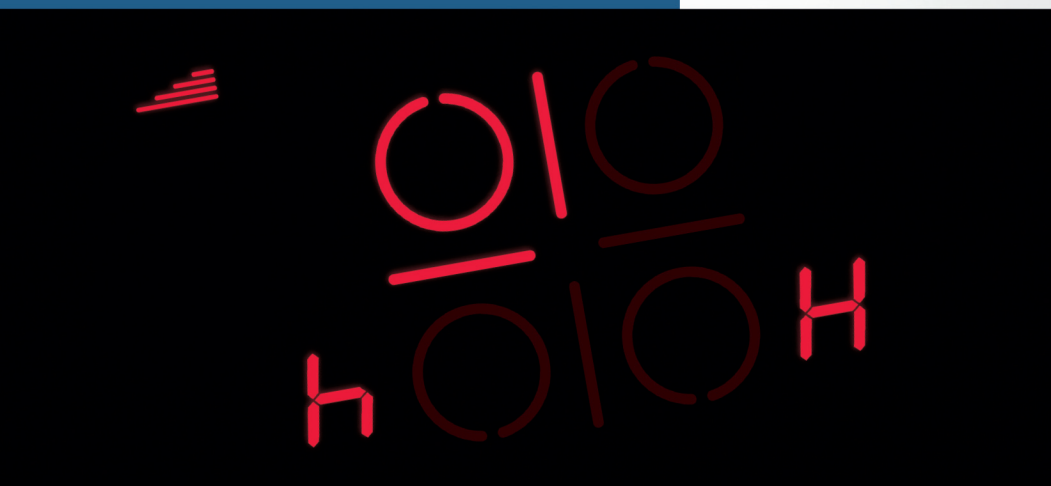




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

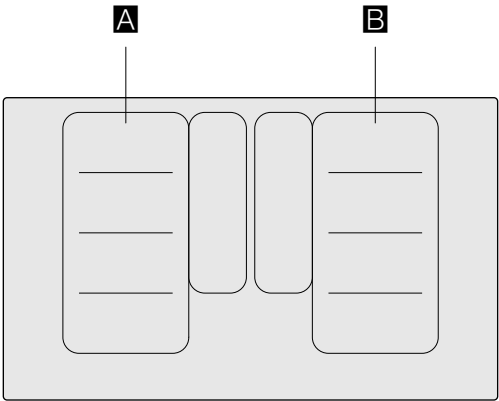


**Płyta grzejna
PXY8..K...**



BOSCH

pl Instrukcja obsługi



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	5
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 6	
	Przyczyny uszkodzeń	8
	Przegląd	8
	Ochrona środowiska	9
	Rady dotyczące oszczędzania energii	9
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	9
	Gotowanie za pomocą indukcji	9
	Zalety gotowania za pomocą indukcji	9
	Naczynia	9
	Informacje na temat urządzenia	11
	Panel sterowania	11
	Pola grzewcze	12
	Przegląd menu	12
	Wskaźnik zalegania ciepła	13
	Obsługa urządzenia	13
	Pierwsze zastosowanie	13
	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	13
	Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej	13
	Zalecenia dotyczące gotowania	14
	Strefa Flex	17
	Rady dotyczące korzystania z naczyń	17
	Jako dwa niezależne pola grzewcze	17
	Jako jedno pole grzewcze	17
	Funkcja Move	18
	Włączanie	18
	Dezaktywacja	18
	Strefa FlexPlus	19
	Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania	19
	Włączanie	19
	Dezaktywacja	19
	Funkcje zegara	20
	Programowanie czasu gotowania	20
	Minutnik	20
	Funkcja stopera	20
	Funkcja PowerBoost	21
	Włączanie	21
	Dezaktywacja	21
	Funkcja ShortBoost	21
	Zalecenia dotyczące zastosowania	21
	Włączanie	21
	Dezaktywacja	22
	Funkcja utrzymywania ciepła potraw	22
	Włączanie	22
	Dezaktywacja	22
	Przekazywanie ustawień	23
	Włączanie	23
	Funkcje asystenta gotowania	24
	Funkcje asystenta gotowania	24
	Odpowiednie naczynia do gotowania	25
	Czujniki i wyposażenie dodatkowe	25
	Funkcje oraz stopnie mocy grzania	25
	Polecane potrawy	28
	Asystent	33
	Bezprzewodowy czujnik temperatury	34
	Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury	34
	Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi	34
	Czyszczenie	35
	Wymiana baterii	35
	Deklaracja zgodności	36
	Zabezpieczenie przed dziećmi	36
	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	36
	Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci	36
	Blokada ustawień	37
	Włączanie	37
	Dezaktywacja	37
	Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	37
	Ustawienia podstawowe	38
	Do ustawień podstawowych:	38
	Menu ustawień podstawowych	38
	Opuszczanie ustawień podstawowych	38
	Zapisanie lub odrzucenie zmian	38
	Home Connect	39
	Konfiguracja	39
	Ustawienia Home Connect	41
	Aktualizacja oprogramowania	43
	Informacja dotycząca ochrony danych osobowych	43
	Deklaracja zgodności	43

	Połączenie z okapem kuchennym	44
	Konfiguracja	44
	Resetowanie połączenia	45
	Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej. 45	
	Ustawienia sterujące okapem	46
	Wskaźnik zużycia energii	47
	Test naczyń do gotowania	47
	Czyszczenie	48
	Płyta kuchenki	48
	Rama płyty grzewczej	48
	Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	49
	Co robić w razie usterki?	50
	Wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o usterce. . . .	50
	Porady	50
	Tryb demo	51
	Serwis	52
	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . .	52
	Potrawy testowe.	53

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

Nie używać pokryw 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.

Proces gotowania należy kontrolować. Krótki proces gotowania wymaga stałego nadzoru.

W przypadku posiadania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia medycznego, należy szczególnie uważać podczas użytkowania lub podczas zbliżania się działających kuchenek indukcyjnych. Skonsultować się z lekarzem lub producentem urządzenia medycznego w celu upewnienia się, czy spełnia obowiązujące normy, oraz poinformowania się o ewentualnych niekompatybilnościach.

W przypadku używania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy 90/385/EWG Rady Unii Europejskiej z dnia 20 czerwca 1990, jak również normy DIN EN 45502-2-1 i normy DIN EN 45502-2-2 oraz zostało wybrane, zaimplantowane i zaprogramowane zgodnie z VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli powyższe warunki zostały spełnione i stosowane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwyty, 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 pokrywy, 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 jest 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 pokrywy.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo awarii!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Bateria w bezprzewodowym czujniku temperatury może ulec uszkodzeniu lub pęknąć, jeżeli stanie się zbyt gorąca. Po zakończeniu gotowania zdjąć czujnik z płyty grzewczej i nie przechowywać go w pobliżu źródeł ciepła.
- Czujnik temperatury może być bardzo gorący podczas zdejmowania z garnka. Do zdejmowania należy używać rękawic kuchennych lub ściereczki do naczyń.
- W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskać". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które 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.

Bezprzewodowy czujnik temperatury jest wyposażony w baterię. Zużytą baterię należy zutylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Gotowanie za pomocą indukcji

Zalety gotowania za pomocą indukcji

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

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

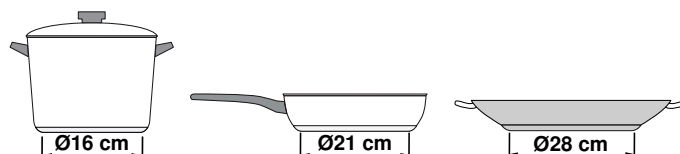
Naczynia

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

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

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

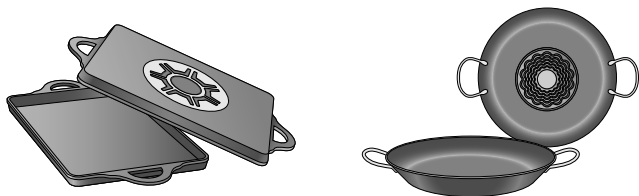


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex".

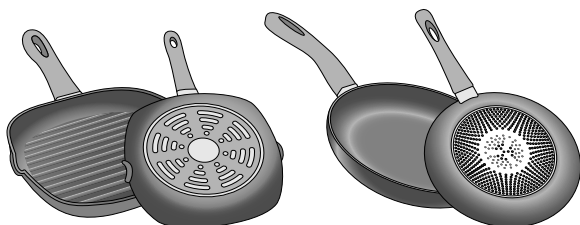


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- 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

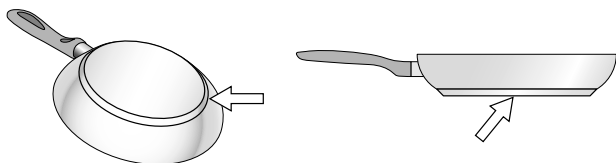
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- 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.

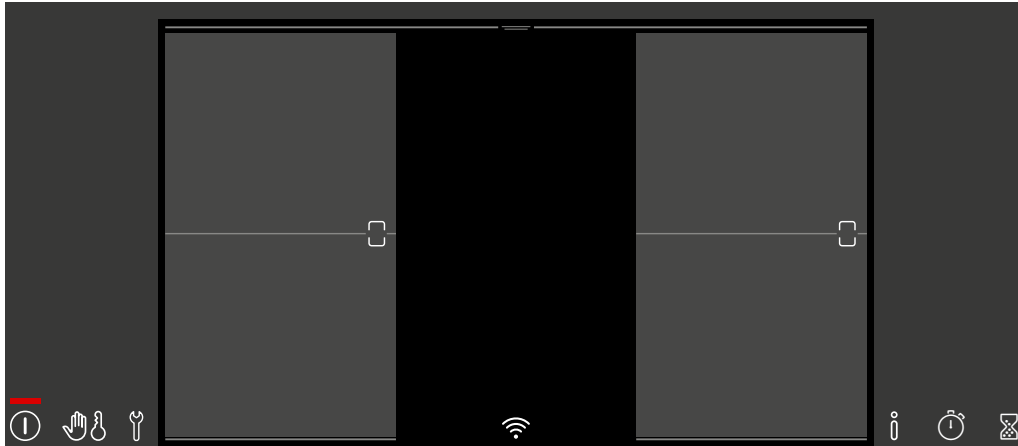
System rozpoznawania naczyń

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*

Panel sterowania



Powierzchnie obsługowe

	Włącznik główny
	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia Zabezpieczenie przed dziećmi
	Ustawienia podstawowe
	Menu informacji
	Funkcja stopera
	Minutnik
	Strefa Flex
0....Boost	Strefa ustawień
1...9	Stopnie mocy grzania
	Funkcja podtrzymywania ciepła
	Funkcja PowerBoost
	Funkcja Shortboost
menu	Menu trybów gotowania:
	Stopnie mocy grzania
	Asystent
	Funkcje gotowania
	Czujnik smażenia
	Funkcja Move
	Programowanie czasu gotowania
	Sterowanie okapem
	WLAN

Powierzchnie obsługowe

Czujniki są zbudowane z pól dotykowych. W celu dokonania wyboru funkcji dotknąć odpowiedniego symbolu. Na wskaźniku pojawiają się dostępne funkcje.

Wskazówka: Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

Pola grzewcze

Pole grzewcze		
	Pojedyncze pole grzewcze	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
	Łączona strefa grzewcza	Patrz rozdział → "Strefa Flex"
	Strefa grzewcza FlexPlus	Strefy grzewcze FlexPlus włączają się zawsze w połączeniu z prawą lub lewą łączoną strefą grzewczą. Patrz rozdział → "Strefa FlexPlus"

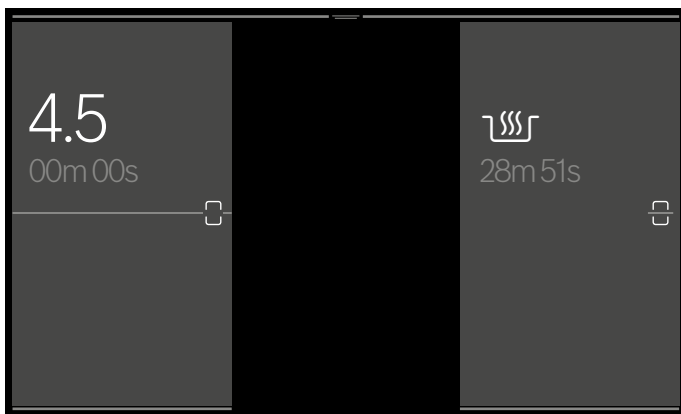
Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji"

Przegląd menu

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

Widok główny

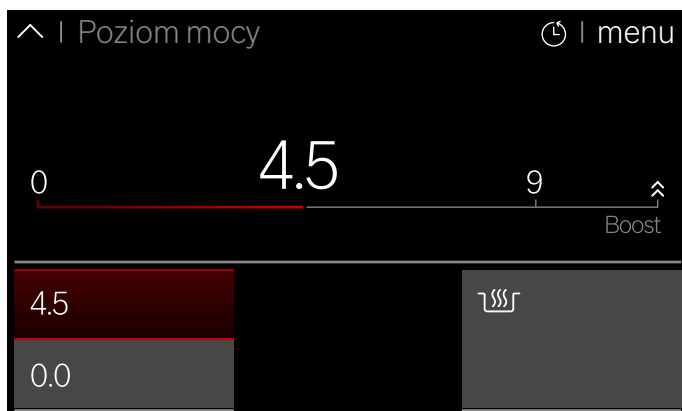
W widoku głównym pojawia się zestawienie stref grzewczych, którymi dysponuje płyta grzewcza. W aktywnych strefach grzewczych wyświetlane są tryby gotowania, stopnie mocy grzania i funkcje zegara.



