BOSCH

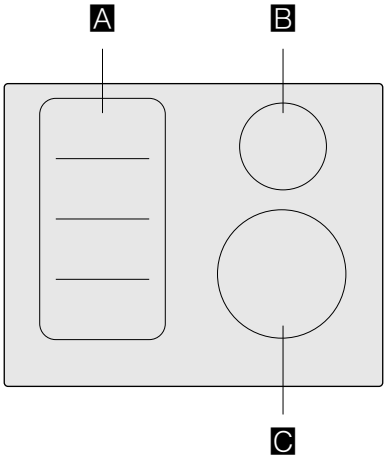
Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Płyta grzejna

PXE...D...

[pl] Instrukcja obsługi



		9*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 4

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5

Przyczyny uszkodzeń 6
Przegląd 6

Ochrona środowiska 7
Rady dotyczące oszczędzania energii 7
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego 7

Gotowanie za pomocą indukcji. 7
Zalety gotowania za pomocą indukcji 7
Naczynia 7

Informacje na temat urządzenia 9
Panel sterowania 9
Pola grzewcze 10
Wskaźnik ciepła resztkowego 10

Obsługa urządzenia 11
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej 11
Nastawianie pola grzewczego 11
Zalecenia dotyczące gotowania 12

Strefa Flex. 14
Rady dotyczące korzystania z naczyń 14
Jako dwa niezależne pola grzewcze 14
Jako jedno pole grzewcze 14

Funkcja Move 15
Włączanie. 15
Dezaktywacja 15

Funkcje zegara 16
Programowanie czasu gotowania. 16
Minutnik 17
Funkcja stopera 17

Funkcja PowerBoost 17
Aktywacja. 17
Dezaktywacja 17

Funkcja ShortBoost. 18
Zalecenia dotyczące zastosowania 18
Aktywacja. 18
Dezaktywacja 18

Funkcja utrzymywania ciepła potraw. 18
Aktywacja. 18
Dezaktywacja 18

Sensoryka smażenia 19
Korzyści podczas smażenia 19
Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia 19
Zakresy temperatury. 20
Tabela. 20
Teppan Yaki i Grill dla strefy Flex 23
Sposób nastawiania 25

Zabezpieczenie przed dziećmi 25
Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi 25
Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci 25

Blokada ustawień. 26

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. . . . 26

Ustawienia podstawowe 27
Przejście do ustawień podstawowych: 28

Wskaźnik zużycia energii 29

Test naczyń do gotowania 29

Funkcja Power Manager 30

Czyszczenie 30
Płyta kuchenki 30
Rama płyty grzewczej. 30

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ) 31

Co robić w razie usterki?. 32

Serwis 33
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . . 33

Potrawy testowe. 34

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

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

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

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

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

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

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

W przypadku używania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy 90/385/EWG Rady Unii Europejskiej z dnia20 czerwca 1990, jak również normy DIN EN 45502-2-1 i normy DIN EN 45502-2-2 oraz zostało wybrane, zaimplantowane i zaprogramowane zgodnie z VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli powyższe warunki zostały spełnione i stosowane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwytami, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem powinno być całkowicie bezpieczne.

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Ostrzeżenie – Ryzyko usterki!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- W przypadku gotowania w kąpieli wodnej może dojść do rozpryśnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpieli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

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

Ochrona środowiska

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

Rady dotyczące oszczędzania energii

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

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

Gotowanie za pomocą indukcji

Zalety gotowania za pomocą indukcji

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

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

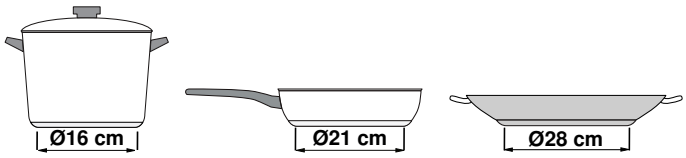
Naczynia

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

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

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

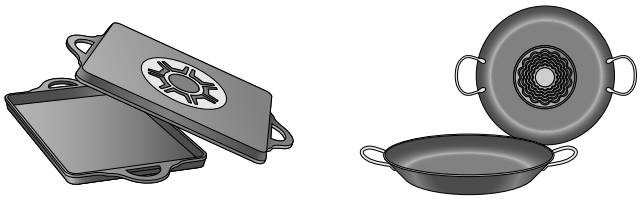
W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania należy dopilnować, aby ferromagnetyczna powierzchnia spodu garnka odpowiadała wielkości pola grzewczego. Jeżeli naczynie ustawione na polu grzewczym nie zostanie rozpoznane, postawić je na polu grzewczym o mniejszej średnicy.



