po wyczyszczeniu należy włożyć osuszony filtr przeciwtłuszczowy.



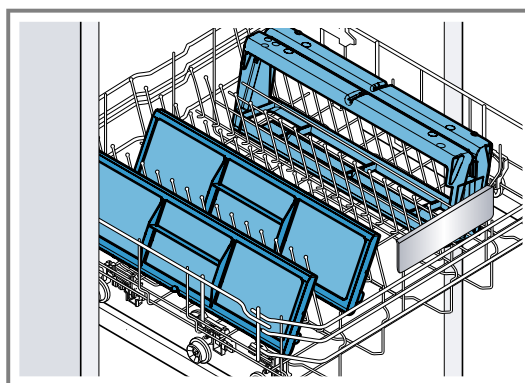
Ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

1. Zdemontować części filtra przeciwtłuszczowego.

2. Namoczyć filtr przeciwtłuszczowy w roztworze gorącej wody z detergentem.
 - ▶ Wyczyścić filtr przeciwtłuszczowy szczoteczką. Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.
 - ▶ W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia zastosować specjalny środek odtłuszczający. Środek odtłuszczający można nabyć za pośrednictwem serwisu, w sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym.
3. Dobrze wypłukać filtr przeciwtłuszczowy.
4. Pozostawić filtr, aby wyciekły z niego resztki wody.
5. Zamontować części filtra przeciwtłuszczowego.
6. Po osuszeniu włożyć filtr przeciwtłuszczowy do urządzenia.

Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego w zmywarce do naczyń

1. Wyjąć filtr przeciwtłuszczowy.
2. Zdemontować części filtra przeciwtłuszczowego.
3. Części filtra przeciwtłuszczowego ustawić luźno w zmywarce i nie zakleszczać ich.



Mocno zabrudzonych filtrów przeciwtłuszczowych nie czyścić razem z naczyniami. Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.

4. Włączyć zmywarkę. Nie ustawiać temperatury powyżej 70°C.
5. Pozostawić filtr, aby wyciekły z niego resztki wody.
6. Po osuszeniu włożyć filtr przeciwtłuszczowy do urządzenia.

17.6 Filtr zapachów lub filtr akustyczny

Filtry zapachów i filtry akustyczne można nabyć w sklepie specjalistycznym, w serwisie lub w sklepie internetowym.

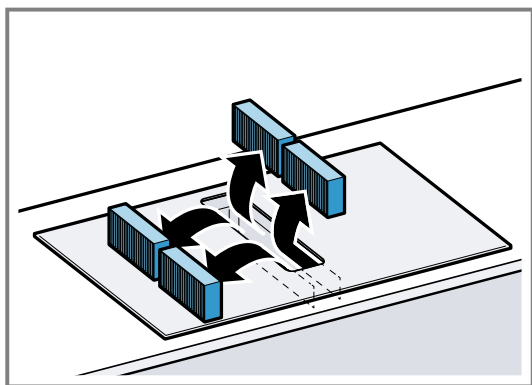
Uwagi

- Wymienić filtry zapachów po wyświetleniu się ostrzeżenia na urządzeniu.
 - "Resetowanie wskaźnika nasycenia", Strona 17
- Wymienić filtry akustyczne jeśli są zanieczyszczone.

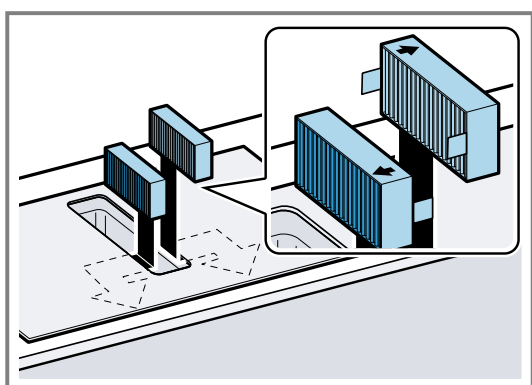
Wymaganie: Aby zapewnić optymalne działanie, należy stosować tylko oryginalne filtry.

1. Wyjąć filtr przeciwtłuszczowy.

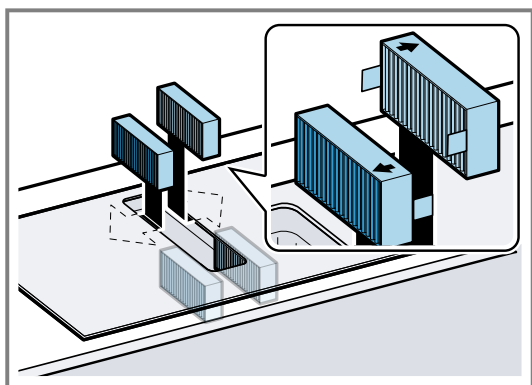
- Wyjąć 4 filtry zapachów lub filtry akustyczne i prawidłowo zutylizować.



