



**BOSCH**

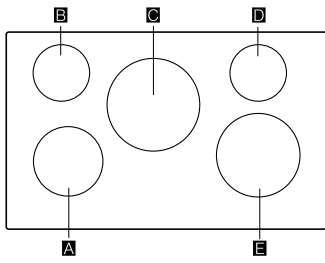
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**




# Indukcyjna płyta grzewcza

PIV8..F...

[pl] Instrukcja obsługi



		$g^1$	$b^1$
<b>A</b>	Ø 18	1.800W	3.100W
<b>B / D</b>	Ø 14,5	1.400W	2.200W
<b>C</b>	Ø 24	2.200W	3.700W
<b>E</b>	Ø 21	2.200W	3.700W

<sup>1</sup>  IEC 60335-2-6

# Spis treści

1	Bezpieczeństwo .....	3
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	5
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	6
4	Gotowanie za pomocą indukcji.....	6
5	Poznananie urządzenia .....	8
6	Podstawowy sposób obsługi .....	9
7	Funkcje zegara .....	10
8	Funkcja PowerBoost.....	11
9	Czujnik smażenia .....	12
10	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	14
11	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia.....	14
12	Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa .....	14
13	Ustawienia podstawowe .....	15
14	Wskaźnik zużycia energii .....	16
15	Sprawdzanie naczynia do gotowania .....	16
16	Funkcja PowerManager .....	17
17	Czyszczenie i pielęgnacja.....	17
18	FAQ .....	18
19	Usuwanie usterek.....	19
20	Utylizacja .....	20
21	Serwis .....	21
22	Potrawy testowe.....	21



## 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

### 1.1 Wskazówki ogólne

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

### 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

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

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

### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod

nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

#### 1.4 Bezpieczne użytkowanie

##### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym.

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą. Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

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

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze. Po każdym użyciu wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym.
- ▶ Nie czekać, aż płyta grzewcza samo się wyłączy, ponieważ nie stoją już na nim żadne naczynia.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

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

##### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej.

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

##### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzane 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 tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Za-

wsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.

- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

▶ Wezwać serwis. → *Strona 21*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

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

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

Kontakt z metalowymi przedmiotami przez wentylator znajdujący się na spodzie płyty grzewczej może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Nie trzymać długich, ostro zakończonych metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzewczą.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

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 kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzewczej i naczyń w wyniku przegrzania.

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

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skaleczenie.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

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

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

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

## **2 Zapobieganie szkodom materialnym**

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

<b>Uszkodzenie</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie problemu</b>
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.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
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.

#### UWAGA!

Ta płyta grzewcza wyposażona jest w części spodniej w wentylator.

- ▶ Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać małych ani spiczastych przedmiotów, papieru ani ściereczek do naczyń. Przedmioty te mogą zostać zassane i uszkodzić wentylator lub mieć negatywny wpływ na chłodzenie.

- ▶ Pomiędzy zawartością szuflady a wentylatorem należy zachować odstęp minimum 2 cm.

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

### 3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

### 3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

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

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

Zamykać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrządziej.

- 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.

## 4 Gotowanie za pomocą indukcji

### 4.1 Zalety gotowania za pomocą indukcji

Gotowanie za pomocą indukcji zasadniczo 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 wykłapały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola dopływu ciepła i bezpieczeństwa; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjna strefa

grzewcza przerywa dopływ ciepła, jeśli naczynie zostanie zdjęte ze strefy grzewczej bez uprzedniego jej wyłączenia.

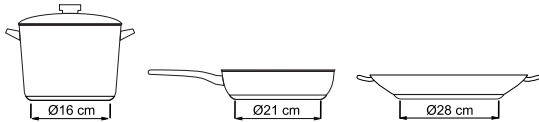
## 4.2 Naczynia

Do gotowania indukcyjnego nadają się tylko naczynia o właściwościach ferromagnetycznych.

Na przykład:

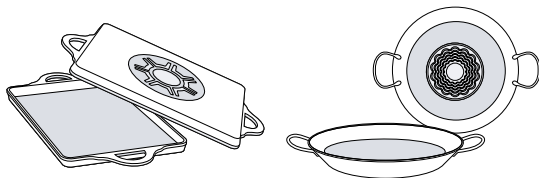
- naczynia ze stali emaliowanej
- naczynia z żeliwa
- przystosowane do indukcji specjalne naczynia ze stali nierdzewnej

Szczegółowe informacje o naczyniach przystosowanych do gotowania indukcyjnego są dostępne pod → "Sprawdzanie naczynia do gotowania", Strona 16. W celu uzyskania dobrego wyniku gotowania należy upewnić się, że powierzchnia ferromagnetyczna dna naczynia odpowiada wielkości strefy grzewczej. Jeżeli naczynie nie zostanie wykryte w danej strefie grzewczej, należy umieścić je w strefie grzewczej o mniejszej średnicy.

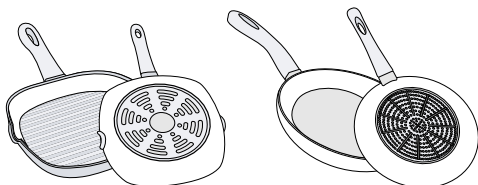


Dno niektórych naczyń do gotowania indukcyjnego nie jest całkowicie ferromagnetyczne:

W przypadku używania dużych naczyń z mniejszym dnem ferromagnetycznym nagrzewa się tylko powierzchnia ferromagnetyczna. Ciepło nie jest wówczas rozprowadzane równomiernie. W związku z tym temperatura w obszarze nieferromagnetycznym może być zbyt niska do gotowania.



Spody naczyń z elementami aluminiowymi zmniejszają powierzchnię ferromagnetyczną. Może to ograniczyć moc wyjściową i spowodować, że naczynia nie zostaną wykryte lub będą wykrywane niewystarczającym stopniem, a tym samym nie zostaną odpowiednio rozgrzane.