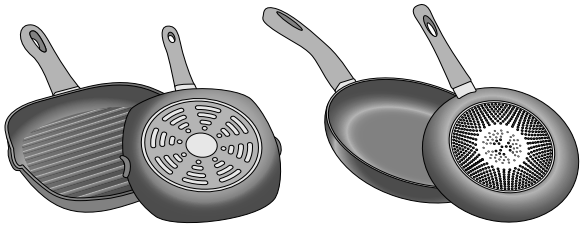
Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → *"Strefa Flex"*.

Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

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



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



Nieodpowiednie naczynia

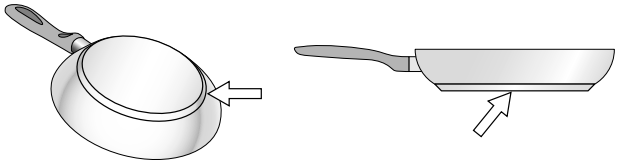
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

Właściwości spodu naczynia

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

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



Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

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

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

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

System rozpoznawania naczyń

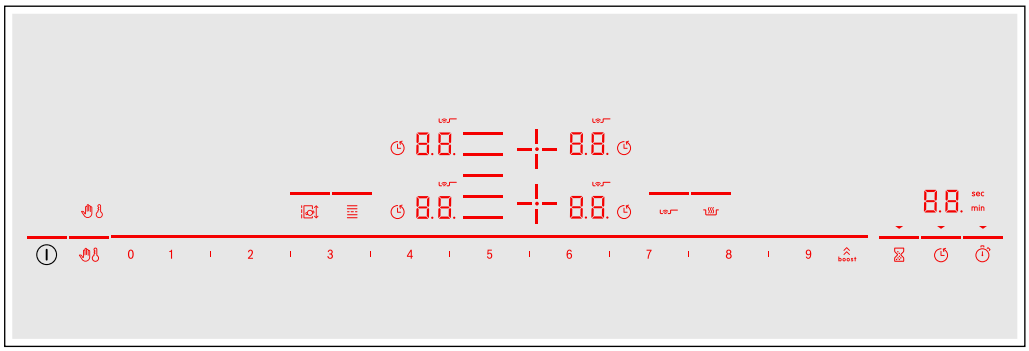
Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

Informacje na temat urządzenia

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

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

Panel sterowania



Powierzchnie obsługi	
⏻	Włącznik główny
⊹ / ☰	Wybór pola grzewczego
0 1 2 ... 8 9	Strefa nastawiania
boost	Funkcja PowerBoost i ShortBoost
✋	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
🌡	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja utrzymywania ciepła
	Czujnik smażenia
☰	Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola
	Funkcja Move
⌛	Minutnik
⏲	Ustawianie czasu gotowania
⏱	Funkcja stopera

Wskaźniki	
0.0	Tryb pracy
1-9	Stopnie mocy grzania
H/h	Ciepło resztkowe
00	Funkcja timera
✋	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
🌡	Zabezpieczenie przed dziećmi
⏲	Ustawianie czasu gotowania
min / sec	Wskaźniki timera
b.	Funkcja PowerBoost
Pb.	Funkcja ShortBoost
☰	Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola
	Czujnik smażenia
Lo	Utrzymywanie ciepła potraw

Powierzchnie obsługi

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

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

- Odpowiednie symbole powierzchni obsługi świecą się w zależności od tego, czy są dostępne. Wskaźniki pól grzewczych lub wybranych funkcji świecą się jaśniej.
- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.
- Nie zbliżać naczyń do wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Pola grzewcze

Pola grzewcze		
◯ / ▭	Pojedyncze pole grzewcze	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
▤	Łączona strefa grzewcza	Patrz rozdział ⟶ *"Strefa Flex"*
Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział ⟶ *"Gotowanie za pomocą indukcji"*		

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

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

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

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

Obsługa urządzenia

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

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

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

Włączanie: Dotknąć symbolu ⏻. Rozlega się sygnał. Świecą się symbole przyporządkowane polom grzewczym oraz dostępne w danym momencie funkcje. Obok pól grzewczych świeci się symbol 0.0. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

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

Wskazówki

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

Nastawianie pola grzewczego

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

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc.

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc.

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

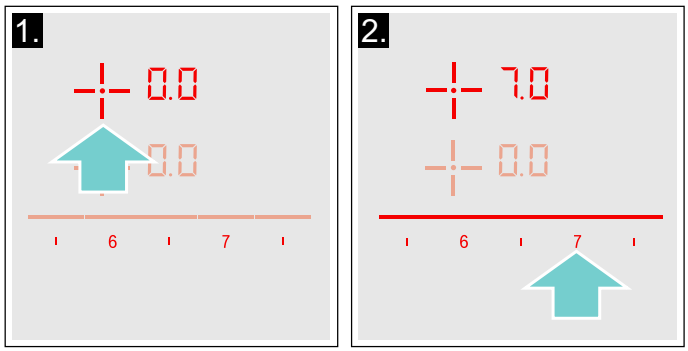
Wskazówki

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

Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu ⊹ / ☰ żądanego pola grzewczego.
   Wskaźnik 0.0 świeci się jaśniej.
2. Następnie wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.