Strefa nastawiania

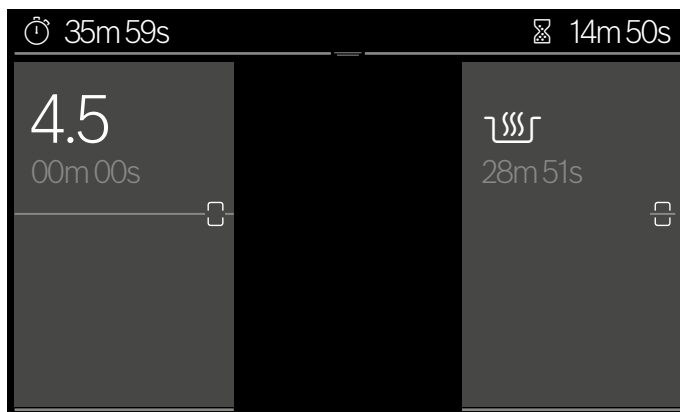
W strefie nastawiania strefy grzewczej można skonfigurować stopnie mocy grzania, czasy gotowania oraz różne tryby gotowania dla danej strefy grzewczej.

W celu przejścia do strefy nastawiania dotknąć żądanej strefy grzewczej.

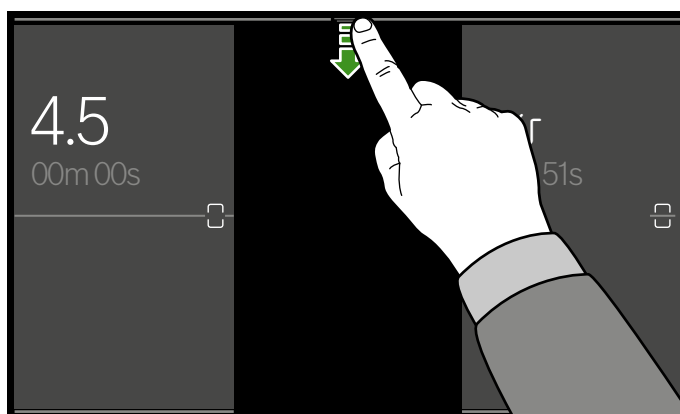


Pasek stanu

Na pasku stanu pojawia się minutnik, funkcja stopera oraz pozostałe wprowadzone ustawienia.



W celu wyświetlenia paska stanu przesunąć palcem po wyświetlaczu od góry do dołu.



W celu ukrycia paska stanu przeciągnąć pasek z powrotem do góry.

Menu informacji

W menu informacji można wywołać informacje na temat urządzenia.

W celu przejścia do menu informacji dotknąć czujnika i.

W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu ^.

Dodatkowo można wywołać informacje na temat aktualnych funkcji. W tym celu dotykać przez kilka sekund symbolu żądanej funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się wówczas okno informacji, które opisuje aktualną funkcję.

Menu trybów gotowania

Płyta grzewcza ma zaprogramowane różne tryby gotowania.

Tryby gotowania	Funkcja
 Poziomy mocy	Wybór stopnia mocy strefy grzewczej.
 Assist	Smażenie i gotowanie przy użyciu funkcji programowania potraw.
 Funkcje gotowania	Gotowanie z automatycznym rozpoznaniem temperatury przez bezprzewodowy czujnik gotowania. Wskazówka: Funkcja jest gotowa do użytku dopiero, gdy nawiązane zostanie połączenie między bezprzewodowym czujnikiem gotowania a pulpitem obsługi.
 Czujnik smażenia	Smażenie z automatycznym rozpoznaniem temperatury przez płytę grzewczą.
 MoveMode	Regulacja temperatury przez zmianę pozycji naczynia do gotowania na strefach grzewczych.

W celu przejścia do menu trybów gotowania dotknąć w strefie nastawiania strefy grzewczej symbolu menu.

Wskaźnik zalegania ciepła

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

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



Obsługa urządzenia

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

Pierwsze zastosowanie

W przypadku pierwszego włączenia urządzenia na wyświetlaczu pojawia się menu umożliwiające wprowadzenie pierwszych ustawień.

Następnie wyświetlony zostanie widok główny.

Wskazówka: Język oraz pozostałe ustawienia można w każdej chwili zmienić. Szczegółowe informacje na temat wyboru języka znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.

Włączanie: Dotknąć czujnika ①. Rozlega się sygnał i świeci się wyświetlacz dotykowy. Po krótkim czasie włączania płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Dotykać symbolu ①, aż zgaśnie wskaźnik obok włącznika głównego. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż strefy grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Przez pierwsze 10 minut po wyłączeniu płyty grzewczej wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami. Informacje na temat zmiany czasu, przez który wybrane ustawienia pozostają zapisane, są podane w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej

Ustawić żądany stopień mocy od 1 do 9.

Stopień mocy 1 = najniższy stopień.

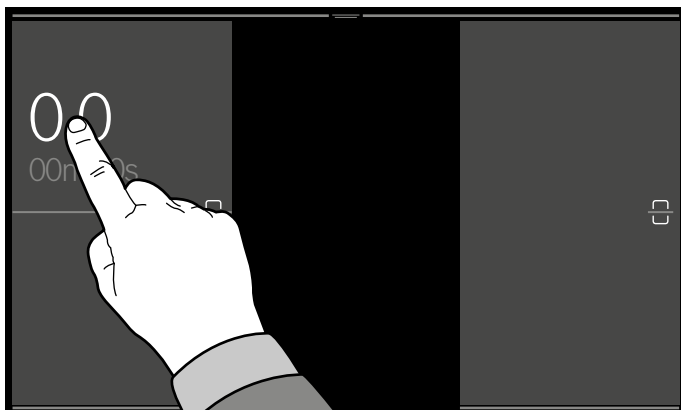
Stopień mocy 9 = najwyższy stopień.

Każdy stopień mocy ma jeden stopień pośredni.

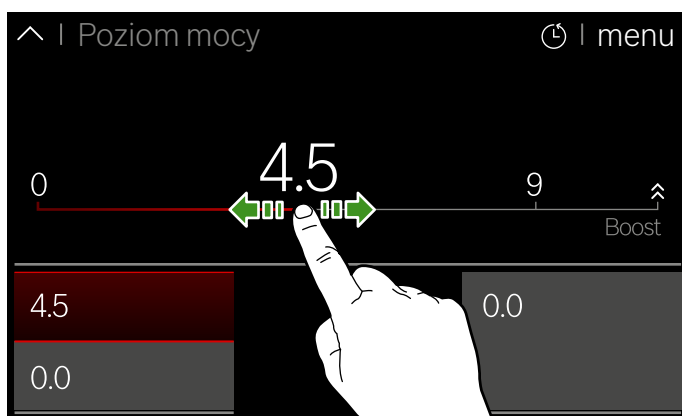
Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Wybrać żądane pole grzewcze, dotykając odpowiedniego wskaźnika. Na wyświetlaczu pojawia się strefa nastawiania wybranego pola grzewczego.



2. Przesuwać palcem po strefie nastawiania i dotknąć żądanego stopnia mocy grzania.



Stopień mocy grzania został ustawiony.

W celu powrotu do widoku głównego ponownie dotknąć aktywnego pola grzewczego.

Wskazówki

- Jeżeli na aktywnym polu grzewczym nie stoi naczynie, wybrany stopień mocy grzania miga. Po pewnym czasie pole grzewcze wyłącza się.
- Jeżeli naczynie zostało postawione na polu grzewczym przed włączeniem płyty grzewczej, zostanie rozpoznane w ciągu 20 sekund po dotknięciu włącznika głównego. Pole grzewcze zostanie wybrane automatycznie. Jeżeli naczynie zostało rozpoznane, należy w ciągu 20 sekund wybrać stopień mocy grzania, w przeciwnym razie pole grzewcze ponownie wyłączy się.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze i ustawić w strefie nastawiania nowy stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze i ustawić w strefie nastawiania stopień mocy grzania 0. Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik zalegania ciepła.

Funkcja szybkiego wyboru

Przesuwać palcem po strefie grzewczej w prawo, aby ustawić stopień mocy 9.0 lub w lewo, aby ustawić wartość 0.0. Dodatkowe informacje na temat aktywacji tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

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 gotowa- nia (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 bearnaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4.5 - 5.5	15 - 30
Potrawy mączne, makarony*	6 - 7	6 - 10
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
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
*** Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5		

	Stopień mocy grzania	Czas gotowa- nia (min)
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznyceł, mrożony	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany**	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona**	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)**	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Scampi, krewetki	7 - 8	4 - 10
Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy z patelni, mrożone	6 - 7	6 - 10
Naleśniki (smażyć kolejno)	6.5 - 7.5	-
Omlety (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 6
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6
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

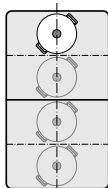
W zależności od potrzeby może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

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.

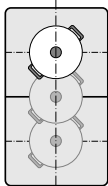
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

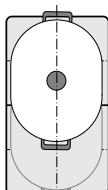
Jako jedno pole grzewcze



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

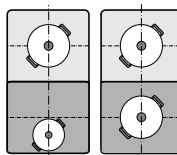


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



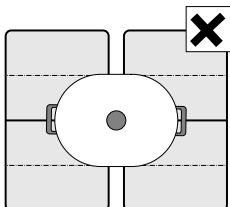
Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednego pola grzewczego, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

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.

Zalecenia



W przypadku płyt grzewczych posiadających więcej niż jedną strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola ustawić naczynie w taki sposób, aby przykrywało tylko jedną z tych stref.

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

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.
2. Dotknąć symbolu strefy grzewczej, na której znajduje się naczynie do gotowania. Świeci wskaźnik .
3. Wybrać strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola i ustawić stopień mocy grzania.

Strefa grzewcza Flex jest aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola i zmienić w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.

Dodawanie nowego naczynia do gotowania

Postawić nowe naczynie do gotowania na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

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

Dotknąć symbolu .

Strefa Flex została dezaktywowana. Obie strefy grzewcze działają nadal jak dwie niezależne strefy grzewcze.

Wskazówki

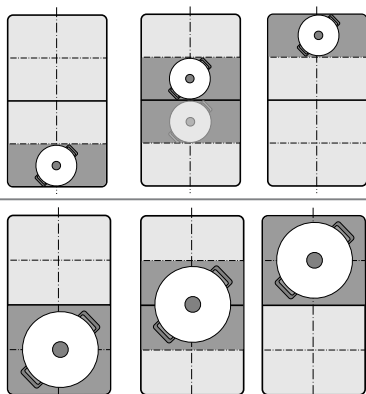
- W przypadku wyłączenia i ponownego włączenia płyty grzewczej strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie przełączona z powrotem na dwa niezależne pola grzewcze.
- Czynności umożliwiające zmianę ustawienia konfiguracyjnego strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola został opisany w rozdziale →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

Funkcja Move

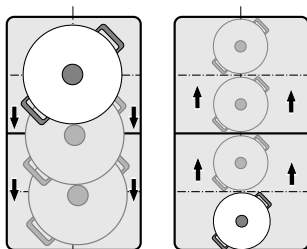
Ta funkcja powoduje aktywowanie całej strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola, która jest podzielona na trzy strefy i posiada wstępnie ustawione stopnie mocy grzania.

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:

Przednia strefa = stopień mocy 9.0

Środkowa strefa = stopień mocy 5.0

Tylna strefa = stopień mocy 1.0

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

Wskazówki

- Jeżeli w obrębie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola rozpoznane zostanie więcej niż jedno naczynie, funkcja zostanie dezaktywowana.
- Jeżeli 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 pole grzewcze należące do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.
2. Dotknąć menu.
3. Wybrać opcję  MoveMode.
Świeci się wskaźnik  aktywnego pola grzewczego.
Funkcja została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

Stopnie mocy grzania poszczególnych stref grzewczych można zmienić podczas procesu gotowania. Dotknąć żądanej strefy grzewczej i zmienić w strefie nastawiania stopień mocy grzania.

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

Dezaktywacja

Wybrać strefę grzewczą i dotknąć w strefie nastawiania przycisku Wyłącz. Pole grzewcze wyłączy się i pojawi się wskaźnik zalegania ciepła.