### Nieodpowiednie naczynia:

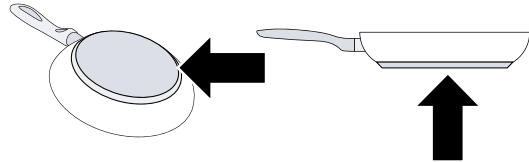
Nie używać płyt przepływowych ani naczyń z:

- cienkościennej stali czarnej
- szkła
- gliny
- miedzi
- aluminium

## Właściwości spodu naczynia

Właściwości spodu naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Naczynia wykonane z materiałów, które równomiernie rozprowadzają ciepło w naczyniu, np. garnki z warstwowym spodem ze stali nierdzewnej, oszczędzają czas i energię.

Zalecane jest używanie naczyń z płaskim dnem, nierówności na spodzie naczynia mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



## Brak lub nieodpowiednia wielkość naczynia

Jeśli w wybranej strefie grzewczej nie zostanie postawione naczynie lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału względnie ma niewłaściwą wielkość, miga wskaźnik strefy grzewczej. Wskaźnik zgaśnie w momencie postawienia odpowiedniego naczynia w wybranej strefie grzewczej. Jeżeli odpowiednie naczynie nie zostanie postawione w wybranej strefie grzewczej w ciągu 90 sekund, strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.

## Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta grzewcza wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa. Puste naczynie może jednak nagrzać się tak szybko, że funkcja "Wyłączenie automatyczne" nie zostanie aktywowana w odpowiednim momencie i naczynie osiągnie bardzo wysoką temperaturę. W rezultacie dno naczynia może nawet stopić się i uszkodzić szklaną płytę. W tym przypadku należy nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzewczą. Jeśli strefa grzewcza nie będzie działała po ostygnięciu, skontaktować się z serwisem technicznym.

## System rozpoznawania naczyń

Każda strefa grzewcza posiada dolną granicę możliwości rozpoznawania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać strefy grzewczej, która najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

## 5 Poznawanie urządzenia

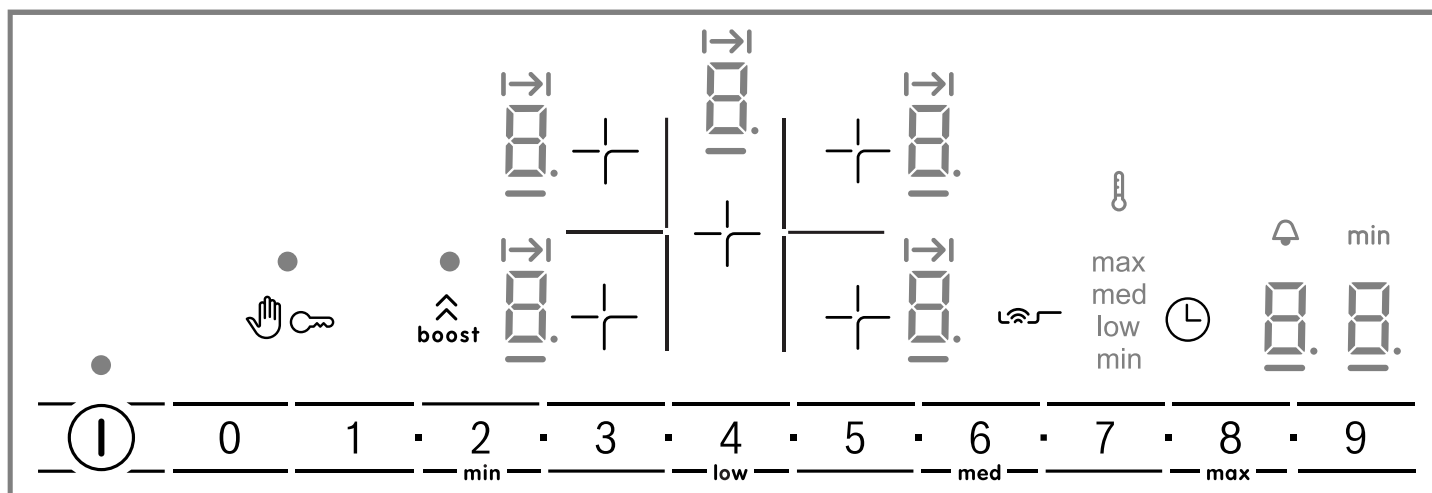
### 5.1 Gotowanie za pomocą indukcji

Gotowanie indukcyjne niesie ze sobą, w porównaniu do tradycyjnych kucharek, kilka zmian i szereg korzyści, takich jak oszczędność czasu podczas gotowania, oszczędność energii oraz łatwość w pielęgnacji i czysz-

czeniu. Oferuje także lepszą kontrolę ciepła, ponieważ jest ono uzyskiwane bezpośrednio w naczyniu do gotowania.

### 5.2 Pulpit obsługi

W zależności od typu urządzenia przedstawione na ilustracji szczegóły, takie jak kolor czy kształt, mogą się różnić.



#### Czujniki wyboru

Czujnik	Funkcja
ⓘ	Włącznik główny
+	Wybór strefy grzewczej
0 1 2 ... 8 9	Strefa nastawiania
👤	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
🛡️	Zabezpieczenie przed dziećmi
⬆️	Funkcja PowerBoost
🕒	Funkcja timera
🔥	Czujnik smażenia
min low med max	Stopnie smażenia

#### Wskaźniki

Wskaźnik	Funkcja
0	Tryb pracy
1-9	Stopnie mocy grzania
00	Funkcje zegara
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost
→	Ustawianie czasu gotowania
🔔	Minutnik
min	Wskaźnik czasu
🔥	Czujnik smażenia
🌡️	Temperatura czujnika smażenia

#### Wskaźnik

Wskaźnik	Funkcja
min low med max	Stopnie smażenia

#### Pola dotykowe i wskaźniki

Dotknięcie symbolu powoduje aktywowanie odpowiedniej funkcji.