Stopień mocy grzania został ustawiony.

Zmiana stopnia mocy grzania

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

Wyłączanie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić 0.0. Pole grzewcze wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówki

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

Zalecenia dotyczące gotowania

Zalecenia

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

Tabela gotowania

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

	Stopień mocy grzania	Czas gotowania (min)
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kopytka*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12

* Bez pokrywki
** Wielokrotnie obracać
***Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

	Stopień mocy grzania	Czas gotowania (min)
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4.5 - 5.5	15 - 30
Potrawy mączne, makarony*	6 - 7	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Warzywa, mrożone	3.5 - 4.5	7 - 20
Gotowanie w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz***	3 - 4	50 - 60
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznycel, mrożony	6 - 7	6 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany**	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona**	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)**	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Scampi, krewetki	7 - 8	4 - 10
Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy z patelni, mrożone	6 - 7	6 - 10
Naleśniki (smażyć kolejno)	6.5 - 7.5	-
Omlety (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6
Smażenie w głębokim tłuszczu* (150-200 g na 1 porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)		
Produkty mrożone, np. frytki, nuggetsy z kurczaka	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-

* Bez pokrywki
** Wielokrotnie obracać
***Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

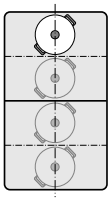
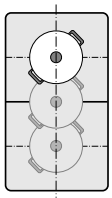
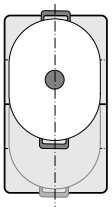
Strefa Flex

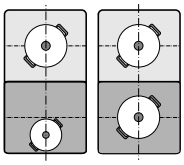
W zależności od potrzeby może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

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

Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

Jako jedno pole grzewcze	
	Średnica mniejsza lub równa 13 cm Umieścić naczynie w jednej z czterech pozycji widocznych na rysunku.
	Średnica powyżej 13 cm Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.
	Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednego pola grzewczego, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

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

Jako dwa niezależne pola grzewcze

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

Aktywacja

Patrz rozdział ⟶ *"Obsługa urządzenia"*

Jako jedno pole grzewcze

Użytkowanie całej strefy grzewczej przez połączenie obu pól grzewczych.

Połączenie obu pól grzewczych

1. Postawić naczynie. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola i ustawić stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbolu ≣. Wskaźnik świeci się. Stopień mocy grzania pojawia się na wskaźniku dolnego pola grzewczego.

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola i w strefie nastawiania zmienić stopień mocy grzania.

Dodawanie nowego naczynia

Postawić nowe naczynie na kuchence, wybrać jedno z dwóch pól grzewczych strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola, a następnie dwukrotnie dotknąć symbolu ≣. Nowe naczynie zostanie rozpoznane, a wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie ulegnie zmianie.

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

Rozdzielenie obu pól grzewczych

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola i dotknąć symbolu ≣.

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została dezaktywowana. Oba pola działają wtedy jak dwa niezależne pola grzewcze.

Wskazówki

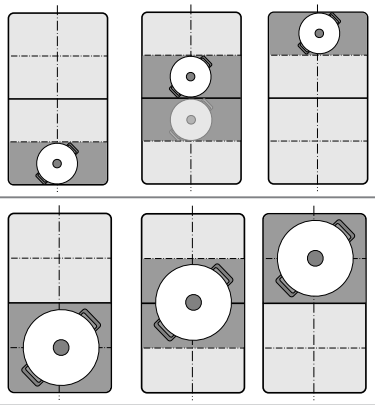
- W przypadku wyłączenia i ponownego włączenia płyty grzewczej strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie przełączona z powrotem na dwa niezależne pola grzewcze.
- Czynności umożliwiające zmianę ustawienia konfiguracyjnego strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola został opisany w rozdziale ⟶ *"Ustawienia podstawowe"*.

Funkcja Move

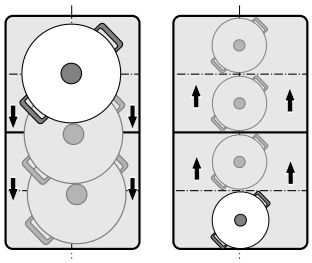
Ta funkcja powoduje aktywowanie całej strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola, która jest podzielona na trzy strefy i posiada wstępnie ustawione stopnie mocy grzania.