Funkcja została dezaktywowana.

Strefa FlexPlus

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

Każda z dwóch stref grzewczych FlexPlus włącza się zawsze w połączeniu z prawą lub lewą strefą grzewczą o zmiennej średnicy pola. Nie można jej aktywować niezależnie od jednej z tych stref.

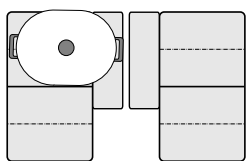
Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

W celu zapewnienia prawidłowego procesu detekcji termicznej i rozprzeczania ciepła należy ustawiać naczynie na środku strefy grzewczej.

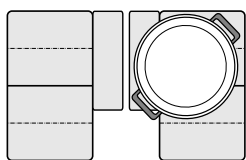
Naczynie powinno zajmować boczne pole grzewcze oraz strefę grzewczą FlexPlus.

W zależności od wielkości naczynia do gotowania strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola można aktywować jako dwa niezależne pola lub jako jedno pole grzewcze:

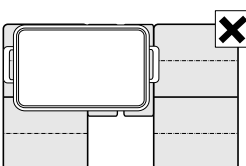
Ustawianie naczynia



Podłużne naczynie:
Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako dwa niezależne pola grzewcze lub jako jedno pole grzewcze.



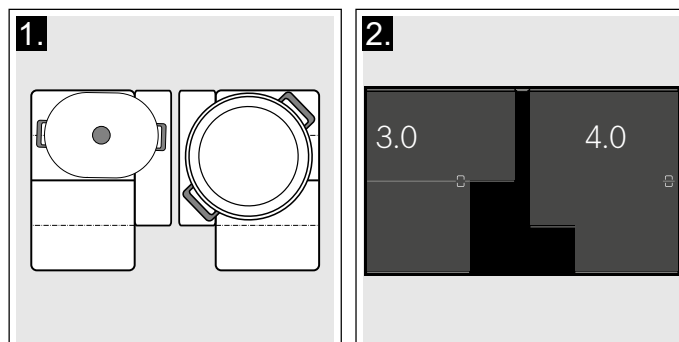
Duże okrągłe naczynie
Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako jedno pole grzewcze.



Naczynie nie może zajmować równocześnie obu stref grzewczych FlexPlus.

Włączanie

1. Postawić naczynie na polu grzewczym w taki sposób, aby zajmowało również strefę grzewczą FlexPlus.
2. Wybrać strefę grzewczą oraz żądany stopień mocy grzania. Świeci się wskaźnik FlexPlus.



Strefa grzewcza FlexPlus została aktywowana.

Dezaktywacja

Zdjąć naczynie z pola grzewczego. Gasną wskaźniki.
Strefa grzewcza FlexPlus została dezaktywowana.

Funkcje zegara

Płyta grzewcza 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 strefę grzewczą i żądany stopień mocy.
2. W strefie nastawiania strefy grzewczej dotknąć symbolu .
3. Ustawić żądany czas.
W celu wprowadzenia ustawienia godzin dotknąć 00 h i w strefie nastawiania wybrać czas.
W celu wprowadzenia ustawienia minut dotknąć 00 m i w strefie nastawiania wybrać czas.
4. Dotknąć symbolu .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Po kilku sekundach na wskaźniku stref grzewczych pojawia się czas.

Wskazówka: Jeśli strefa Flex aktywowana zostanie jako jedna strefa grzewcza, ustawiony czas gotowania będzie taki sam dla całej strefy grzewczej.

Czujnik smażenia

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

Funkcje gotowania

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

Zmiana lub kasowanie ustawienia czasu

W celu przejścia do czasu gotowania najpierw dotknąć strefy grzewczej, a następnie symbolu .

W celu zmiany czasu gotowania wybrać nowy czas gotowania, a następnie dotknąć symbolu .

W celu skasowania czasu gotowania dotknąć symbolu .

W celu powrotu do widoku głównego najpierw dotknąć symbolu , a następnie symbolu .

Po upływie nastawionego czasu

Strefa grzewcza wyłączy się. Rozlega się sygnał, a stopień mocy ustawiany jest na 0.0.

Dotknięcie strefy grzewczej spowoduje wygaszenie wskaźnika czasu i wyłączenie sygnału akustycznego.

Minutnik

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

Sposób nastawiania

1. Dotknąć czujnika .
2. Ustawić żądany czas.
W celu wprowadzenia ustawienia godzin dotknąć 00 h i w strefie nastawiania wybrać czas.
W celu wprowadzenia ustawienia minut dotknąć 00 m i w strefie nastawiania wybrać czas.
3. Dotknąć symbolu .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Po kilku sekundach w widoku głównym pojawia się czas.

Zmiana lub kasowanie ustawienia czasu

W celu przejścia do ustawień minutnika dotknąć czujnika .

W celu zmiany czasu wybrać nowy czas i dotknąć symbolu .

W celu skasowania czasu dotknąć symbolu .

W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu .

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał, a na wskaźniku czasu świeci się 00:00.

Dotknięcie symbolu  spowoduje wygaszenie wskaźnika czasu i wyłączenie sygnału akustycznego.

Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

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

Włączanie

Dotknąć czujnika .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Dezaktywacja

Najpierw dotknąć czujnika , a następnie symbolu .

Wskaźnik czasu przestawia się na 00m 00s.

Funkcja została dezaktywowana.

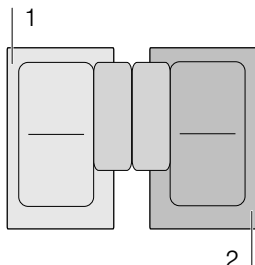
W celu ponownego aktywowania wskaźnika czasu dotknąć symbolu .

W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu .

Funkcja PowerBoost

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

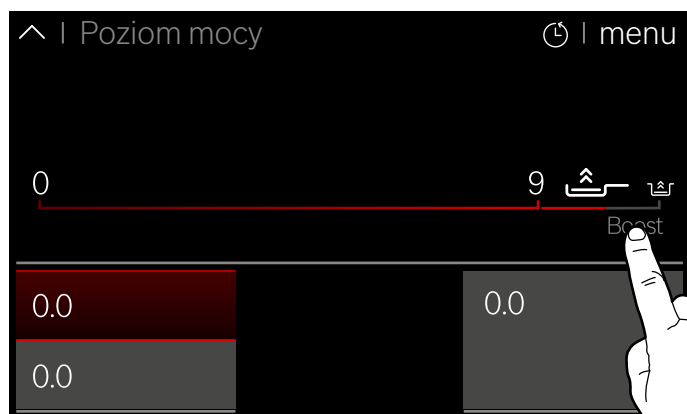
Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



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

Włączanie

1. Wybrać pole grzewcze.
2. W strefie nastawiania wybrać i przytrzymać Boost. Świecą się symbole  i .



3. Nie podnosząc palca, wybrać symbol . Podnieść palec. Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić inny stopień mocy grzania.

Funkcja została dezaktywowana.

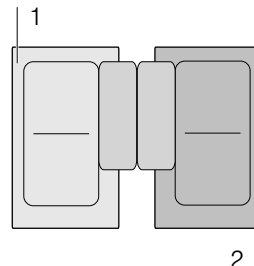
Wskazówka: W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

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).



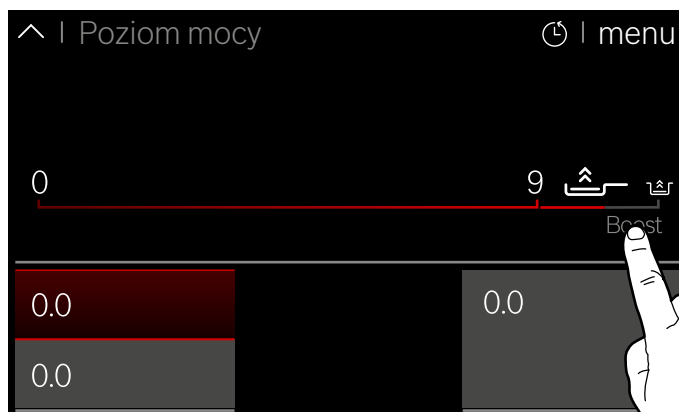
Wskazówka: W przypadku strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola można aktywować również funkcję Shortboost, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

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.
- Naczyni 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"

Włączanie

1. Wybrać pole grzewcze.
2. W strefie nastawiania wybrać i przytrzymać Boost. Świecą się symbole  i .



3. Nie podnosząc palca, wybrać symbol . Podnieść palec. Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

Wybrać pole grzewcze i ustawić w strefie nastawiania inny stopień mocy grzania.

Funkcja została dezaktywowana.

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



Funkcja utrzymywania ciepła potraw

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

Włączanie

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Wybrać w strefie nastawiania symbol . Świeci wskaźnik .

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

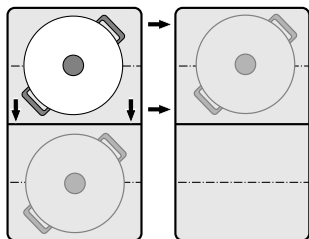
1. Wybrać pole grzewcze.
2. W strefie nastawiania ustawić stopień mocy grzania na 0.

Wyłącza się wskaźnik  oraz strefa grzewcza. Funkcja została dezaktywowana.

Przekazywanie ustawień

Dzięki tej funkcji możliwe jest przekazanie stopnia mocy grzania, zaprogramowanego czasu gotowania oraz wybranej funkcji gotowania z jednego pola grzewczego na inne.

W celu przekazania ustawień przestawić naczynie z włączonego pola grzewczego na inne pole.



Wskazówka: Informacje na temat prawidłowego ustawiania naczyń do gotowania znajdują się w rozdziale → "Strefa Flex"

Włączanie

1. Zdjąć naczynie z aktywnej strefy grzewczej i przestawić na inną.
Naczynie zostanie rozpoznane. Po krótkim czasie na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy dotychczasowe ustawienia mają zostać przejęte przez nową strefę grzewczą.
2. Potwierdzić ustawienia.

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

Wskazówki

- W przypadku ponownego postawienia naczynia do gotowania na tej samej pozycji ustawienia zostaną zachowane.
- Naczynie przesuwają wyłącznie na strefę grzewczą, która nie została jeszcze włączona ani zaprogramowana lub na której nie stało wcześniej inne naczynie.
- Funkcję PowerBoost lub ShortBoost można przełączyć z lewej strony na prawą lub z prawej strony na lewą tylko w przypadku, gdy nie została aktywowana żadna strefa grzewcza.
- W przypadku przestawienia więcej niż jednego naczynia funkcja będzie dostępna wyłącznie dla ostatniego przestawionego naczynia.



Funkcje asystenta gotowania

Funkcje asystenta gotowania gwarantują łatwe przyrządzanie potraw i doskonałe rezultaty gotowania. Zalecane poziomy temperatury są dostosowane każdego trybu gotowania.

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

Czujniki mierzą temperaturę naczynia w trakcie całego procesu gotowania. W ten sposób można regulować stopień mocy grzania, aby utrzymać prawidłową temperaturę.

Po osiągnięciu wybranej temperatury można włożyć potrawę. Temperatura jest automatycznie utrzymywana na stałym poziomie, bez konieczności zmiany poziomu temperatury.

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

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- funkcji asystenta gotowania
- odpowiednich naczyń do gotowania
- czujników i wyposażenia dodatkowego
- funkcji i stopni mocy grzania
- polecanych potraw

Funkcje asystenta gotowania

Funkcje asystenta gotowania umożliwiają wybór optymalnego sposobu przyrządzenia poszczególnych potraw.

Tabela zawiera zestawienie dostępnych ustawień funkcji asystenta gotowania:

Funkcje asystenta gotowania	Poziomy tem- peratury	Naczynia	Dostępność	Aktywacja
Czujnik smażenia				
Duszenie/Smażenie z użyciem małej ilości oleju	1, 2, 3, 4, 5		Wszystkie strefy grzewcze	
Funkcje gotowania				
Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła	1/70°C		Wszystkie strefy grzewcze	
Gotowanie na małym ogniu	2/90°C		Wszystkie strefy grzewcze	
Gotowanie	3/100°C		Wszystkie strefy grzewcze	
Gotowanie w szybkowarze	4/120°C		Wszystkie strefy grzewcze	
Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu*	5/170°C		Wszystkie strefy grzewcze	

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

Jeżeli płyta grzewcza nie posiada bezprzewodowego czujnika gotowania, można go dokupić w sklepach specjalistycznych, w serwisie lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową.

Odpowiednie naczynia do gotowania

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

Korzystając z funkcji gotowania używać naczyń na tyle wysokich, aby wymagana ilość wody znajdowała się powyżej silikonowej nakładki bezprzewodowego czujnika gotowania.