- Pulpit obsługi powinien być czysty i suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.
- Nie stawiać naczyń w pobliżu wskaźników lub czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

### 5.3 Strefa grzewcza

Przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić, czy wielkość naczynia pasuje do strefy grzewczej, która będzie używana:

Powierzchnia	Typ pola grzewczego
○	Jednoobwodowa strefa grzewcza

### 5.4 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
H	Strefa grzewcza jest gorąca.
h	Strefa grzewcza jest ciepła.



## 6 Podstawowy sposób obsługi

### 6.1 Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Płytę grzewczą włączać i wyłączać włącznikiem głównym ①.  
Jeżeli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone dłużej niż 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

#### ReStart

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

### 6.2 Ustawianie stref grzewczych

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.




Stopień mocy	
1	Minimalny stopień mocy
9	Maksymalny stopień mocy

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony w strefie nastawiania symbolem ■.

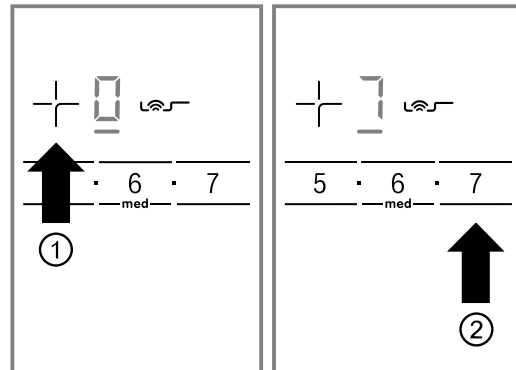
#### Uwagi

- W celu ochrony komponentów elektronicznych urządzenia przed przegrzaniem lub przepięciami płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy grzania.
- Aby zapobiec hałasowi generowanemu przez urządzenie płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy.

#### Wybór strefy grzewczej i stopnia mocy grzania

1. W celu dokonania wyboru strefy grzewczej dotknąć .
- ✓ Świeci się wskaźnik , a poniżej symbol .

2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.




- ✓ Stopień mocy jest ustawiony.

#### Uwagi

- W przypadku umieszczenia naczynia do gotowania w strefie grzewczej przed włączeniem płyty i dotknięciem ①, naczynie zostanie wykryte 20 sekund później. Strefa grzewcza zostanie wybrana automatycznie. W przypadku rozpoznania naczynia do gotowania należy w ciągu 20 sekund wybrać stopień mocy grzania, w przeciwnym razie strefa grzewcza wyłączy się.  
Ustawienie kilku naczyń do gotowania i włączenie płyty grzewczej spowoduje, że wykryte zostanie tylko jedno naczynie.
- Jeżeli na strefie grzewczej nie stoi żadne naczynie do gotowania lub garnek nie jest odpowiedni, wybrany stopień mocy miga. Po pewnym czasie strefa grzewcza wyłączy się.

#### Zmiana stopnia mocy grzania i wyłączenie strefy grzewczej


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

### 6.3 Porady dotyczące gotowania

- Podgrzewając puree, zupy kremy lub gęste sosy, należy zamieszać potrawę od czasu do czasu.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy grzania 8-9.
- Podczas gotowania z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania, gdy zaczną wydobywać się para. Wydobywanie się pary nie ma wpływu na rezultat gotowania.
- Po zakończeniu gotowania przykryć naczynie pokrywką aż do momentu podania potrawy na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazań producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania produktów, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Upewnić się, że olej nie dymi.

- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je kolejno małymi porcjami.
- Niektóre naczynia do gotowania mogą osiągać podczas gotowania wysokie temperatury. Dlatego należy używać łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania wyróżniającego się efektywnością energetyczną są dostępne pod → "Oszczędzanie energii", Strona 6

#### Zalecenia gotowania

W tabeli podane jest, które stopnie mocy grzania () nadają się do poszczególnych produktów spożywczych. Czas gotowania (Ⓞ min) może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych.

	☰☰☰	⊖ min
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
<b>Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła</b>		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1. - 2	-
Mleko <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Kiełbasy parzone <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Pyzy <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Ryba <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bearnijski, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		
Ryż, z podwójną ilością wody	2. - 3.	15 - 30
Ryż na mleku <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4. - 5.	25 - 35
Ziemniaki gotowane	4. - 5.	15 - 30
Makaron <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3. - 4.	120 - 180
Zupy	3. - 4.	15 - 60
Warzywa	2. - 3.	10 - 20
Warzywa, mrożone	3. - 4.	7 - 20
Potrawa jednogarnkowa w szybkowarze	4. - 5.	-
<b>Duszenie</b>		
Pieczeń zwijana	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Duszenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju<sup>1</sup></b>		

<sup>1</sup> Bez pokrywki

<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

<sup>3</sup> Często obracać

	☰☰☰	⊖ min
Sznicel, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznicel, mrożony	6 - 7	6 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany <sup>3</sup>	6 - 7	8 - 12
Stek, grubość 3 cm	7 - 8	8 - 12
Pierś drobiowa, grubość 2 cm <sup>3</sup>	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone, grubość 3 cm <sup>3</sup>	4. - 5.	20 - 30
Hamburger, grubość 2 cm <sup>3</sup>	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
Krewetki i kraby	7 - 8	4 - 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów w małej ilości tłuszczu	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Naleśniki, smażyć kolejno	6. - 7.	-
Omlety, smażyć kolejno	3. - 4.	3 - 10
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu, 150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami<sup>1</sup></b>		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa, grzyby panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez pokrywki

<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

<sup>3</sup> Często obracać

## 7 Funkcje zegara

Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

- Ustawianie czasu gotowania
- Automatyczne programowanie czasu gotowania
- Minutnik

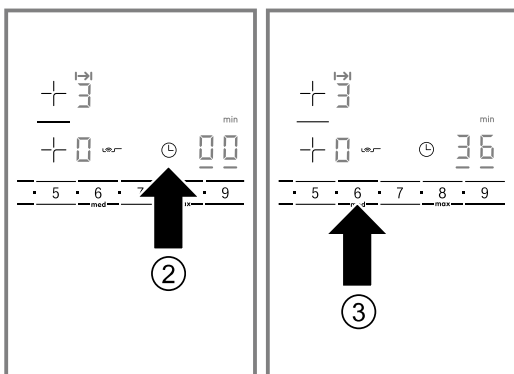
## 7.1 Ustawianie czasu trwania

Strefa grzewcza wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu. Czas gotowania można nastawić do 99 minut.