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

Strefy grzewcze



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



Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania:

Strefa grzewcza z przodu = stopień mocy grzania 9

Środkowa strefa grzewcza = stopień mocy grzania 5

Strefa grzewcza z tyłu = stopień mocy grzania 1.5

Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania można zmieniać niezależnie dla każdego pola grzewczego. Sposób zmiany stopni mocy grzania jest opisany w rozdziale ⟶ *"Ustawienia podstawowe"*.

Wskazówki

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

Włączanie

1. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.
2. Dotknąć symbolu . Świeci się wskaźnik obok symbolu . Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie aktywowana jako jedno pole grzewcze. Stopień mocy grzania strefy, na której znajduje się naczynie, świeci się na wskaźniku pola grzewczego.

Funkcja została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

Stopnie mocy grzania poszczególnych stref grzewczych można zmienić podczas procesu gotowania. Postawić naczynie na wybranej strefie grzewczej i zmienić w strefie nastawiania stopień mocy grzania.

Wskazówki

- Zmieniony zostanie wyłącznie stopień mocy grzania strefy, na której znajduje się naczynie.
- Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy grzania trzech stref grzewczych wrócą do wstępnie ustawionych wartości.

Dezaktywacja

Dotknąć symbolu . Gaśnie wskaźnik obok symbolu .

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: Jeżeli jedna ze stref grzewczych jest ustawiona na 0, funkcja zostanie w ciągu kilku sekund dezaktywowana.

Funkcje zegara

Płyta grzewcze ma zaprogramowane trzy funkcje timera:

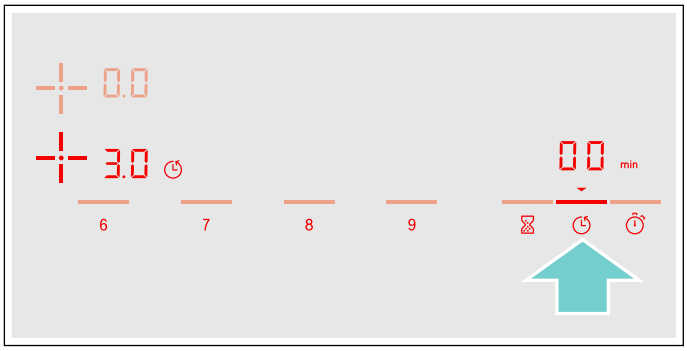
- Programowanie czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera

Programowanie czasu gotowania

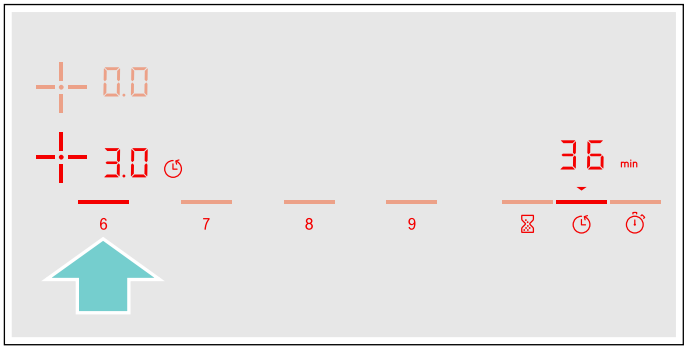
Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Sposób nastawiania:

1. Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbolu ⏲. Na wskaźniku timera świeci się symbol 00 oraz wskaźnik ▼.
   Na wskaźniku pola grzewczego świeci się ⏲.



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



4. Dotknąć symbolu ⏲, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

Wskazówki

- Dla wszystkich pól grzewczych można automatycznie ustawić taki sam czas gotowania. Ustawiony czas odliczany jest niezależnie dla każdego pola grzewczego.
  Informacje dotyczące automatycznego programowania czasu gotowania znajdują się w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*
- Jeśli łączona strefa grzewcza wybrana zostanie jako jedyne pole grzewcze, ustawiony czas będzie taki sam dla całej strefy grzewczej.
- Jeśli w polu grzewczym kombi wybrana zostanie funkcja Move, ustawiony czas będzie taki sam dla wszystkich trzech pól grzewczych.

Czujnik smażenia

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

Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Wybrać pole grzewcze, a następnie dotknąć symbolu ⏲.

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

Dotknąć symbolu ⏲, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Po upływie nastawionego czasu

Pole grzewcze wyłącza się, miga wskaźnik ⏲ , a stopień mocy grzania ustawia się na 00. Rozlega się sygnał.

Na wskaźniku timera miga 00 i wskaźnik ▼.

W przypadku dotknięcia symbolu ⏲ gasną wskaźniki i wyłącza się sygnał.

Wskazówki

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

Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut.

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

Sposób nastawiania

1. Dotknąć symbolu ⌛. Na wskaźniku timera świeci się symbol 00 oraz wskaźnik ▼.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany czas i dotknąć symbolu ⌛ w celu potwierdzenia.

Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Dotknąć symbolu ⌛.

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

Dotknąć symbolu ⌛, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Po upływie nastawionego czasu

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

Wskaźniki zgasną po dotknięciu symbolu ⌛.

Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

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

Aktywacja

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

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Dezaktywacja

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

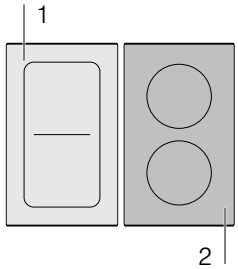
Wskaźniki zgasną w przypadku ponownego dotknięcia symbolu ⏱.

Funkcja została dezaktywowana.

Funkcja PowerBoost

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

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



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

Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu boost.
   Wskaźnik b. świeci się.

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu boost.
   Wskaźnik b gaśnie, a pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.

Funkcja została dezaktywowana.

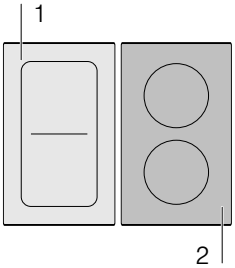
Wskazówka: W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

Funkcja ShortBoost

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

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

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



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

Zalecenia dotyczące zastosowania

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

Aktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dwukrotnie dotknąć symbolu boost.
   Wskaźnik Pb. świeci się.

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu boost.
   Wskaźnik Pb. gaśnie, a pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.

Funkcja została dezaktywowana.

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

Funkcja utrzymywania ciepła potraw

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

Aktywacja

1. Wybrać żądane pole grzewcze.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu .
   Wskaźnik Lo świeci się.

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu .
   Wskaźnik Lo gaśnie. Pole grzewcze wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Funkcja została dezaktywowana.

Sensoryka smażenia

Ta funkcja umożliwia smażenie z zachowaniem odpowiedniej temperatury patelni.

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

Korzyści podczas smażenia

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne do utrzymania temperatury. Umożliwia to oszczędzanie energii i zapobiega przegrzaniu oleju lub innego tłuszczu.
- Funkcja pieczenia informuje, w którym momencie pusta patelnia osiągnęła temperaturę optymalną do wlania oleju, a następnie do włożenia składników potrawy.

Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Można zastosować osłonę przed rozpryskiwaniem się tłuszczu.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, oliwy z oliwek extra lub smalcu wieprzowego, ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Podczas podgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli pole grzewcze ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik smażenia nie zostanie prawidłowo aktywowany.

Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia

W sprzedaży dostępne są patelnie optymalnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia. To opcjonalne wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny.

- HEZ390210 Patelnia o średnicy 15 cm.
- HEZ390220 Patelnia o średnicy 19 cm.
- HEZ390230 Patelnia o średnicy 21 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Zalecane wyłącznie do stosowania na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola.
- HEZ390522 blacha do grilowania. Zalecane wyłącznie do stosowania na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola.

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

Wskazówki

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju patelni.
- Upewnić się, że średnica spodu patelni odpowiada wielkości pola grzewczego. Patelnię stawiać na środku pola grzewczego.
- W przypadku strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola może się zdarzyć, że w przypadku innej wielkości lub nieprawidłowego ustawienia patelni czujnik smażenia nie zostanie aktywowany. Patrz rozdział ⟶ *"Strefa Flex"*.
- Inne patelnie 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.

Zakresy temperatury

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

Tabela

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

Ustawiony poziom temperatury może ulec zmianie w zależności od używanej patelni.

Podgrzać pustą patelnię, po sygnale dodać olej i potrawę.

	Poziom temperatury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Mięso		
Sznycel, naturalny[1]	4	6 - 10
Sznycel, panierowany[1]	4	6 - 10
Filet[2]	4	6 - 10
Kotlety[1]	3	10 - 15
Cordon bleu[1]	4	10 - 15
Sznycel po wiedeńsku[1]	4	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)[2]	5	6 - 8
Stek, średnio wysmażony (grubość 3 cm)[2]	5	8 - 12
Stek, dobrze wysmażony (grubość 3 cm)[1]	4	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)[1]	3	10 - 20
Krajanka mięsna[3]	4	7 - 12
Gyros[3]	4	7 - 12
Boczek[1]	2	5 - 8
Mięso mielone[3]	4	6 - 10
Hamburger (grubość 1,5 cm)[1]	3	6 - 15
Kotlety mielone (grubość 2 cm)[1]	3	10 - 20
Faszerowane kotlety mielone[1]	3	10 - 20
Parzone kiełbasy do smażenia[1]	3	8 - 20
Surowe kiełbasy do smażenia[1]	3	8 - 20

[1] Wielokrotnie obracać.