Niektóre patelnie są optymalnie przystosowane do czujnika smażenia. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych, w serwisie technicznym lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową. Należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- HEZ390210 Patelnia o średnicy 15 cm.
- HEZ390220 Patelnia o średnicy von 19 cm.
- HEZ390230 Patelnia o średnicy 21 cm.
- HEZ390250 Patelnia o średnicy 28 cm. Zalecane wyłącznie do stosowania na strefie grzewczej FlexPlus.

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

Wskazówki

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju i wielkości patelni.
- Na strefach grzewczych 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 rodzaje patelni mogą ulegać przegrzaniu, a ich temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby dokonać zmiany.

W przypadku funkcji gotowania odpowiednie jest każde naczynie przystosowane do używania na płycie indukcyjnej. Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji".

W tabeli funkcji asystenta gotowania do każdej funkcji przyporządkowane jest odpowiednie naczynie do gotowania.

Czujniki i wyposażenie dodatkowe

Czujniki mierzą temperaturę garnka w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest regulowanie mocy z dużą dokładnością, co zapewnia utrzymanie prawidłowej temperatury i uzyskanie optymalnych rezultatów gotowania.

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwa różne systemy pomiaru temperatury, co umożliwia osiąganie optymalnych rezultatów:

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

Korzystanie z funkcji gotowania jest niemożliwe bez czujnika gotowania.

Jeżeli płyta grzewcza nie posiada bezprzewodowego czujnika gotowania, można go dokupić w sklepach specjalistycznych lub w serwisie technicznym lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową, podając numer referencyjny HEZ39050.

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

Funkcje oraz stopnie mocy grzania

Czujnik smażenia

Ta funkcja umożliwia utrzymywanie odpowiedniej temperatury patelni podczas smażenia.

Zalety

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

Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. W celu uniknięcia rozprysków tłuszczu można użyć osłony przed rozpryskiwaniem.
- Używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, tłoczonej na zimno oliwy z oliwek lub smalcu wieprzowego ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Nigdy nie rozgrzewać tłuszczu ani oleju bez nadzoru.
- Jeżeli strefa grzewcza ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik gotowania nie zostanie prawidłowo aktywowany.
- Do smażenia z użyciem dużej ilości oleju zawsze używać funkcji gotowania Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu, stopień 5.

Zakresy temperatury

Poziom temperatury	Zastosowanie
1	bardzo niski
2	niski
3	średni - niski
4	średni - wysoki
5	wysoki

Sposób nastawiania

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

- Wybrać pole grzewcze.
- Dotknąć menu i wybrać opcję  Czujnik smażenia.
- W celu powrotu do widoku głównego wybrać żądany poziom temperatury i dotknąć symbolu . Funkcja została aktywowana. Świeci się poziom temperatury oraz wskaźnik . Wskaźnik temperatury coraz intensywniej świeci się na czerwono, dopóki nie zostanie osiągnięty żądany poziom temperatury. Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał.
- Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, włączyć na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

Wskazówka: Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

Dezaktywacja czujnika smażenia

- Wybrać pole grzewcze.
- Ustawić poziom temperatury na 0. Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: W celu wyjścia z trybu czujnika smażenia wybrać inny tryb gotowania.

Funkcje gotowania

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

Są dostępne w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

Zalety

- Strefa grzewcza grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne do utrzymania właściwej temperatury. W ten sposób oszczędza się energię, a olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu.
- Temperatura jest stale kontrolowana. Dzięki temu zapobiega się wykipieniu potraw. Poza tym nie trzeba zmieniać poziomu temperatury.
- Sygnał rozlega się, gdy woda lub olej osiągnie optymalną temperaturę, aby włożyć potrawę. Jeżeli potrawa powinna być dodana na samym początku, patrz informacje w tabeli.

Wskazówki

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

Zakresy i poziomy temperatury

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

Porady dotyczące gotowania z użyciem funkcji gotowania

- Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła: porcjowane produkty mrożone, np. szpinak. Włożyć produkt mrożony do naczynia do gotowania. Dodać zalecaną przez producenta ilość wody. Naczynie przykryć pokrywką i wybrać poziom 1/70 °C. Od czasu do czasu mieszać.
- Funkcja Gotowanie na małym ogniu: Ta funkcja przeznaczona jest do gotowania produktów spożywczych w niskich temperaturach oraz do zagęszczania sosów i potraw jednogarnkowych. Wybrać poziom 2/90 °C.
- Funkcja Gotowanie: Ta funkcja umożliwia zagotowanie wody w naczyniu z nałożoną pokrywką bez ryzyka, że woda wykipi. Dzięki kontroli temperatury gotowanie jest bardzo efektywne. Wybrać poziom 3/100 °C.
- Funkcja Gotowanie w szybkowarze: Przestrzegać zaleceń producenta. Po usłyszeniu sygnału kontynuować gotowanie przez zalecany czas. Wybrać poziom 4/120 °C.
- Funkcja Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu: Rozgrzać olej w garnku z nałożoną pokrywką. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i włożyć potrawę (o ile w tabeli Polecane potrawy nie zostały podane inne informacje). Wybrać poziom 5/170 °C.

Wskazówki

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

Nastawianie punktu gotowania

Punkt wrzenia wody zależy od wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza. Jeśli woda gotuje się za mocno lub za słabo, można nastawić punkt gotowania. W tym celu należy wykonać następujące czynności:

- Wybrać ustawienie podstawowe funkcji gotowania, patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*
- Standardowym ustawieniem podstawowym jest 200 - 400 m. Jeżeli miejsce zamieszkania położone jest na wysokości między 200 a 400 m n.p.m., nastawianie punktu gotowania nie jest konieczne. W przeciwnym razie wybrać ustawienie, które odpowiada wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza.

Wskazówka: Poziom temperatury 3/100°C umożliwia efektywne gotowanie, nawet jeżeli woda nie kipi zbyt mocno. Jeśli jednak wynik gotowania nie jest zadowolający, można zmienić ustawienie punktu gotowania. W celu uzyskania silniejszego stopnia zagotowania możliwe jest ustawienie mniejszej wysokości nad poziomem morza.

Sposób nastawiania

Przed pierwszym użyciem funkcji gotowania należy nawiązać połączenie między bezprzewodowym czujnikiem gotowania a pulpitem obsługi. Informacje na ten temat są podane w rozdziale →  *Bezprzewodowy czujnik temperatury"*

1. Zamocować czujnik temperatury na garnku, patrz rozdział → *"Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"*
2. Garnek z odpowiednią ilością wody ustawić na żądanym polu grzewczym i nałożyć pokrywkę.
3. W celu gotowania przy użyciu czujnika gotowania wybrać strefę grzewczą, na której znajduje się naczynie.
4. Dotknąć menu i wybrać opcję  Funkcje gotowania.

Wskazówka: Tryb funkcji gotowania jest gotowy do użycia dopiero, gdy nawiązane zostanie połączenie między czujnikiem gotowania a pulpitem obsługi. Patrz rozdział →  *Bezprzewodowy czujnik temperatury"*

5. Dotknąć symbolu  bezprzewodowego czujnika gotowania.
6. Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Funkcja została aktywowana. Świeci się poziom temperatury i wskaźnik . Wskaźnik temperatury coraz intensywniej świeci się na czerwono, dopóki woda lub olej nie osiągnie optymalnej temperatury do włożenia potrawy. Po osiągnięciu żądanej temperatury rozlega się sygnał.
7. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Gotować w garnku z nałożoną pokrywką.

Wskazówka: W przypadku funkcji "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu" nie przykrywać garnka pokrywką.

Dezaktywacja funkcji gotowania

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Ustawić poziom temperatury na 0. Funkcja została dezaktywowana.

Polecane potrawy

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

Mięso	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznicel, naturalny*	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Sznicel, panierowany*	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Filet**	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Kotlety*	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Cordon bleu*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Sznicel po wiedeńsku*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)**	Czujnik smażenia	5	6 - 8
Stek, średnio wysmażony (grubość 3 cm)**	Czujnik smażenia	5	8 - 12
Stek, dobrze wysmażony (grubość 3 cm)*	Czujnik smażenia	4	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Krajanka mięsna***	Czujnik smażenia	4	7 - 12
Gyros***	Czujnik smażenia	4	7 - 12
Boczek*	Czujnik smażenia	2	5 - 8
Mięso mielone***	Czujnik smażenia	4	6 - 10
Hamburger (grubość 1,5 cm)*	Czujnik smażenia	3	6 - 15
Kotlety mielone (grubość 2 cm)*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Faszerowane kotlety mielone*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Parzone kielbasy do smażenia*	Czujnik smażenia	3	8 - 20
Surowe kielbasy do smażenia*	Czujnik smażenia	3	8 - 20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Gotowanie na małym ogniu kielbasek****	Funkcje gotowania	2 / 90°C	10 - 20
Funkcja Gotowanie			
Pulpety****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	20 - 30
Kura na rosół****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	60 - 90
Rumsztyk****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	60 - 90
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Kura w szybkowarze*****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	15 - 25
Mięso wołowe w szybkowarze*****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	15 - 25
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu porcji kurczaka*****	Funkcje gotowania	5/170°C	10 - 15
Smażenie w głębokim tłuszczu klopsików*****	Funkcje gotowania	5/170°C	10 - 15

* Wielokrotnie obracać.

** Po usłyszeniu sygnału wlać olej i umieścić na patelni potrawę.

*** Regularnie mieszać.

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

***** Potrawę włożyć na samym początku.

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

Ryby	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Filet rybny, naturalny*	Czujnik smażenia	4	10 - 20
Filet rybny, panierowany*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Krewetki*	Czujnik smażenia	4	4 - 8
Kraby*	Czujnik smażenia	4	4 - 8
Cała ryba*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Duszenie ryby**	Funkcje gotowania	2 / 90°C	15 - 20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Ryba, w cieście piwnym***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	10 - 15
Ryba, panierowana***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	10 - 15
* Wielokrotnie obracać. ** Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału. *** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.			

Potrawy z jaj	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Jaja sadzone na maśle*	Czujnik smażenia	2	2 - 6
Jaja sadzone na oleju**	Czujnik smażenia	4	2 - 6
Jajecznic***	Czujnik smażenia	2	4 - 9
Omlot****	Czujnik smażenia	2	3 - 6
Naleśniki****	Czujnik smażenia	5	1,5 - 2,5
Francuskie tosty****	Czujnik smażenia	3	4 - 8
Cesarski omlot****	Czujnik smażenia	3	10 - 15
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie jaj*****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	5 - 10
* Masło i potrawę włożyć na patelnię po sygnale. ** Po sygnale wlać olej i umieścić na patelni potrawę. *** Regularnie mieszać. **** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno. ***** Potrawę włożyć na samym początku.			

Warzywa, w tym warzywa strączkowe	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Czosnek*	Czujnik smażenia	2	2 - 10
Cebula, zeszklenie*	Czujnik smażenia	2	2 - 10
Zrumieniona cebula*	Czujnik smażenia	3	5 - 10
Cukinia**	Czujnik smażenia	3	4 - 12
Bakłażany**	Czujnik smażenia	3	4 - 12
Papryka*	Czujnik smażenia	3	4 - 15
Smażenie zielonych szparagów**	Czujnik smażenia	3	4 - 15
Grzyby*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Duszenie warzyw w oleju*	Czujnik smażenia	1	10 - 20
Glazurowanie warzyw*	Czujnik smażenia	3	6 - 10
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie brokułów***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	10 - 20
Gotowanie kalafiora***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	10 - 20
Gotowanie brukselki***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	30 - 40
Gotowanie zielonej fasolki***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	15 - 30
Cieciorka****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	60 - 90
Groszek***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	15 - 20
Soczewica****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	45 - 60
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Warzywa gotowane w szybkowarze****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	3 - 6
Cieciorka gotowana w szybkowarze****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	25 - 35
Fasola gotowana w szybkowarze****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	25 - 35
Soczewica gotowana w szybkowarze****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	10 - 20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw panierowanych*****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw w cieście piwnym*****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów panierowanych*****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów w cieście piwnym*****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8
* Regularnie mieszać. ** Wielokrotnie obracać. *** Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po po usłyszeniu sygnału. **** Potrawę włożyć na samym początku. ***** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.			

Ziemniaki	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach*	Czujnik smażenia	5	6 - 12
Ziemniaki smażone z surowych ziemniaków*	Czujnik smażenia	4	15 - 25
Placki ziemniaczane**	Czujnik smażenia	5	2,5 - 3,5
Szwajcarskie rösti***	Czujnik smażenia	2	50 - 55
Ziemniaki glazurowane*	Czujnik smażenia	3	15 - 20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Kopytka****	Funkcje gotowania	2 / 90°C	30 - 40
Funkcja Gotowanie			
Gotowanie ziemniaków*****	Funkcje gotowania	3 / 100°C	30 - 45
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ziemniaki gotowane w szybkowarze*****	Funkcje gotowania	4 / 120°C	10 - 20
* Regularnie mieszać. ** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno. *** Masło i potrawę włożyć na patelnię po sygnale. **** Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału. ***** Potrawę włożyć na samym początku.			