**Uwaga:** W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla strefy grzewczej, w której aktywowany jest czujnik gotowania, czas gotowania zaczyna upływać dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

### Programowanie czasu gotowania

- Wybrać strefę grzewczą oraz stopień mocy grzania.
- Dotknąć ☹.
- Wskaźnik strefy grzewczej |→| świeci się.
  - Na wskaźniku timera świeci się 00.
- W ciągu kolejnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas gotowania.
  - W celu ustawienia czasu gotowania poniżej 10 minut należy przed wprowadzeniem żądanej wartości dotknąć 0.



- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.

### Uwagi

- W celu sprawdzenia pozostałego czasu gotowania wybrać odpowiednią strefę grzewczą.
- W przypadku ustawienia czasu gotowania dla kilku stref grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się informacja dotycząca wybranej strefy grzewczej.

### Zmiana lub kasowanie czasu gotowania

- Wybrać stref grzewczą a następnie dotknąć ☹.

- Aby skasować ustawiony czas gotowania w strefie nastawiania zmienić czas gotowania lub wybrać 00.

### Po upływie czasu gotowania

Strefa grzewcza wyłącza się. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku timera na 10 sekund pojawia się symbol 00.

- ▶ Dotknąć ☹.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

## 7.2 Automatyczne programowanie czasu gotowania

Można automatycznie ustawić ten sam czas gotowania dla wszystkich stref grzewczych. Ustawiony czas jest odliczany niezależnie dla każdej strefy grzewczej. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Ustawienia podstawowe", Strona 15.

## 7.3 Timer/minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Funkcja ta jest niezależna od stref grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie strefy grzewczej.

### Nastawianie minutnika

- Kilkukrotnie dotknąć ☹, aż zaświeci się wskaźnik ↻.
- Na wskaźniku timera świeci się 00.
- Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.
- Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

### Zmiana lub kasowanie czasu odliczanego przez minutnik

- Kilkukrotnie dotknąć ☹, aż zaświeci się wskaźnik ↻.
- Aby skasować ustawiony czas gotowania, w strefie nastawiania zmienić czas lub wybrać 00.

### Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

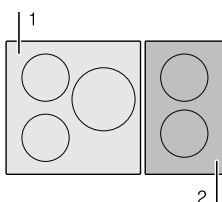
Rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera pojawia się 00 i świeci się wskaźnik ↻. Po upływie 10 sekund wskaźniki gasną.

- ▶ Dotknąć ☹.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

# 8 Funkcja PowerBoost

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

Tę funkcję można aktywować dla jednej strefy grzewczej, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza tej samej grupy, patrz rysunek. W przeciwnym razie na wskaźniku wybranej strefy grzewczej miga b i 9. Następnie automatycznie ustawiony zostanie stopień mocy grzania 9 bez aktywowania funkcji.



## 8.1 Aktywacja funkcji PowerBoost

- Wybrać pole grzewcze.
- Dotknąć ⚙. Świeci wskaźnik b.
- ✓ Funkcja jest aktywowana.

## 8.2 Dezaktywacja funkcji PowerBoost

- Wybrać pole grzewcze.
- Dotknąć ⚙. Wskaźnik b gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.
- ✓ Funkcja jest dezaktywowana.

**Uwaga:** W pewnych warunkach funkcja PowerBoost wyłącza się automatycznie, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

## 9 Czujnik smażenia

Podczas smażenia funkcja ta umożliwia utrzymanie odpowiedniej temperatury patelni.

Strefy grzewcze umożliwiające stosowanie tej funkcji są oznaczone symbolem funkcji smażenia.

### 9.1 Korzyści podczas smażenia

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

#### Uwagi

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Aby uniknąć rozprysków tłuszczu, używać osłony przed rozpryskiwaniem.
- Używać odpowiedniego do potraw z patelni z oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, tłoczony na zimno oliwy z oliwek lub smalcu wieprzowego wybrać poziom temperatury min.
- Podczas rozgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru.
- Jeżeli strefa grzewcza ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik smażenia nie zostanie prawidłowo aktywowany.

### 9.2 Odpowiednie naczynia do gotowania

Wybierać strefę grzewczą, której średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia do gotowania. Naczynie stawiać na środku strefy grzewczej.

W sprzedaży dostępne są patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia. To opcjonalne wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym.

**Uwaga:** Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. Szczegółowe informacje są dostępne pod

→ "Serwis", Strona 21.

#### Wyposażenie dodatkowe

Patelnia Ø 15 cm	Akcesoria zalecane przy korzystaniu z czujnika smażenia.
Patelnia Ø 19 cm	Akcesoria zalecane przy korzystaniu z czujnika smażenia.
Patelnia Ø 21 cm	Akcesoria zalecane przy korzystaniu z czujnika smażenia.

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

#### Uwagi

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju patelni.

- Inne rodzaje patelni mogą ulec przegrzaniu. Temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw należy wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby zmienić na wyższy.

### 9.3 Poziomy temperatury

Poziomy temperatury do przyrządzania potraw.