[2] Po usłyszeniu sygnału dodać olej oraz produkty spożywcze.

[3] Regularnie mieszać.

[4] Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze.

[5] Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

[6] Po usłyszeniu sygnału dodać wodę. Gdy woda zagotuje się, dodać produkty spożywcze.

[7] Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.

	Poziom temperatury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Ryba		
Filet rybny, naturalny[1]	4	10 - 20
Filet rybny, panierowany[1]	3	10 - 20
Krewetki[1]	4	4 - 8
Scampi[1]	4	4 - 8
Ryba smażona, w całości[1]	3	10 - 20
Potrawy z jaj		
Jaja sadzone na maśle[4]	2	2 - 6
Jaja sadzone na oleju[2]	4	2 - 6
Jajecznica[3]	2	4 - 9
Omlet[5]	2	3 - 6
Naleśniki[5]	5	1,5 - 2,5
Francuskie tosty[5]	3	4 - 8
Omlet cesarski[5]	3	10 - 15
Warzywa, w tym warzywa strączkowe		
Czosnek[3]	2	2 - 10
Cebula, zeszklenie[3]	2	2 - 10
Zrumieniona cebula[3]	3	5 - 10
Cukinia[1]	3	4 - 12
Bakłażan[1]	3	4 - 12
Papryka[1]	3	4 - 15
Smażenie zielonych szparagów[1]	3	4 - 15
Grzyby[3]	4	10 - 15
Duszenie warzyw na oleju[3]	1	10 - 20
Glazurowanie warzyw[3]	3	6 - 10
Ziemniaki		
Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach[3]	5	6 - 12
Ziemniaki smażone z surowych ziemniaków[3]	4	15 - 25
Placki ziemniaczane[5]	5	2,5 - 3,5
Szwajcarskie rösti[4]	2	50 - 55
Ziemniaki glazurowane[3]	3	10 - 15

[1] Wielokrotnie obracać.
[2] Po usłyszeniu sygnału dodać olej oraz produkty spożywcze.
[3] Regularnie mieszać.
[4] Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze.
[5] Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.
[6] Po usłyszeniu sygnału dodać wodę. Gdy woda zagotuje się, dodać produkty spożywcze.
[7] Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.

	Poziom temperatury	Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min)
Sosy		
Sos pomidorowy z warzywami[3]	1	25 - 35
Sos beszamelowy[3]	1	10 - 20
Sos serowy[3]	1	10 - 20
Zagęszczanie sosu[3]	1	25 - 35
Słodkie sosy[3]	1	15 - 25
Produkty mrożone		
Sznycel[1]	4	15 - 20
Cordon bleu[1]	4	10 - 30
Pierś kurczaka[1]	4	10 - 30
Nuggetsy z kurczaka[1]	4	10 - 15
Gyros[3]	4	10 - 15
Kebab[3]	4	10 - 15
Filet rybny, naturalny[1]	3	10 - 20
Filet rybny, panierowany[1]	3	10 - 20
Paluszki rybne[1]	4	8 - 12
Smażenie frytek[3]	5	4 - 6
Potrawy z patelni[3]	3	6 - 10
Sajgonki[1]	4	10 - 30
Camembert[1]	3	10 - 15
Inne		
Camembert[1]	3	7 - 10
Grzanki[3]	3	6 - 10
Suche potrawy gotowe[6]	1	5 - 10
Prażenie migdałów[7]	4	3 - 15
Prażenie orzechów[7]	4	3 - 15
Prażenie orzeszków pinii[7]	4	3 - 15

[1] Wielokrotnie obracać.
[2] Po usłyszeniu sygnału dodać olej oraz produkty spożywcze.
[3] Regularnie mieszać.
[4] Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze.
[5] Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.
[6] Po usłyszeniu sygnału dodać wodę. Gdy woda zagotuje się, dodać produkty spożywcze.
[7] Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.

Teppan Yaki i Grill dla strefy Flex

Grill

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

Teppan Yaki

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

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

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

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

[1] Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba)oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

[2] Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Regularnie mieszać.

[3] Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

[4] Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

[5] Po usłyszeniu sygnału dodać olej (wetrzeć w potrawę) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

[6] Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.

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

[1] Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba)oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

[2] Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Regularnie mieszać.