Makaron i zboża	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	25 - 35
Polenta**	Funkcje gotowania	2 / 90°C	3 - 8
Kasza manna**	Funkcje gotowania	2 / 90°C	5 - 10
Funkcja Gotowanie			
Makaron**	Funkcje gotowania	3 / 100°C	7 - 10
Nadziewane produkty mączne**	Funkcje gotowania	3 / 100°C	6 - 15
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ryż przyrządzany w szybkowarze***	Funkcje gotowania	4 / 120°C	6 - 8
* Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału. ** Regularnie mieszać. *** Potrawę włożyć na samym początku.			

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

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

* Regularnie mieszać

Desery	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż na mleku*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	40 - 50
Owsianka*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	10 - 15
Budyń czekoladowy*	Funkcje gotowania	2 / 90°C	3 - 5
Funkcja Gotowanie			
Prażone owoce**	Funkcje gotowania	3 / 100°C	15 - 25
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Smażenie w głębokim tłuszczu pączków***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	5 - 10
Smażenie w głębokim tłuszczu donatów***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	5 - 10
Smażenie w głębokim tłuszczu buñuelos***	Funkcje gotowania	5 / 170°C	5 - 10

* Regularnie mieszać.

** Potrawę włożyć na samym początku.

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

Produkty mrożone	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznyceł*	Czujnik smażenia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Pierś kurczaka*	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Nuggetsy z kurczaka*	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Gyros**	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Kebab**	Czujnik smażenia	4	10 - 15
Filet rybny, naturalny*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Filet rybny, panierowany*	Czujnik smażenia	3	10 - 20
Paluszki rybne*	Czujnik smażenia	4	8 - 12
Smażenie frytek**	Czujnik smażenia	5	4 - 6
Potrawy z patelni**	Czujnik smażenia	3	6 - 10
Sajgonki*	Czujnik smażenia	4	10 - 30
Camembert*	Czujnik smażenia	3	10 - 15

* Wielokrotnie obracać.

** Regularnie mieszać.

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

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

Produkty mrożone	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Podgrzewanie/Utrzymywanie ciepła Warzywa w sosie śmietanowym**	Funkcje gotowania	1 / 70°C	15 - 20
Funkcja Gotowanie Zielona fasolka***	Funkcje gotowania	3 / 100°C	15 - 30
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu Smażenie w głębokim tłuszczu frytek****	Funkcje gotowania	5 / 170°C	4 - 8
* Wielokrotnie obracać. ** Regularnie mieszać. *** Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Potrawę włożyć po usłyszeniu sygnału. **** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki.			

Pozostałe	Funkcje asystenta gotowania	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju Smażenie sera camembert* Grzanki** Suche potrawy gotowe*** Prażenie migdałów**** Prażenie orzechów**** Prażenie orzeszków pinii****	Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia Czujnik smażenia	3 3 1 4 4 4	7 - 10 6 - 10 5 - 10 3 - 15 3 - 15 3 - 15
Funkcja Podgrzewanie/Utrzymywanie ciepła Podgrzewanie zupy gulaszowej***** Przyrządzanie grzanego wina*****	Funkcje gotowania Funkcje gotowania	1 / 70°C 1 / 70°C	10 - 20 -
Funkcja Gotowanie na małym ogniu Podgrzewanie mleka*****	Funkcje gotowania	2 / 90°C	3 - 10
* Wielokrotnie obracać. ** Regularnie mieszać. *** Po sygnale dodać wodę. Gdy woda zagotuje się, dodać potrawę. **** Potrawę włożyć na patelnię po sygnale. ***** Potrawę włożyć na samym początku.			

Asystent

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

Wybór programu i wprowadzanie ustawień

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć menu i wybrać opcję Assist.
3. Wybrać żadaną grupę programów.
4. Wybrać żadaną potrawę.

Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy i otrzymuje wskazówki dotyczące jej przyrządzania.

Przerwanie programu

W celu przerwania programu wybrać stopień mocy 0 lub zmienić rodzaj grzania.

Bezprzewodowy czujnik temperatury

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

Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- naklejania nakładki silikonowej
- mocowania bezprzewodowego czujnika gotowania
- czyszczenia
- wymiany baterii

Nakładkę silikonową i czujnik gotowania można dokupić w sklepie specjalistycznym, w serwisie technicznym lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową. Należy podać odpowiedni numer referencyjny:

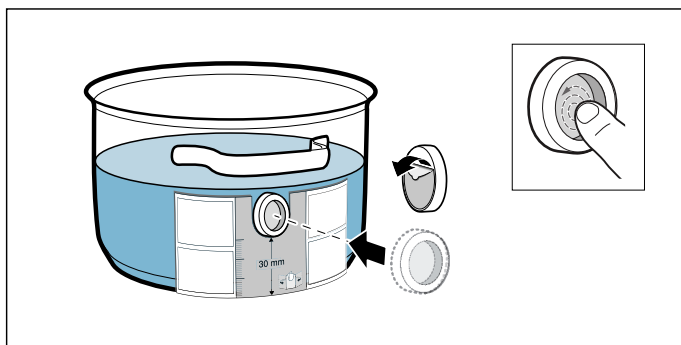
00577921	Zestaw z 5 nakładkami silikonowymi
HEZ39050	Czujnik gotowania oraz zestaw z 5 nakładkami silikonowymi

Naklejanie nakładki silikonowej

Nakładka silikonowa mocuje czujnik temperatury na naczyniu do gotowania.

Jeżeli garnek do gotowania jest po raz pierwszy używane w połączeniu z funkcjami gotowania, nakładkę silikonową należy zamocować bezpośrednio na tym garnku. Ważne wskazówki:

1. Miejsce naklejania na garnku musi być odtłuszczone. Garnek wyczyścić, starannie osuszyć i przetrzeć miejsce naklejania np. spirytusem.
2. Usunąć folię ochronną z nakładki silikonowej. Za pomocą dołączonego szablonu nakleić na odpowiedniej wysokości nakładkę silikonową na zewnętrzną stronę garnka.



3. Docisnąć całą powierzchnię nakładki silikonowej, również wewnętrzną część.

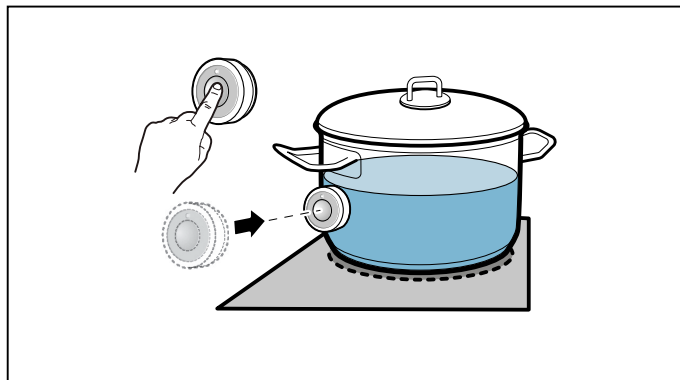
Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyścić garnka.

Wskazówki

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

Montaż bezprzewodowego czujnika temperatury

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



Wskazówki

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

Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi

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

1. Otworzyć ustawienia podstawowe i wybrać w menu punkt Czujnik gotowania.
2. Wybrać opcję Dodaj nowy czujnik gotowania. W ciągu 30 sekund nacisnąć na symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury. Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się wynik połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.

Funkcje gotowania są dostępne od momentu poprawnego połączenia czujnika gotowania z pulpitem obsługi.

Wskazówki

- Błędne połączenie w wyniku usterki czujnika gotowania może mieć następujące przyczyny:
 - Błąd komunikacji Bluetooth.
 - Nie naciśnięto symbolu na czujniku gotowania w przeciągu 30 sekund.
 - Bateria czujnika gotowania jest zużyta. Zresetować czujnik gotowania i ponownie przeprowadzić proces łączenia.
- W przypadku wadliwego połączenia spowodowanego błędem transmisji ponownie przeprowadzić operację łączenia. Jeżeli połączenie będzie nadal wadliwe, powiadomić serwis techniczny.

Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

1. Dotykać symbolu  czujnika gotowania przez ok. 8-10 sekund.
W tym czasie wskaźnik LED czujnika temperatury zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie nie dotykać już symbolu.
Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika temperatury jest zakończony.
2. Powtórzyć operację łączenia.

Czyszczenie

Bezprzewodowego czujnika temperatury nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

Czujnik temperatury

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

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

Nakładka silikonowa

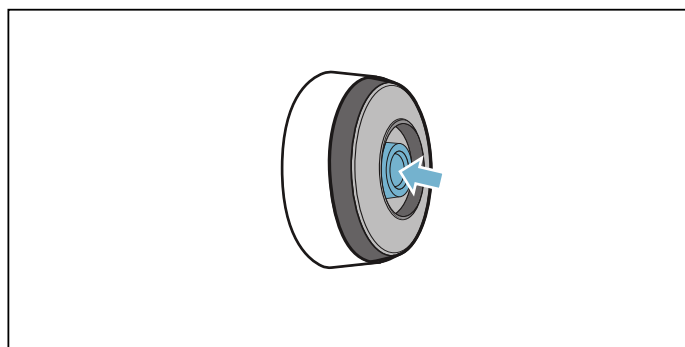
Przed nasadzeniem na czujnik temperatury nakładkę należy wyczyścić i wytrzeć do sucha. Nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

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

Okienko czujnika temperatury

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

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



Wskazówki

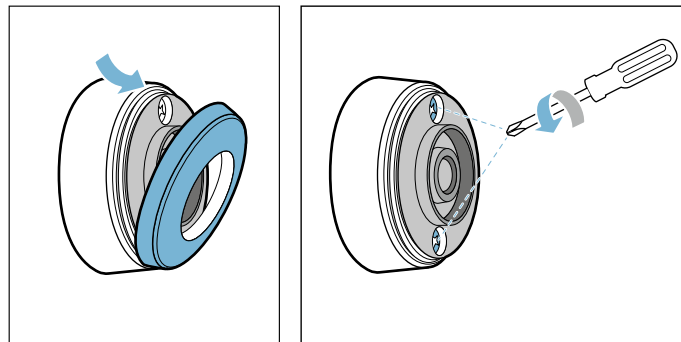
- Nie stosować środków czyszczących powodujących zarysowania, takich jak szorstkie gąbki, szczotki, a także mleczka do szorowania.
- Nie dotykać okienka czujnika palcami. Mogłoby się zabrudzić lub zarysować.

Wymiana baterii

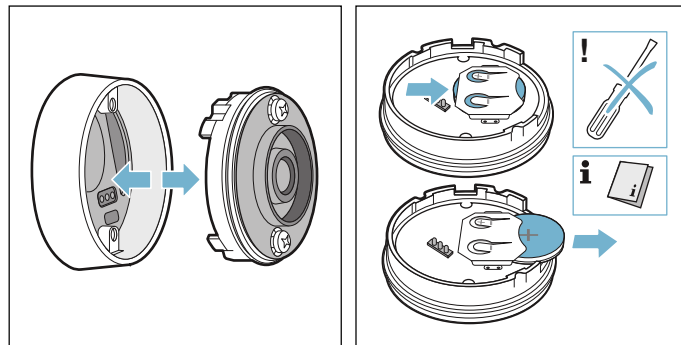
Jeżeli czujnik temperatury nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

1. Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy czujnika temperatury i za pomocą śrubokręta usunąć obie śruby.

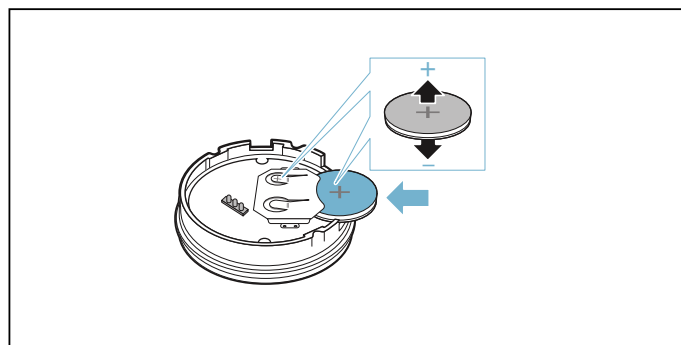


2. Otworzyć blokadę czujnika temperatury. Wyjąć baterię z dolnej części obudowy i włożyć nową baterię (zwrócić uwagę na prawidłowe położenie biegunów baterii).

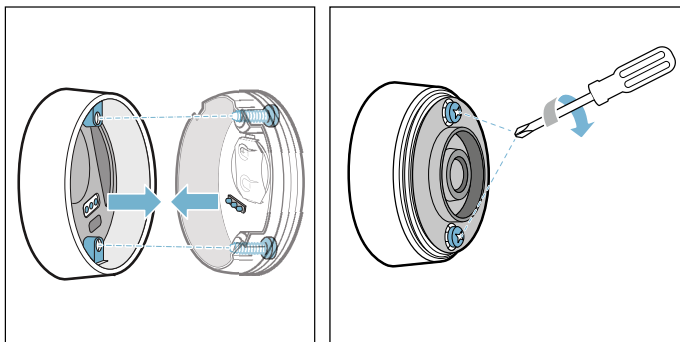


Uwaga!