Stopnie	Zastosowanie
min niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.
low niski - średni	Smażenie ryb i grubych kawałków mięsa, np. kotletów mielonych i kiełbasek.
med średni - wysoki	Smażenie steków, dobrze wysmażonych, panierowanych produktów mrożonych i cienkich kawałków mięsa, np. sznyceli, potrawki i warzyw.
max wysoki	Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych lub średnio wysmażonych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków.

### 9.4 Zalecenia gotowania z czujnikiem smażenia

W tabeli podane jest, które stopnie temperatury (δ) nadają się do poszczególnych produktów spożywczych. Czas smażenia (⌚ min) może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych.

Ustawiony poziom temperatury może ulec zmianie w zależności od używanej patelni. Podgrzać pustą patelnię, po sygnale dodać olej i produkty spożywcze.

	δ	⌚ min
<b>Mięso</b>		
Sznicel, naturalny lub panierowany	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	low	10 - 15
Cordon bleu, sznicel <sup>1</sup>	med	10 - 15
Stek, krwisty, grubość 3 cm	max	6 - 8
Stek, średnio lub dobrze wypieczony, grubość 3 cm	med	8 - 12
Pierś drobiowa, grubość 2 cm <sup>1</sup>	low	10 - 20
Kiełbaski, parzone lub surowe <sup>1</sup>	low	8 - 20
Hamburger, pulpety, klopsiki farszerowane <sup>1</sup>	low	6 - 30
Potrawka, gyros	med	7 - 12
Mięso mielone	med	6 - 10
Boczek	min	5 - 8

<sup>1</sup> Często obracać

<sup>2</sup> Czas trwania w odniesieniu do jednej porcji. Smażyć kolejno.

	⌘	⌚ min
<b>Ryby</b>		
Cała ryba, smażona, np. pstrąg	low	10 - 20
Filet rybny, naturalny lub panierowany	low - med	10 - 20
Krewetki, kraby	med	4 - 8
<b>Potrawy z jaj</b>		
Naleśniki <sup>2</sup>	max	-
Omlet <sup>2</sup>	min	3 - 6
Jaja sadzone	min - med	2 - 6
Jajecznica	min	4 - 9
Omlet cesarski	low	10 - 15
Francuskie tosty <sup>2</sup>	low	4 - 8
<b>Ziemniaki</b>		
Ziemniaki smażone po ugotowaniu w mundurkach	max	6 - 12
Frytki, z surowych ziemniaków	med	15 - 25
Placki ziemniaczane <sup>2</sup>	max	2,5 - 3,5
Ziemniaki glazurowane	low	15 - 20
<b>Warzywa</b>		
Czosnek, cebula	min	2 - 10
Cukinia, bakłażan	low	4 - 12
Papryka, zielone szparagi	low	4 - 15
Grzyby	med	10 - 15
Glazurowanie warzyw	low	6 - 10
<b>Produkty mrożone</b>		
Sznycel	med	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	med	10 - 30
Pierś drobiowa <sup>1</sup>	med	10 - 30
Nuggetsy z kurczaka	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Filet rybny, naturalny lub panierowany	low	10 - 20
Paluszki rybne	med	8 - 12
Frytki	max	4 - 6
Potrawy z patelni, np. warzywa na patelnię z kurczakiem	low	6 - 10
Sajgonki	med	10 - 30
Camembert/ser	low	10-15
<b>Inne</b>		
Camembert/ser	low	7 - 10
Gotowe suche potrawy z dodatkiem wody, np. potrawy makaronowe	min	5 - 10

<sup>1</sup> Często obracać

<sup>2</sup> Czas trwania w odniesieniu do jednej porcji. Smażyć kolejno.


	⌘	⌚ min
Grzanki	low	6 - 10
Migdały/orzechy/orzeszki pinowe	med	3 - 15

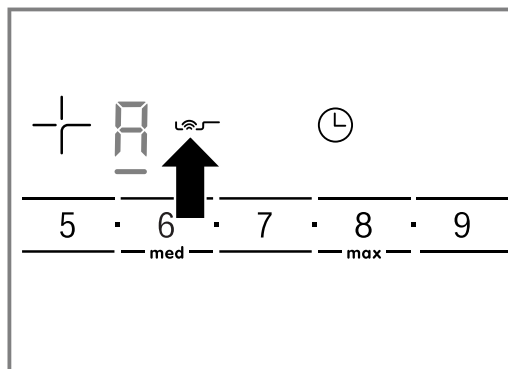
<sup>1</sup> Często obracać


<sup>2</sup> Czas trwania w odniesieniu do jednej porcji. Smażyć kolejno.

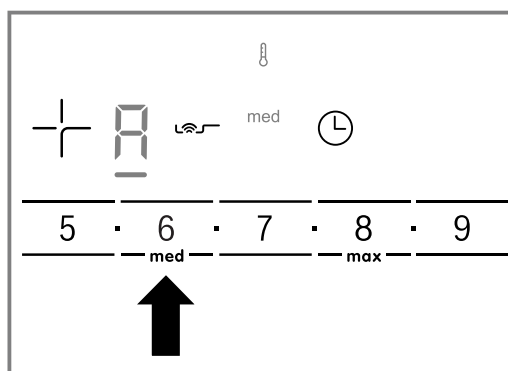
## 9.5 Włączanie czujnika smażenia


**Wymaganie:** Wybrać z tabeli odpowiedni stopień mocy smażenia. Postawić puste naczynie do gotowania na strefie grzewczej.

1. Wybrać stref grzewczą a następnie dotknąć .




- ✓ Na wskaźniku strefy grzewczej świeci się .
- 2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany poziom temperatury.




- ✓ Funkcja jest aktywowana.
- ✓ Symbol temperatury  świeci do momentu osiągnięcia temperatury smażenia. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury gaśnie.
- 3. Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, włączyć na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

### Uwagi

- Obracać potrawę, aby się nie przypaliła.
- Aby wyświetlił się wskaźnik temperatury  i poziom temperatury, należy wybrać strefę grzewczą.

## 9.6 Wyłączanie czujnika smażenia

- ▶ Wybrać stref grzewczą a następnie dotknąć .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.