[3] Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

[4] Po usłyszeniu sygnału dodać olej (jeśli jest taka potrzeba) oraz produkty spożywcze. Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

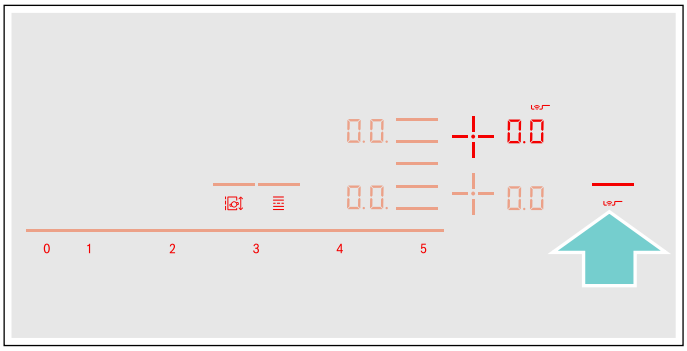
[5] Po usłyszeniu sygnału dodać olej (wetrzeć w potrawę) oraz produkty spożywcze. Obrócić jeśli jest taka potrzeba.

[6] Po usłyszeniu sygnału dodać produkty spożywcze.

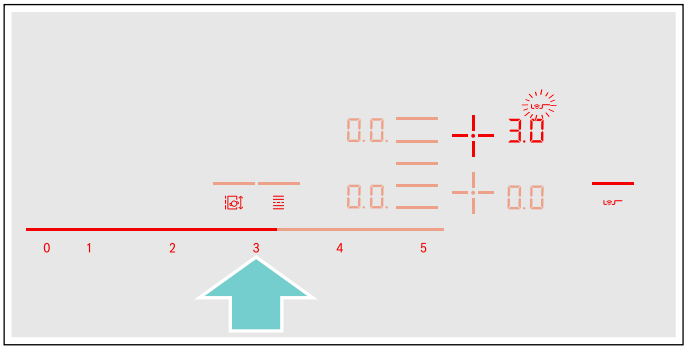
Sposób nastawiania

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

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



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



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

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

Wskazówka: Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

Wyłączanie czujnika smażenia

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić 0 .0 . Pole grzewcze wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

Aktywacja:
1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.
2. Dotykać symbolu przez ok. 4 sekundy.
   Wskaźnik świeci się przez 10 sekund.

Płyta grzewcza jest zablokowana.

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

Blokada została wyłączona.

Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie

Sposób włączenia automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi został opisany w rozdziale
→ *"Ustawienia podstawowe"*

Blokada ustawień

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

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

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

Wskazówki

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

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

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

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

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

Ustawienia podstawowe

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

Wskazanie	Funkcja
c 1	**Zabezpieczenie przed dziećmi** 0 Ręcznie*. 1 Automatycznie. 2 Funkcja została dezaktywowana.
c2	**Sygnały dźwiękowe** 0 Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są wyłączone. 1 Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce. 2 Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 Wszystkie sygnały są włączone.*
c3	**Wyświetlanie zużycia energii elektrycznej** 0 Dezaktywowano.* 1 Aktywowano.
c5	**Automatyczne programowanie czasu gotowania** 00 Wyłączone.* 01-99 Czas do automatycznego wyłączenia.
c6	**Czas trwania sygnału funkcji timera** 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c7	**Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej** **Dostępne ustawienia zależne są os mocy maksymalnej płyty grzewczej.** 0 Nieaktywne. Maksymalna moc płyty grzewczej. */** 1 1000 W - minimalna moc. 1. 1500 W ... 3 3000 W - zalecane przy 13 amperach. 3. 3500 W - zalecane przy 16 amperach. 4 4000 W 4. 4500 W - zalecane przy 20 amperach. ... 9 lub 9. Maksymalna moc płyty grzewczej.**
c11	**Zmiana wstępnie ustawionych stopni mocy grzania dla funkcji Move** 9_ Wstępnie ustawiony stopień mocy dla przedniego obszaru grzewczego. 5 – Wstępnie ustawiony stopień mocy dla środkowego obszaru grzewczego. 1. Wstępnie ustawiony stopień mocy dla tylnego obszaru grzewczego.
c12	**Sprawdzanie naczyń do gotowania rezultatów gotowania** 0 Nieodpowiednie 1 Nieoptymalne 2 Odpowiednie

c 13	**Konfiguracja sposobu aktywowania strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola** 0 Jako dwie niezależne strefy grzewcze.* 1 Jako jedna strefa grzewcza.
c0	**Przywracanie ustawień standardowych** 0 Ustawienia indywidualne.* 1 Przywrócenie ustawień fabrycznych.

*Ustawienie fabryczne

**Maksymalna moc płyty grzewczej jest widoczna na tabliczce znamionowej.

Przejście do ustawień podstawowych:

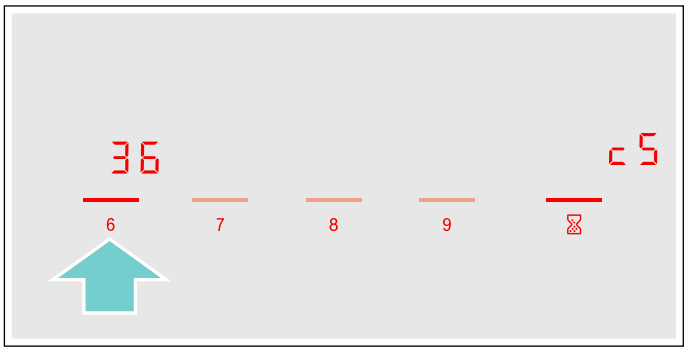
Płyta grzewcza musi być wyłączona.