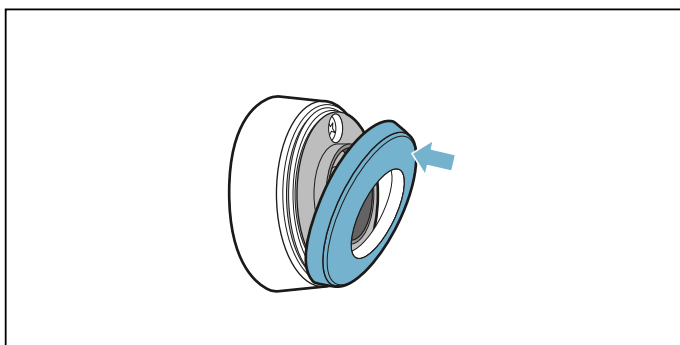
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać punktów przyłączeniowych baterii.



3. Zamknąć blokadę czujnika temperatury (wgłębienia na śruby w blokadzie muszą pokrywać się z wgłębieniami w dolnej części obudowy). Dokręcić śruby za pomocą śrubokręta.



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



Wskazówka: Używać wyłącznie wysokiej jakości baterii typu CR2032, aby wydłużyć ich okres użytkowania.

Deklaracja zgodności

Firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika temperatury jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.bosch-home.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.

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

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wszystkie strefy grzewcze muszą być wyłączone.

Włączanie

Dotknąć pola czujnika  i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. Płyta grzewcza jest zablokowana.

Dezaktywacja

Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Blokada została wyłączona.

Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie

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



Blokada ustawień

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

Włączanie

Dotknąć czujnika .

Słychać sygnał. Panel obsługi zostaje zablokowany na 30 sekund.

Powierzchnię pulpitu obsługi można teraz wyczyścić bez ryzyka zmiany ustawień.

Dezaktywacja

Po upływie 30 sekund rozlega się sygnał i pulpit obsługi jest zablokowany. W celu dezaktywacji funkcji przed upływem nastawionego czasu postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Wskazówka: Blokada nie ma wpływu na funkcjonowanie włącznika głównego. Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć.



Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Strefa grzewcza przestaje wówczas grzać. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Dotknięcie dowolnego symbolu powoduje wyłączenie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia strefy grzewczej.

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

Ustawienia podstawowe

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

Ustawienia	Opis oraz opcje
Język	Język urządzenia można zmienić.
Home Connect	Za pomocą Home Connect można połączyć urządzenie z siecią domową i urządzeniem mobilnym.
Sterownik okapu	Dzięki układowi sterowania okapem można za pomocą płyty grzewczej sterować istotnymi funkcjami okapu, np. stopniami mocy wentylatora i oświetleniem.
Sygnały dźwiękowe	Można dokonać wyboru, jakie dźwięki sygnału będą odtwarzane przez urządzenie.
Czas trwania sygnału	Czas trwania sygnałów dźwiękowych można zmienić.
Dźwięk klawiszy	Można wybrać, czy urządzenie będzie odtwarzać dźwięki przy dotykaniu pól i symboli na wyświetlaczu dotykowym.
Jasność panelu sterowania	Można zmienić jasność wyświetlacza.
Strefa FlexInduction	Można wybrać, czy strefy grzewcze o zmiennej średnicy pola będą działały po włączeniu płyty grzewczej jako jedno pole czy jako osobne pola grzewcze.
Poziomy mocy MoveMode	Wstępnie ustawione stopnie mocy stref grzewczych z funkcją Move można zmienić.
Zabezpieczenie przed dziećmi	Zabezpieczenie przed dziećmi umożliwia zablokowanie płyty grzewczej, dzięki czemu można zapobiec używaniu płyty grzewczej przez dzieci.
Funkcja szybkiego wyboru	Umożliwia szybkie ustawienie stopni mocy grzania na 0.0 lub 9.0 bezpośrednio za pomocą głównego wyświetlacza.
Logo firmy	Można wprowadzić ustawienie decydujące o tym, czy przy włączaniu płyty grzewczej wyświetlane będzie logo firmy.
ReStart	Można wprowadzić ustawienie decydujące o tym, jak długo po wyłączeniu urządzenia zachowane zostaną ostatnio używane ustawienia.
Maksymalny pobór mocy	Można ograniczyć moc całkowitą płyty grzewczej i dopasować ją do parametrów lokalnego podłączenia do sieci.
Zużycie energii	Można wybrać, czy urządzenie będzie wyświetlało po wyłączeniu zużycie energii elektrycznej.
Czujnik gotowania	Można dodać nowy czujnik temperatury.
Ustawianie temperatury wrzenia	Możliwe jest wprowadzenie wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza, aby zwiększyć precyzję działania czujnika gotowania.
Test naczyń do gotowania	Możliwe jest sprawdzenie, czy naczynia nadają się do gotowania za pomocą indukcji.
Informacja o urządzeniu	Możliwe jest uzyskanie informacji o posiadanym urządzeniu.
Ustawienia fabryczne	Wszystkie ustawienia można zresetować do stanu z dnia dostawy.

Do ustawień podstawowych:

Dotknąć czujnika . W tym celu wszystkie pola grzewcze muszą być wyłączone.

Menu ustawień podstawowych

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

W podmenu dotknąć symbolu , aby wrócić do poprzedniego menu.

Opuszczanie ustawień podstawowych

Dotknąć symbolu , aby wyjść z menu ustawień podstawowych.

Zapisanie lub odrzucenie zmian

Jeżeli wprowadzone zostały zmiany, przy wyjściu z ustawień podstawowych pojawi się ekran potwierdzenia, który umożliwia zapisanie lub odrzucenie wprowadzonych zmian.

Home Connect

To urządzenie można łączyć z sieciami sieci WLAN i sterować nim przy użyciu urządzenia mobilnego.

Jeżeli urządzenie nie jest połączone z siecią domową, działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią. Urządzenie można zawsze obsługiwać przy użyciu panelu obsługi.

Dostępność funkcji Home Connect jest zależna od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć na stronie www.home-connect.com.

Wskazówki

- Płyty grzewcze nie są przystosowane do użytkowania bez nadzoru - proces gotowania należy obserwować.
- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i zapewnić ich przestrzeganie także w przypadku obsługi urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect. Należy także przestrzegać wskazówek wyświetlanych przez aplikację Home Connect. → "Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 6
- Przy użyciu aplikacji Home Connect można wysłać ustawienia do urządzenia; ustawienia te muszą następnie zostać potwierdzone w urządzeniu. Obsługa urządzenia spoza domu jest niemożliwa.
- Bezpośrednia obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.

Konfiguracja

Aby możliwe było wprowadzenie ustawień za pośrednictwem Home Connect, aplikacja ta musi być zainstalowana i ustawiona na mobilnym urządzeniu końcowym.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect.

W celu wprowadzenia ustawień postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację.

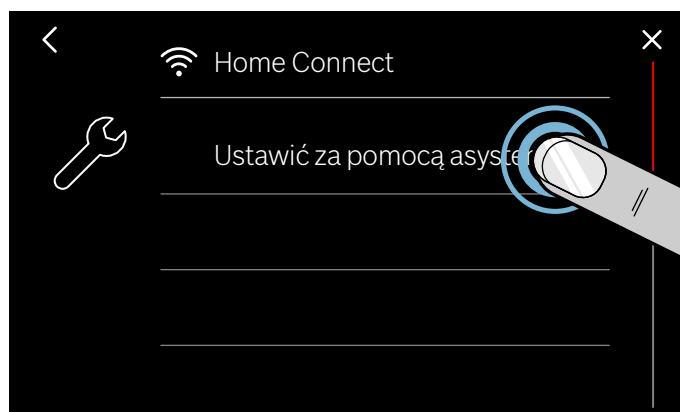
Do ustawienia aplikacja musi być otwarta.

Automatyczne logowanie do sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

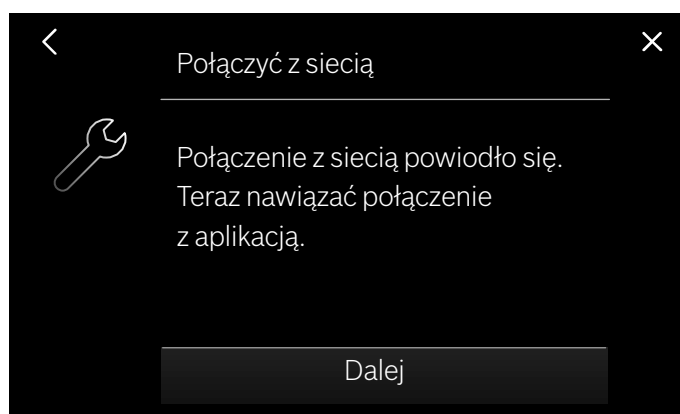
Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera. Jeżeli tak nie jest, należy się zastosować do wskazówek podanych w rozdziale "Ręczne logowanie w sieci domowej".

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. W celu uruchomienia Asystenta Home Connect dotknij "Ustawianie za pomocą Asystenta".



Pojawi się wskazówka dotycząca mobilnego urządzenia końcowego.

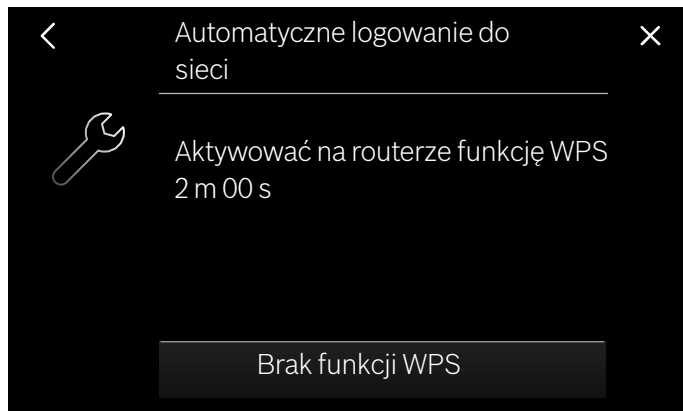
4. Dotknij "Dalej", aby kontynuować.
5. W ciągu następnych 2 minut naciśnij przycisk WPS na routerze.
Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, pojawia się odpowiedni komunikat.
Wskazówka: Jeżeli nie można nawiązać połączenia, ponownie uruchom Asystenta lub ręcznie zaloguj urządzenie w sieci domowej.
Pojawi się komunikat informujący, że urządzenie można połączyć z aplikacją.
6. Dotknij "Dalej", aby uruchomić nawiązywanie połączenia z aplikacją.



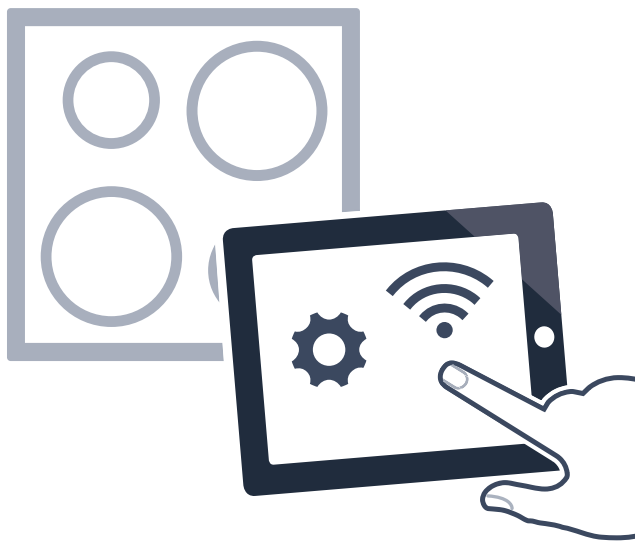
Jeżeli proces logowania przebiegł pomyślnie, pojawi się odpowiedni komunikat. W centralnej części pulpitu obsługi pojawia się symbol .

Ręczne logowanie do sieci domowej

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij „Ustawianie za pomocą Asystenta”, aby uruchomić Asystenta Home Connect. Pojawi się polecenie naciśnięcia przycisku WPS na routerze.
4. Wybierz "Brak funkcji WPS".

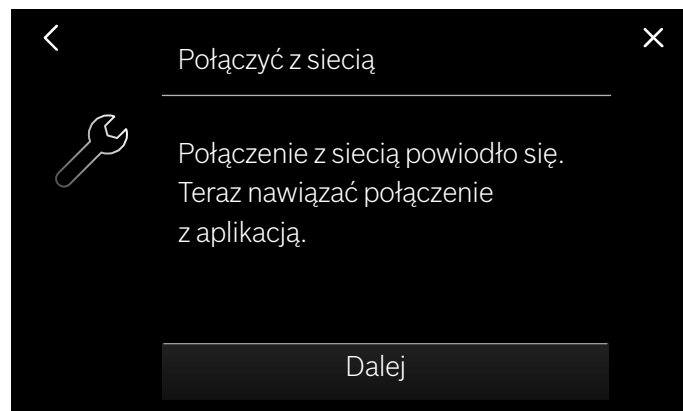


5. Zastosuj się do wskazówki i dotknij „Włącz”, aby kontynuować.
6. Otwórz ustawienia sieciowe mobilnego urządzenia końcowego i zaloguj urządzenie końcowe w sieci płyty grzewczej za pomocą SSID "HomeConnect" i hasła "HomeConnect".