- Dwa nowe filtry zapachów lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia i przesunąć do przodu.



- Pozostałe filtry zapachów lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia.



- Włożyć filtr przeciwtłuszczowy do urządzenia.

Resetowanie wskaźnika nasycenia

Po wyłączeniu urządzenia świeci się F.

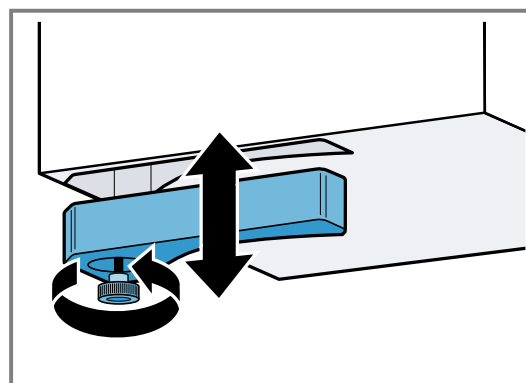
- Wymienić filtry zapachów.
→ "Filtr zapachów lub filtr akustyczny", Strona 16
- Nacisnąć  i przytrzymać, aż rozlegnie się dźwięk sygnału.
- ✓ F przestaje świecić. Wskaźnik filtrów zapachów zostanie zresetowany.

17.7 Czyszczenie zbiornika przelewowego

Zbiornik przelewowy gromadzi płyny lub przedmioty, które dostają się do urządzenia od góry.

Wymaganie: Urządzenie ostygło i zgasł wskaźnik ciepła resztkowego.

- Przytrzymać zbiornik przelewowy jedną ręką, a drugą ręką odkręcić.
► Nie przechylać zbiornika przelewowego, aby uniknąć wyciekania wody.



- Opróżnić i wypłukać zbiornik przelewowy.
- W razie potrzeby odkręcić śrubę i umyć zbiornik przelewowy bez śruby w zmywarce do naczyń.
- Po wyczyszczeniu ponownie przykręcić zbiornik przelewowy.
- Upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany.
Przedmioty, które dostały się do urządzenia, należy usunąć po ostygnięciu z urządzenia. W tym celu zdemonować filtr przeciwtłuszczowy.

18 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 19

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

18.1 Ostrzeżenia

Uwagi

- Jeśli na wskaźnikach pojawi się E, przytrzymać wciśnięty przycisk odpowiedniej strefy grzewczej i odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć płytę grzew-

czą. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem i podać dokładny kod usterki.

- W przypadku wystąpienia usterki, urządzenie nie przełącza się na trybu lub stanu niskiego zużycia energii.
- W celu ochrony komponentów elektronicznych urządzenia przed przegrzaniem lub przepięciami płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy grzania.

18.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Nie świeci się żaden wskaźnik.	Przerwa w zasilaniu. ▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania. Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń. Zakłócenia w układzie elektronicznym ▶ Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Migają wskaźniki.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Wentylacja nie działa	Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń.
F	Filtr zapachowy jest nasycony lub wskaźnik nasycenia świeci się pomimo wymiany filtra. ▶ Wymienić filtr i zresetować wskaźnik nasycenia filtra. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale . → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 15
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.
F5 + stopień mocy i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Układ elektroniczny może się przegrzać. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można teraz kontynuować gotowanie.
F5 i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
F1/F6	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.
F8	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. ▶ Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa jest włączona. Aby ustawić strefę grzewczą, dotknąć dowolnego przycisku i wyłączyć wskaźnik.
E 9000/E9010	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. ▶ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U400/E9011	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
• $\mathcal{E}$	Aktywowany został tryb demo. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i podłączyć płytę grzewczą. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego czujnika. Tryb demo został dezaktywowany.
• obok 	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowany. ▶ Dezaktywacja Zabezpieczenie przed dziećmi

18.3 Normalne odgłosy urządzenia

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

19 Utylizacja

19.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie

oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

20 Serwis

Istotne dla prawidłowego działania urządzenia, oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim rozporządzeniem w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dostępne są w naszym dziale obsługi klienta przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Ponadto przez okres do 15 lat po wprowadzeniu urządzenia na rynek można nabyć w naszym dziale obsługi klienta inne istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne, które dostępne są w magazynie.

Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowni-

ków naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

20.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

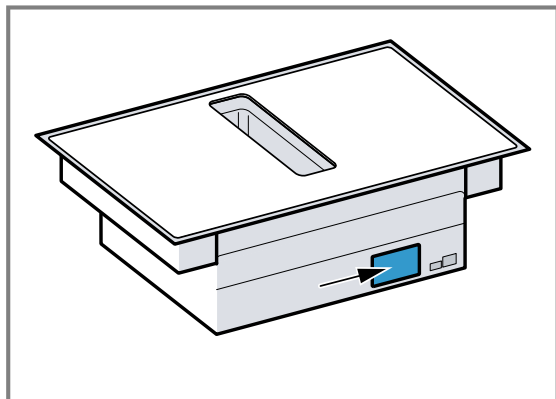
Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia; numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- z przodu na spodzie płyty grzewczej.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramice szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 13*.