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

Informacje o produkcie	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	95.
Numer fabryczny 2	05

3. Ponowne dotknięcie symbolu ⌛ powoduje przejście do ustawień podstawowych.
   Na wskaźnikach świecą się symbole c 1 i 0 jako ustawienie wstępne.

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



6. Dotykać symbolu ⌛ przez co najmniej 4 sekundy.

Ustawienia zostały zapisane.

Wyjście z ustawień podstawowych

Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

Wskaźnik zużycia energii

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

Po wyłączeniu płyty grzewczej wyświetlane jest przez 10 sekund zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1.08 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia w sieci.

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

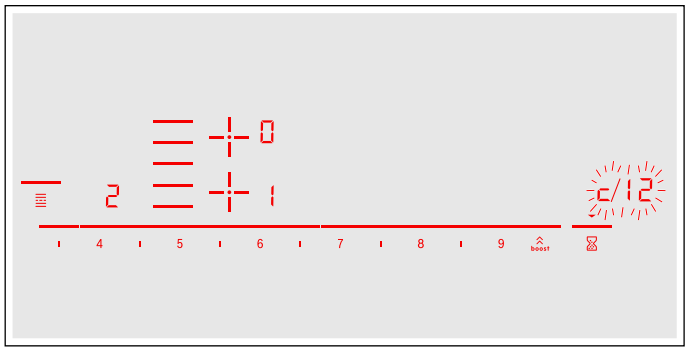
Test naczyń do gotowania

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

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

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

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



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

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

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

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

Wskazówki

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

Funkcja Power Manager

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

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

Aby nie przekroczyć ustawionej wartości, płyta grzewcza automatycznie rozdziela całkowitą moc na włączone pola grzewcze.

Dopóki funkcja Power-Manager jest aktywna, moc jednego pola grzewczego może czasami spaść poniżej wartości nominalnej. Jeżeli włączone jest jedno pole grzewcze i osiągnięta zostaje wartość ograniczenia mocy, na wskaźniku stopni mocy grzania pojawi się na krótko _. Urządzanie samodzielnie wyreguluje i wybierze najwyższy możliwy poziom mocy.

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

Czyszczenie

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

Płyta kuchenki

Czyszczenie

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

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

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

W żadnym wypadku nie używać:

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

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

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

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

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

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

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

Rama płyty grzewczej

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

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

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Zastosowanie

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

Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.

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

Dlaczego migają wskaźniki i rozbrzmiewa sygnał?

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

Instrukcja dotycząca dezaktywacji sygnału znajduje się w rozdziale ⟶ *"Ustawienia podstawowe"*

Dlaczego nie można aktywować czujnika smażenia?

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

Dalsze informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale ⟶ *"Funkcja Power Manager" na stronie 30*

Odgłosy

Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

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

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

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

Cichy gwizd:

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

Trzaski:

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

Wysokie tony gwiżdżące:

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

Odgłos wentylatora:

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

Naczynia

Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

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

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

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

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

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

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach ⟶ *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, ⟶ *"Strefa Flex"* i ⟶ *"Funkcja Move"*.

Naczynia

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

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

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach ⟶ *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, ⟶ *"Strefa Flex"* i ⟶ *"Funkcja Move"*.

Czyszczenie

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

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

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

Co robić w razie usterki?

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

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie.
	Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.	Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.
	Usterka układu elektronicznego.	Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z pracownikiem serwisu.
Migają wskaźniki	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Na wskaźnikach pól grzewczych miga –	Wystąpiła usterka układu elektronicznego.	W celu potwierdzenia usterki przykryć na chwilę pulpit obsługi ręką.
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	
F5 + stopień mocy grzania i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
F5 i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
F1/F6	Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.
F8	Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział
E9000 E9010	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U400	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.
dE	Aktywowany został tryb demo	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostanie dezaktywowany.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się E, przytrzymać naciśnięte pole dotykowe odpowiedniej strefy grzewczej, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i z powrotem podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem technicznym i podać dokładny kod usterki.
- W przypadku wystąpienia błędu, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.

Serwis

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

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

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

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

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

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

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

Potrawy testowe

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

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

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

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

*Przepis zgodny z normą DIN 44550
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

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

*Przepis zgodny z normą DIN 44550
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

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

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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
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

9001379286
981018(01)