---

## 10 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

### 10.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

**Wymaganie:** Płyta grzewcza musi być wyłączona.

- ▶ Dotknąć  przez 4 sekundy.
- ✓ Wskaźnik obok  świeci się przez 10 sekund.
- ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

### 10.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Dotknąć  przez 4 sekundy.
- ✓ Blokada została wyłączona.

### 10.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

#### Aktywacja i dezaktywacja


Szczegółowe informacje na temat automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi są dostępne pod → "Ustawienia podstawowe", Strona 15.

---

## 11 Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia


Funkcja ta umożliwi zablokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia bez zmiany wybranych ustawień, gdy płyta grzewcza jest włączona.

### 11.1 Aktywacja blokady pulpitu obsługi podczas czyszczenia

- ▶ Dotknąć . Rozlega się sygnał.
- ✓ Pulpit obsługi zostaje zablokowany na 35 sekund.

### 11.2 Dezaktywacja blokady pulpitu obsługi podczas czyszczenia

W celu dezaktywacji funkcji przed upływem ustawionego czasu.

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Pulpit obsługi jest odblokowany.

#### Uwagi

- 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 w każdej chwili wyłączyć.

---

## 12 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. W zależności od wybranego stopnia mocy, strefa grzewcza wyłączy się automatycznie po 1 do 10 godzinach. Strefa grzewcza przestaje się nagrzewać. Na wskaźniku strefy grzewczej migają na przemian *FB* i wskaźnik ciepła resztkowego *h* lub *H*.

W celu wyłączenia wskaźnika dotknąć dowolnego symbolu. Można ponownie wprowadzić ustawienia strefy grzewczej.

## 13 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

### 13.1 Przegląd ustawień podstawowych

Wskaźnik	Funkcja
c 1	<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> ☐ Ręcznie. <sup>1</sup> ! Automatycznie. ☑ Funkcja została dezaktywowana.
c 2	<b>Sygnaly akustyczne</b> ☐ Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są dezaktywowane. ! Aktywowany tylko sygnał informacji o usterce. ☑ Aktywowany jest tylko sygnał potwierdzający. ☞ Wszystkie sygnały dźwiękowe aktywowane. <sup>1</sup>
c 3	<b>Wyświetlanie zużycia energii elektrycznej</b> ☐ Dezaktywowano. <sup>1</sup> ! Aktywowano
c 5	<b>Automatyczne wyłączenie stref grzewczych</b> ☐☐ Wyłączone. <sup>1</sup> ☐ 1-99 Czas do automatycznego wyłączenia.
c 6	<b>Czas trwania sygnału końcowego timera</b> ! 10 sekund. <sup>1</sup> ☑ 30 sekund. ☞ 1 minuta.
c 7	<b>Ograniczenie mocy. Ograniczyć moc całkowitą płyty grzewczej. Dostępne ustawienia zależą od maksymalnej mocy płyty grzewczej.</b> ☐ Dezaktywowano. Maksymalna moc płyty grzewczej. <sup>1,2</sup> ! 1000 W. Minimalna moc. !. 1500 W. ... ☞ 3000 W. Wartość zalecana przy 13 amperach. ☞. 3500 W. Wartość zalecana przy 16 amperach. ☜ 4000 W. ☜. 4500 W. Wartość zalecana przy 20 amperach. ... ☞ lub ☞. Maksymalna moc płyty grzewczej. <sup>2</sup>
c 9	<b>Czas wybierania strefy grzewczej</b> ☐ Bez ograniczeń: wybrana pozostaje strefa grzewcza ustawiona jako ostatnia. <sup>1</sup> ! Ograniczony: strefa grzewcza pozostaje wybrana tylko przez kilka sekund.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

<sup>2</sup> Maksymalna moc płyty grzewczej jest widoczna na tabliczce znamionowej.

Wskaźnik	Funkcja
c 1 2	<b>Test naczyń do gotowania, wynik</b> ☐ Nieodpowiednie. ! Nieoptymalne. ☑ Odpowiednie.
c 0	<b>Przywracanie ustawień fabrycznych</b> ☐ Ustawienia indywidualne. <sup>1</sup> ! Ustawienia fabryczne.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne  
<sup>2</sup> Maksymalna moc płyty grzewczej jest widoczna na tabliczce znamionowej.

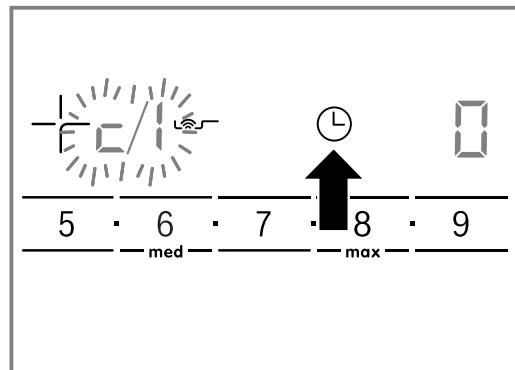
### 13.2 Do ustawień podstawowych

**Wymaganie:** Płyta grzewcza musi być wyłączona.

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

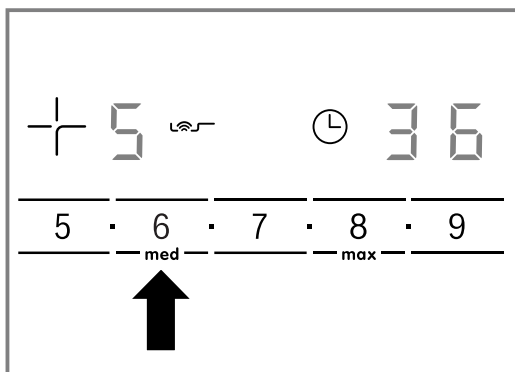
Informacje o produkcie	Wskaźnik
Wykaz punktów serwisu technicznego	☐ !
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	99.
Numer fabryczny 2	0.5

- ✓ Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby wywołać poszczególne wskaźniki.
- 3. W celu przejścia do ustawień podstawowych dotknąć ③.