Wskazówka: Jeżeli nie można nawiązać połączenia, ponownie uruchom Asystenta i ręcznie zaloguj urządzenie w sieci domowej.

7. Postępuj zgodnie z poleceniami w aplikacji i wprowadź nazwę sieci oraz hasło do sieci domowej (WLAN). Pojawi się komunikat informujący, że urządzenie można połączyć z aplikacją.
8. Dotknij "Dalej", aby uruchomić nawiązywanie połączenia z aplikacją.



Jeżeli proces logowania przebiegł pomyślnie, pojawi się odpowiedni komunikat. W centralnej części pulpitu obsługi pojawia się symbol .

Ustawienia Home Connect

Funkcję Home Connect można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb użytkownika.

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej przejść do ustawień Home Connect, aby wyświetlić informacje o sieci i urządzeniu.

Ustawienie	Opis oraz opcje
Ustawić za pomocą asystenta	Logowanie płyty grzewczej w sieci domowej można przeprowadzić automatycznie lub ręcznie. ■ Ustawić za pomocą asystenta (automatyczne logowanie w sieci domowej) ■ Ustawić za pomocą asystenta: Brak funkcji WPS (ręczne logowanie w sieci domowej) Wskazówka: Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza nie jest jeszcze połączona z siecią domową.
Połączyć z aplikacją	Można nawiązać połączenie z jednym lub z kilkoma kontami Home Connect. Wskazówka: Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.
Ustawianie za pomocą aplikacji	Można ustawić, czy możliwe będzie przysyłanie ustawień gotowania. ■ Nie - W aplikacji wyświetlane będą wyłącznie aktualne stany płyty grzewczej. ■ Tak - Możliwe jest przysyłanie ustawień gotowania z aplikacji do płyty grzewczej. Przesłane ustawienia gotowania muszą zostać potwierdzone na płycie grzewczej. Wskazówka: Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.
WiFi	Moduł radiowy płyty grzewczej można wyłączyć i tym samym przerwać połączenie z WLAN. ■ Wył. - moduł radiowy jest wyłączony. ■ Wł. - moduł radiowy jest włączony. Wskazówka: Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.
Przerwanie połączenia	Zapisane połączenia z siecią domową można w każdej chwili zresetować. Wskazówka: Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.
Informacja o urządzeniu	Wyświetlane są informacje dotyczące Home Connect oraz sieci. Wskazówka: Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.

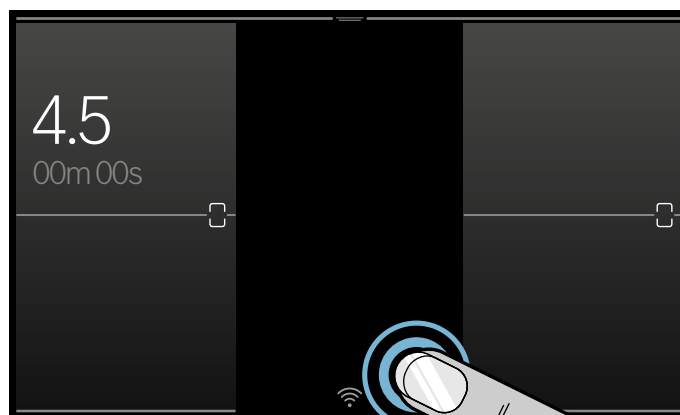
*Ustawienie wstępne w momencie dostawy

Wskazówka:

"Ustawić za pomocą asystenta" wyświetla się wyłącznie, gdy nie zostało jeszcze nawiązane połączenie z siecią domową. Wszystkie pozostałe ustawienia są wyświetlane wyłącznie, gdy połączenie z siecią domową zostało już nawiązane.

Symbole WLAN

Symbol WLAN w centralnej części pulpitu obsługi zmienia się w zależności od mocy sygnału, dostępności serwera Home Connect lub w przypadku zdalnego dostępu serwisu.



Można wyświetlić opis poszczególnych symboli. W tym celu dotykaj symbolu przez co najmniej 2 sekundy lub tak długo, aż pojawi się opis.

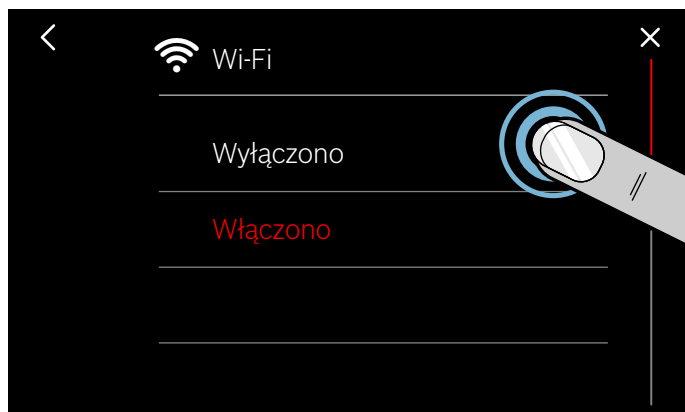
Dezaktywuj WLAN

Po aktywacji sieci WLAN można korzystać ze wszystkich funkcji Home Connect.

Wskazówka:

W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij "Wi-Fi".
4. Dotknij "Wył.".



Funkcja WLAN jest nieaktywna, w panelu obsługi znika symbol .

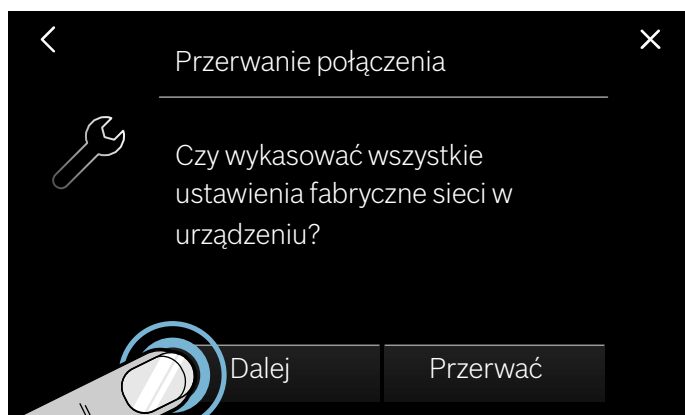
Odłączyć od sieci

Płytę grzewczą można w każdej chwili odłączyć od sieci.

Wskazówka:

Gdy płyta grzewcza jest odłączona od sieci, jej obsługa za pośrednictwem funkcji Home Connect nie jest możliwa.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij "Przerwij połączenie".
4. Potwierdź za pomocą "Dalej".



Urządzenie jest odłączone od sieci domowej, w panelu obsługi znika symbol .

Wskazówka:

Połączenie z siecią zostanie skasowane również wtedy, gdy zostaną przywrócone ustawienia fabryczne urządzenia.

Połączyć z siecią

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij "Połącz z siecią".
4. Postępuj zgodnie z poleceniami w rozdziale "Ręczne logowanie do sieci domowej" lub "Automatyczne logowanie do sieci domowej".

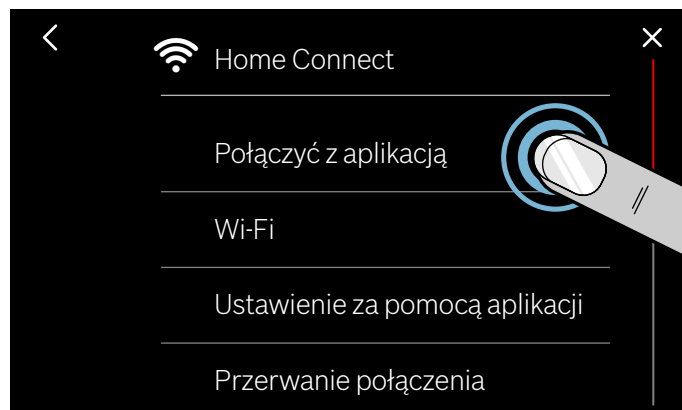
Połączyć z aplikacją

Jeżeli w mobilnym urządzeniu końcowym zainstalowana jest aplikacja Home Connect, można połączyć to urządzenie z płytą grzewczą.

Wskazówki

- Urządzenie musi być połączone z siecią.
- Aplikacja musi być otwarta i skonfigurowana.
- Jeżeli istnieje bezpośrednie połączenie z okapem, należy najpierw odłączyć płytę grzewczą od sieci domowej, a następnie ponownie nawiązać połączenie. → "Odłączyć od sieci" na stronie 42 → "Połączyć z siecią" na stronie 42

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij "Połącz z aplikacją".



Również inne konta Home Connect można połączyć z płytą grzewczą. W tym celu dotknij "Połącz z aplikacją".

4. Postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji, aby zakończyć proces nawiązywania połączenia.

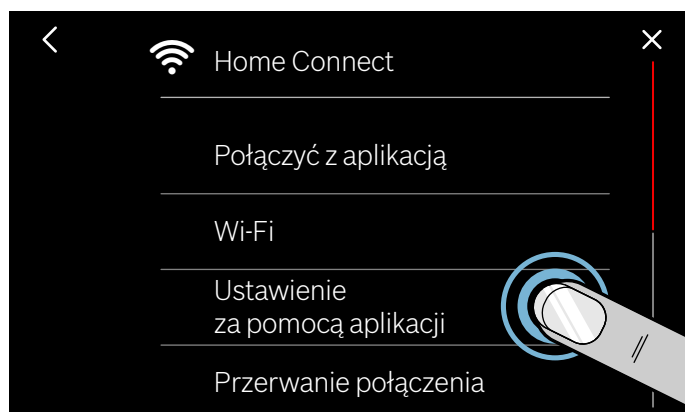
Ustawienia za pośrednictwem aplikacji

Przy użyciu aplikacji Home Connect można wygodnie uzyskiwać dostęp do ustawień podstawowych płyty grzewczej i przekazywać płycie grzewczej wartości ustawień poszczególnych stref grzewczych.

Wskazówki

- Ustawienia podstawowe można zmieniać tylko, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.
- Obsługa na urządzeniu ma zawsze priorytet. W tym czasie obsługa za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W nowym fabrycznie urządzeniu funkcja przekazywania ustawień jest aktywna.
- Jeżeli funkcja przekazywania ustawień jest nieaktywna, w aplikacji Home Connect wyświetlane są tylko tryby pracy płyty grzewczej.

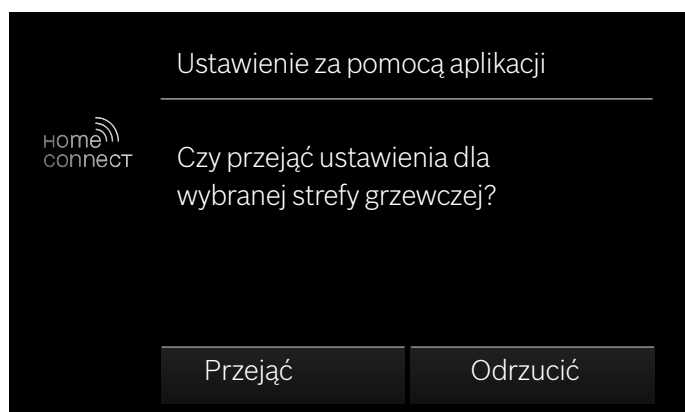
1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Home Connect".
3. Dotknij "Ustawianie za pomocą aplikacji".



4. W celu aktywacji procesu przekazywania dotknij "Tak", natomiast w celu dezaktywacji dotknij "Nie".

Potwierdzenie ustawień gotowania

Po przekazaniu ustawień gotowania do strefy grzewczej, na płycie grzewczej pojawia się odpowiedni komunikat. Pojawi się pytanie, czy należy przejąć ustawienia. W celu potwierdzenia ustawień dotknij "Przejmij". W celu odrzucenia ustawień dotknij "Odrzuć".



Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie płyty grzewczej (np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń). Jest to możliwe pod warunkiem, że użytkownik jest zarejestrowanym użytkownikiem funkcji Home Connect, zainstalował aplikację w swoim mobilnym urządzeniu końcowym i jest połączony z serwerem Home Connect.

Aplikacja Home Connect poinformuje o dostępności aktualizacji oprogramowania i można wówczas uruchomić aktualizację za pomocą aplikacji lub z poziomu płyty grzewczej. W tym celu należy otworzyć ustawienia podstawowe płyty grzewczej. Pojawia się Asystent, który prowadzi użytkownika przez proces aktualizacji.