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



21 Potrawy testowe

Poniższe zalecenia ustawień zostały stworzone dla instytucji badawczych w celu ułatwienia testów naszych urządzeń. Testy wykonano przy użyciu naszych zestawów naczyń do płyt indukcyjnych. W razie potrzeby zestawu wyposażenia można nabyć w sklepach specjalistycznych, w naszym serwisie technicznym lub sklepie internetowym.

21.1 Roztopić kuwerturę

Składniki: 150 g ciemnej czekolady (55% kakao).

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki
 - Gotowanie: stopień mocy 1.

21.2 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura początkowa 20°C

Podgrzewanie, bez mieszania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 450 g
 - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką, ilość 800 g
 - Podgrzewanie: czas trwania 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.

21.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Np. średnica ziaren soczewicy 5-7 mm. Temperatura początkowa 20°C

Zamieszać po 1 min podgrzewania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 500 g
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką, ilość 1 kg
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.

21.4 Sos beszamelowy

Temperatura mleka: 7°C

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka z zawartością tłuszczu 3,5 % i jedna szczypta soli

Przyrządzanie sosu beszamelowego

1. Stopić masło, wmieszać mąkę i sól i wszystko podgrzać.
 - Podgrzewanie: czas trwania 6 min, stopień mocy 2
2. Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia.
 - Podgrzewanie: czas trwania 6 min 30 sek, stopień mocy 7
3. Gdy sos beszamelowy zagotuje się, pozostawić na strefie grzewczej na kolejne 2 min, ciągle mieszając.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2

21.5 Ryż na mleku, gotowanie z pokrywą

Temperatura mleka: 7°C

1. Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Podgrzewać bez pokrywki. Zamieszać po 10 min podgrzewania.
2. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól.

Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.

- Garnek Ø 16 cm Składniki: 190 g ryżu okrągłozarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 20 cm Składniki: 250 g ryżu okrągłozarnistego, 120 g cukru, 1l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3, zamieszać po 10 minutach

21.6 Ryż na mleku, gotowanie bez pokrywki

Temperatura mleka: 7°C

1. Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając.

2. Gdy temperatura mleka osiągnie ok. 90°C, ustawić zalecany stopień mocy grzania i gotować na wolnym ogniu przez ok. 50 min.

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 190 g ryżu okrągłozarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 20 cm bez pokrywki Składniki: 250 g ryżu okrągłozarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1,5 g soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.

21.7 Gotowanie ryżu

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura wody: 20°C

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką Składniki: 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką Składniki: 250 g ryżu długoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.

21.8 Pieczenie polędwicy wieprzowej

Temperatura początkowa polędwicy: 7°C

- Patelnia Ø 24 cm bez pokrywki Składniki: 3 polędwice wieprzowe, waga całkowita ok 300 g, grubość 1cm, 15 g oleju słonecznikowego
 - Podgrzewanie: czas trwania ok. 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 7

21.9 Przygotowanie naleśników

Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

- Patelnia Ø 24 cm bez pokrywki Składniki: 55 ml ciasta na naleśnik
 - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 7

21.10 Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych

- Garnek Ø 20 cm bez pokrywki: 2 l oleju słonecznikowego na każde smażenie w głębokim tłuszczu: 200 gr głębokomrożonych frytek, grubość 1 cm.
 - Podgrzewanie: stopień mocy 9, aż do momentu, w którym olej osiągnie temperaturę 180°C.
 - Dalsze gotowanie: stopień mocy 9



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Dziękujemy za zakup urządzenia AGD marki Bosch!

Po zarejestrowaniu urządzenia w systemie MyBosch uzyskasz dostęp do następujących korzyści:

- **Specjalistyczne informacje i rady dotyczące urządzenia**
- **Opcje przedłużenia gwarancji**
- **Rabaty na akcesoria i części zamienne**
- **Cyfrowa instrukcja obsługi i wszystkie dane urządzenia**
- **Łatwy dostęp do serwisu AGD firmy Bosch**

Bezpośrednia i prosta rejestracja – także z urządzeń mobilnych:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Potrzebujesz pomocy? Znajdziesz ją tutaj.

Specjalistyczne doradztwo dotyczące posiadanych urządzeń AGD marki Bosch, pomoc w przypadku problemów lub naprawy przez ekspertów firmy Bosch.

Poznaj liczne możliwości wsparcia, jakie możesz otrzymać od firmy Bosch:
www.bosch-home.com/service

Dane kontaktowe dla wszystkich krajów są podane w załączonym wykazie punktów serwisowych.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9002065811 (060624) REG25

pl