- ✓ c 1 i ! oraz ☐ świecą się na zmianę jako ustawienie wstępne.
- 4. Kilukrotnie dotknąć ③, aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.

5. Wybrać w strefie nastawiania żądane ustawienie.



6. Dotykać ⊖ przez 4 sekundy.  
 ✓ Ustawienia zostały zapisane.

### 13.3 Opuszczanie ustawień podstawowych

- ▶ W celu wyłączenia płyty grzewczej dotknąć ⊖.

## 14 Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem a wyłączeniem urządzenia.

Przez 10 sekund po wyłączeniu wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,08 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej.

To wskazanie można aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 15*

## 15 Sprawdzanie naczynia do gotowania

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

Wynik jest wartością referencyjną i zależy od właściwości naczynia oraz użytej strefy grzewczej.

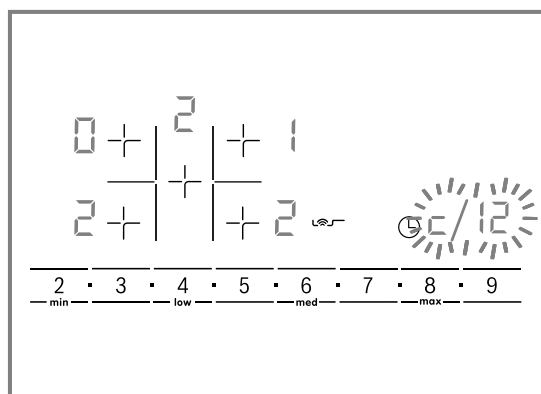
Szczegółowe informacje na temat tej funkcji są dostępne pod

→ "*Ustawienia podstawowe*", *Strona 15*, natomiast informacje na temat rodzaju, wielkości i sposobu ustawiania naczyń znajdują się pod

→ "*Gotowanie za pomocą indukcji*", *Strona 6*.

### 15.1 Sposób postępowania podczas sprawdzania naczyń

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia o temperaturze pokojowej i ustawić je na środku tej strefy grzewczej, której średnica najlepiej pasuje do średnicy dna naczynia.
  2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać  $\pm 1$ .
  3. Dotknąć strefy nastawiania. W strefach grzewczych miga wskazanie —.
- ✓ Funkcja została aktywowana.
  - ✓ Po upływie 20 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się rezultat.



**Uwaga:** Jeżeli wybrana strefa grzewcza jest znacznie mniejsza od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.

### 15.2 Kontrola wyniku

W poniższej tabeli można sprawdzić wynik jakości i szybkości procesu gotowania:

#### Wynik



Naczynie do gotowania nie nadaje się do danej strefy grzewczej i dlatego nie jest podgrzewane.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Jeżeli dostępna jest mniejsza strefa grzewcza, należy sprawdzić naczynie w tej strefie.



Wynik	
!	Naczynie podgrzewa się wolniej niż oczekiwano, a proces gotowania nie przebiega optymalnie. <sup>1</sup>
<sup>1</sup> Jeżeli dostępna jest mniejsza strefa grzewcza, należy sprawdzić naczynie w tej strefie.	

Wynik	
✓	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega właściwie.
<sup>1</sup> Jeżeli dostępna jest mniejsza strefa grzewcza, należy sprawdzić naczynie w tej strefie.	

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

## 16 Funkcja PowerManager

Za pomocą funkcji PowerManager ustawić całkowitą moc płyty grzewczej.

Ustawienia płyty grzewczej są wprowadzone fabrycznie, maksymalna moc płyty grzewczej jest widoczna na tabliczce znamionowej. Funkcja ta umożliwi dostosowanie konfiguracji do wymogów każdej instalacji elektrycznej.

Aby nie przekroczyć ustawionej wartości, płyta grzewcza automatycznie rozdziela dostępną moc całkowitą na włączone pola grzewcze, w zależności od potrzeb. Dopóki funkcja PowerManager jest aktywna, moc jednej strefy grzewczej może czasami spaść poniżej wartości nominalnej. Aby nie przekroczyć ustawionej warto-

ści, płyta grzewcza automatycznie rozdziela dostępną moc całkowitą na włączone pola grzewcze, w zależności od potrzeb. Urządzenie automatycznie reguluje i wybiera najwyższy możliwy stopień mocy.

Więcej informacji można uzyskać pod → "Ustawienia podstawowe", Strona 15

## 17 Czyszczenie i pielęgnacja

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

### 17.1 Środki czyszczące

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

#### **UWAGA!**

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

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

#### **Nieodpowiednie środki czyszczące**

- nierozcieńczony płyn do mycia naczyń
- środki przeznaczone do stosowania w zmywarce
- środki przeznaczone do szorowania
- agresywne chemiczne środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- szorstkie gąbki
- myjki ciśnieniowe i myjki parowe

### 17.2 Czyszczenie płyty grzewczej

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

**Wymaganie:** Płyta grzewcza musi być zimna.

1. Silne zabrudzenia usuwać dostępną skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać zamieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego wskazówek producenta dotyczących czyszczenia.

**Wskazówka:** Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

### 17.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

Jeśli po użyciu na ramie płyty grzewczej znajdują się zabrudzenia lub plamy, należy ją wyczyścić.

**Uwaga:** Nie używać skrobaczki do szkła.

1. Ramę płyty grzewczej myć roztworem płynu do mycia naczyń i miękką ściereczką. Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 18 FAQ

### 18.1 Użytkowanie

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego nie mogę włączyć płyty grzewczej i dlaczego świeci się symbol zabezpieczenia przed dziećmi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Szczegółowe informacje na temat tej funkcji są dostępne pod → <i>"Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 14.</i></li> </ul>
Dlaczego migają wskaźniki i rozbrzmiewa dźwięk sygnału?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyszczyć powierzchnię pulpitu obsługi z płynów lub pozostałości produktów spożywczych. Usunąć wszystkie przedmioty, które mogą zasłaniać pulpit obsługi. Szczegółowe informacje na temat dezaktywacji dźwięku sygnału są dostępne pod → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 15.</i></li> </ul>
Dlaczego nie można aktywować czujnika smażenia?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Został osiągnięty maksymalny pobór mocy urządzenia lub funkcja PowerManager jest aktywna. Wyłączyć lub zmniejszyć stopnie mocy grzania aktywnych stref grzewczych. Więcej informacji na temat tej funkcji można uzyskać pod → <i>"Funkcja PowerManager", Strona 17.</i></li> </ul>

### 18.2 Odgłosy

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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. Nie sygnalizują uszkodzenia.</li> </ul>
Możliwe odgłosy	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Głęboki szum, przypominający odgłos działającego transformatora:</b> Powstaje podczas gotowania z ustawieniem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania.</li> <li><b>Cichy gwizd:</b> Rozlega się, gdy naczynie jest puste. Odgłos zanika po nalaniu wody lub umieszczeniu w naczyniu produktów spożywczych.</li> <li><b>Trzaski:</b> Występują, gdy naczynia do gotowania są wykonane z różnych materiałów nakładających się na siebie lub gdy używane są naczynia o różnych rozmiarach i wykonane z różnych materiałów. Natężenie odgłosu może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw.</li> <li><b>Głośnie odgłosy gwizdania:</b> Mogą pojawić się, gdy dwie strefy grzewcze są użytkowane jednocześnie z ustawieniem najwyższego stopnia mocy grzania. Odgłosy gwizdania zanikają lub są mniej intensywne pod zmniejszeniu stopnia mocy grzania.</li> <li><b>Odgłosy pracy wentylatora:</b> 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.</li> <li><b>Jednostajny odgłos przypominający tykanie zegara:</b> Odgłos ten powstaje wyłącznie, gdy włączone są wszystkie trzy strefy grzewcze po lewej stronie. Odgłosy zanikają lub słabną po wyłączeniu strefy grzewczej.</li> </ul>

### 18.3 Naczynia do gotowania

Pytanie	Odpowiedź
Które naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szczegółowe informacje o naczyniach do gotowania przystosowanych do gotowania indukcyjnego są dostępne pod → <i>"Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 6.</i></li> </ul>

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego strefa grzewcza nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Strefa grzewcza, na której stoi naczynie, nie jest włączona. Upewnić się, że strefa grzewcza, na której stoi naczynie, jest włączona.</li> <li>▪ Naczynie jest za małe w stosunku do włączonej strefy grzewczej lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji. Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na strefie grzewczej, której wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 6.</li> </ul>
Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się w wystarczającym stopniu mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Naczynie jest za małe w stosunku do włączonej strefy grzewczej lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji. Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na strefie grzewczej, której wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 6.</li> </ul>

## 18.4 Czyszczenie

Pytanie	Odpowiedź
W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Optymalne rezultaty można osiągnąć przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Nie stosować środków czyszczących ani płynów lub koncentratów do zmywarek, jak również szorstkich ściereczek. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 17.</li> </ul>

## 19 Usuwanie usterek

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

### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzane 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 tego urządzenia należy go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie.

### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

### 19.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Nie świeci się żaden wskaźnik.	<p>Przerwa w zasilaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania.</li> </ul> <p>Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń.</li> </ul> <p>Zakłócenia w układzie elektronicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jeżeli usterek nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.</li> </ul>
Migają wskaźniki.	<p>Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.</li> </ul>

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Na wskaźnikach stref grzewczych miga wskazanie - .	Wystąpiła usterka układu elektronicznego. ▶ W celu potwierdzenia usterki przykryć na chwilę pulpit obsługi ręką.
<i>F2</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednia strefa grzewcza została wyłączona. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.
<i>F4</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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.
<i>F1/F6</i>	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.
<i>F8</i>	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. ▶ Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział → "Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa", Strona 14.
<i>E 9000/E9010</i>	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. ▶ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
<i>U400</i>	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. ▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.
<i>d E</i>	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.

## 19.2 Ostrzeżenia

### Uwagi

- Jeśli na wskaźnikach pojawi się *E*, przytrzymać wciśnięty czujnik 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 podłączyć płytę grzewczą. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem technicznym i podać dokładny kod usterki.
- W przypadku wystąpienia usterki, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.

## 20 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.

### 20.1 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.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым 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 zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## 21 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

### 21.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramicie szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 15*.

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

## 22 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 ze-

stawy wyposażenia można nabyć w sklepach specjalistycznych, w naszym serwisie technicznym lub sklepie internetowym.

## 22.1 Roztopić kuwerturę

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

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

## 22.2 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 22 cm z pokrywką, ilość 800 g
  - Podgrzewanie: czas trwania 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.

## 22.3 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 22 cm z pokrywką, ilość 1 kg
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.

## 22.4 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

## 22.5 Ryż na mleku, gotowanie z pokrywą

Temperatura mleka: 7°C

1. Podgrzej mleko bez pokrywki, aż podniesie się do góry. 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 22 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

## 22.6 Ryż na mleku, gotowanie bez pokrywy

Temperatura mleka: 7°C

1. Dodać do mleka pozostałe składniki i podgrzać, ciągle mieszając.
2. Gdy temperatura mleka osiągnie ok. 90°C, ustawić zalecany stopień mocy grzania i gotować na wolnym ogniu przez ok. 50 min.

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 190 g ryżu 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 22 cm bez pokrywki Składniki: 250 g ryżu okrągłozarnistego, 120 g cukru, 1l mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1,5 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.

## 22.7 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 22 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.

## 22.8 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

## 22.9 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

## 22.10 Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych

- Garnek Ø 22 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



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**9001657155** (010609)

pl