Po pobraniu aktualizacji użytkownik może rozpocząć ich instalację za pośrednictwem aplikacji Home Connect, jeżeli jest zalogowany w swojej sieci lokalnej.

Po pomyślnej instalacji aplikacja Home Connect poinformuje o zakończeniu procesu.

Wskazówki

- Podczas pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać płyty grzewczej.
- W zależności od ustawień użytkownika w aplikacji, aktualizacja oprogramowania może zostać również pobrana automatycznie.
- W przypadku aktualizacji zabezpieczeń zalecane jest przeprowadzenie instalacji możliwie jak najszybciej.

Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią WLAN urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC wbudowanego modułu komunikacyjnego WiFi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego WiFi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z tych funkcji.

Wskazówka: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne jedynie w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wywołać w aplikacji Home Connect.

Deklaracja zgodności

Firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie obsługujące aplikację Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.bosch-home.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.



Połączenie z okapem kuchennym

To urządzenie można połączyć z pasującym do niego okapem kuchennym, co umożliwia sterowanie funkcjami tego okapu za pośrednictwem płyty grzewczej.

Istnieją różne możliwości nawiązania połączenia między urządzeniami:

Home Connect

Jeżeli oba urządzenia obsługują funkcję Home Connect, możliwe jest nawiązanie połączenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect.

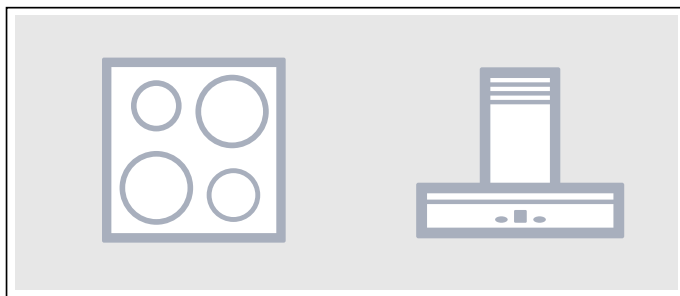
Oba urządzenia mogą być sterowane za pośrednictwem aplikacji Home Connect i za pośrednictwem płyty grzewczej.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect i rozdział Home Connect. → "Home Connect" na stronie 39



Bezpośrednie łączenie urządzeń

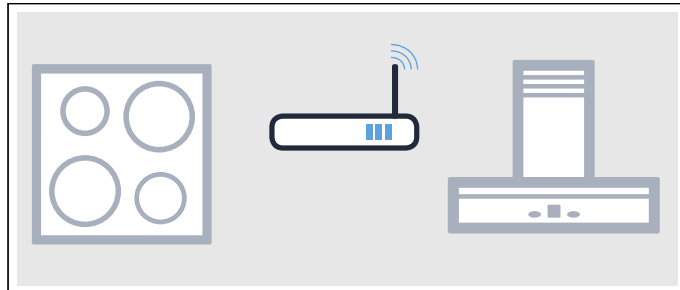
Jeżeli urządzenie jest bezpośrednio połączone z okapem kuchennym, okap może być sterowany za pośrednictwem płyty grzewczej. Połączenie obu urządzeń z siecią domową lub z aplikacją jest niemożliwe. Oba urządzenia mogą być sterowane za pośrednictwem pulpitu obsługi.



Łączenie urządzeń za pośrednictwem sieci domowej

Ten rodzaj połączenia należy wykorzystać, w przypadku, gdy żadne lub jedno z dwóch urządzeń jest połączone z aplikacją Home Connect.

Jeżeli urządzenia połączone są ze sobą za pośrednictwem sieci domowej, płyta grzewcza może zarówno sterować okapem, jak i korzystać z funkcji Home Connect.



Wskazówki

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi okapu i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej. → "Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 6
- Bezpośrednia obsługa przy użyciu elementów okapu ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej jest niemożliwe.
- W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

Konfiguracja

W czasie konfigurowania połączenia między płytą grzewczą i okapem kuchennym płyta grzewcza musi być włączona.

Połączenie bezpośrednie

Upewnij się, że okap jest wyłączony.

W tym celu zastosuj się do rozdziału "Połączenie z płytą grzewczą" w instrukcji obsługi okapu.

Wskazówka:

Jeżeli płyta grzewcza jest bezpośrednio połączona z okapem kuchennym, połączenie z siecią domową i korzystanie z funkcji Home Connect nie będzie możliwe.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Sterowanie okapem".
3. Dotknij "Połącz bezpośrednio".
4. W ciągu następnych 2 minut rozpocznij nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym. Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z okapem kuchennym, pojawia się odpowiedni komunikat. Na pasku stanu wyświetlane są symbole sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej.

Połączenie za pośrednictwem sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera. Jeżeli tak nie jest, należy się zastosować do wskazówek podanych w rozdziale "Łączenie bezpośrednie".

Należy się najpierw upewnić, że okap kuchenny jest podłączony do sieci domowej.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Sterowanie okapem".
3. Dotknij "Połącz przez sieć".
4. W ciągu następnych 2 minut naciśnij przycisk WPS na routerze.
Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, pojawia się odpowiedni komunikat.
5. W ciągu następnych 2 minut rozpocznij nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.
Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z okapem kuchennym, pojawia się odpowiedni komunikat. Na pasku stanu wyświetlane są symbole sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej.

Wskazówka:

Połączenie można nawiązać tylko pod warunkiem, że oba urządzenia są połączone z siecią domową i działają w trybie nawiązywania połączenia. Jeżeli w jednym z urządzeń upłynął dozwolony czas nawiązywania połączenia, należy ponownie nawiązać połączenie.

Resetowanie połączenia

Zapisane połączenia z siecią domową i okapem kuchennym można w każdej chwili zresetować.

1. Otwórz ustawienia podstawowe za pomocą przycisku dotykowego .
2. Dotknij ustawienia "Sterowanie okapem".
3. Dotknij "Przerwij połączenie".

Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączania płyty grzewczej lub pojedynczych pól grzewczych. → "Ustawienia sterujące okapem" na stronie 46

Przy użyciu panelu obsługi można też dokonywać dalszych ustawień.

Ustawianie wentylatora

Włączanie

Dotknij symbolu  na pasku stanu.

Ustawianie stopnia mocy wentylatora

W strefie nastawiania wybierz stopień mocy wentylatora.

Można tu wybierać między stopniami 1, 2 i 3. Aby wybrać stopień Boost lub PowerBoost, dotknij **boost**  lub **power boost** .

Wyłączanie

Wybierz stopień mocy wentylatora 0.

Ustawianie trybu automatycznego

Włączanie

1. Dotknij symbolu  na pasku stanu.
2. W strefie nastawiania dotknij auto .
auto  świeci się na czerwono.

Wentylator włącza się automatycznie po wykryciu oparów.

Wyłączanie

1. Dotknij symbolu  na pasku stanu.
2. W strefie nastawiania dotknij auto .
auto  świeci się na białą.

Ustawianie oświetlenia okapu

Oświetlenie okapu kuchennego można włączać i wyłączać za pośrednictwem pulpitu obsługi płyty grzewczej.

Dotknij symbolu  na pasku stanu.

Ustawienia sterujące okapem

Funkcje sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskazówka:

Ustawienia są wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem kuchennym.

Ustawienia	Opis oraz opcje
Sterowanie wentylatorem (Automatyczny start)	Można ustawić, czy i w jaki sposób będzie uruchamiany wentylator po włączeniu płyty grzewczej. ■ Wyl. - W razie potrzeby okap należy włączyć ręcznie. ■ Włączanie w trybie automatycznym* - Po włączeniu jednej ze stref grzewczych okap jest uruchamiany w trybie automatycznym. ■ Włączanie w trybie standardowym - Po włączeniu jednej ze stref grzewczych okap jest uruchamiany na stałym stopniu mocy.
Opóźnienie wyłączenia wentylatora	Opóźnienie wyłączenia wentylatora umożliwia usunięcie pozostałych oparów, następnie wentylator wyłącza się samoczynnie. ■ Wentylator wyl. ■ Włączanie w trybie automatycznym.* ■ Włączanie w standardowym trybie opóźnienia wyłączenia wentylatora. ■ Po wyłączeniu płyty grzewczej nie można zmieniać ustawień wentylatora.
Automatyczne włączanie światła	Tutaj można ustawić, czy światło w okapie będzie włączane automatycznie razem z płytą grzewczą. ■ Wyl. ■ Wł.* - Po włączeniu płyty grzewczej włącza się oświetlenie.
Automatyczne wyłączenie światła	Tutaj można ustawić, czy światło w okapie będzie wyłączane automatycznie razem z płytą grzewczą. ■ Wyl.* ■ Wł. - Po wyłączeniu płyty grzewczej wyłącza się oświetlenie.
Rozłączanie	Zapisane połączenia z siecią domową i okapem kuchennym można w każdej chwili zresetować.
*Ustawienie wstępne w momencie dostawy	

Wskaźnik zużycia energii

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

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach.

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

Test naczyń do gotowania

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

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

1. Garnek o temperaturze pokojowej z ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, które najbardziej odpowiada średnicy spodu garnka.
2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać opcję Test naczyń do gotowania. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Funkcja została aktywowana.

Po upływie 10 sekund na wskaźnikach pól grzewczych pojawią się informacje na temat jakości i szybkości procesu gotowania.

Jeżeli wynik testu nie jest optymalny, ponownie przetestować garnek na mniejszym polu grzewczym.

W celu powtórzenia testu ponownie wywołać ustawienia podstawowe i wybrać opcję Test naczyń do gotowania.

Wskazówki

- Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola działa jako jedno pole grzewcze; używać tylko 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"*.



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.

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.

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

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Zastosowanie

Na wyświetlaczu nie pojawia się obraz.

Przyczyną może być nieprawidłowe ustawienie jasności. Spójrzeć na wyświetlacz od góry i ustawić odpowiednią jasność w ustawieniach podstawowych.

Szczegółowe informacje na temat ustawień znajdują się w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*.

Odgłosy

Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

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

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

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

Cichy gwizd:

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

Trzaski:

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

Wysokie tony gwizdzące:

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

Odgłos wentylatora:

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

Naczynia

Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

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

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

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

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

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

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"*.

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?

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

Wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o usterce

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

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

Porady

Problem	Rozwiązanie
Płyta grzewcza nie włącza się.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Ekran dotykowy nie reaguje lub jest zablokowany.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Nie można zwiększyć stopnia mocy grzania strefy grzewczej.	Ograniczona została moc całkowita płyty grzewczej. Dopasować moc całkowitą w ustawieniach podstawowych pod hasłem Maksymalny pobór mocy. Bardzo duże naczynie do gotowania może przyczynić się do maksymalnego poboru mocy na tej samej połowie płyty grzewczej. Ponownie postawić naczynie do gotowania.
Sygnal rozlega się, gdy na ekranie dotykowym znajduje się przedmiot.	Usunąć przedmiot i ponownie nastawić płytę grzewczą. Nie stawiać gorących naczyń na pulpicie obsługi.
Płyta grzewcza reaguje nietypowo lub jej prawidłowa obsługa jest niemożliwa.	Wyłączyć urządzenie (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej). Odczekać kilka sekund i ponownie podłączyć urządzenie.
Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednia strefa grzewcza została wyłączona.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć naczynie. Odczekać kilka sekund. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzewczą.

Problem	Rozwiązanie
Nie można aktywować funkcji przenoszenia ustawień.	Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Można gotować jak zwykle, nie korzystając z funkcji przenoszenia ustawień. Skontaktować się z serwisem technicznym.
Nie można aktywować strefy grzewczej FlexPlus.	Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Na pozostałych strefach grzewczych można gotować jak zwykle. Skontaktować się z serwisem technicznym.
Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział
Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i strefa grzewcza została wyłączona. E8202	Odczekać, aż czujnik temperatury wystarczająco ostygnie i ponownie aktywować funkcję.
Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. E8203	Jeżeli czujnik temperatury nie jest używany, zdjąć go z naczynia do gotowania i przechowywać z dala od innych stref grzewczych lub źródeł ciepła. Ponownie włączyć strefy grzewcze.
Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta. E8204	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"
Połączenie z czujnikiem temperatury zostało przerwane. E8205	Wyłączyć, a następnie ponownie włączyć funkcję.
Czujnik temperatury jest uszkodzony. E8206	Skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskaźnik czujnika temperatury nie świeci się, a sam czujnik nie reaguje.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii" Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą. Patrz rozdział Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.
Dwukrotnie miga wskaźnik czujnika. Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta. Następny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → "Wymiana baterii"
Trzykrotnie miga wskaźnik czujnika. Połączenie z czujnikiem temperatury zostało przerwane.	Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą. Patrz rozdział → "Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi"
Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy. E9000/E90 10	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona U400	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.

Tryb demo

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , tryb demo jest aktywowany. W trybie demo urządzenie nie grzeje. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania energią. Odczekać kilka sekund i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie w ciągu 3 minut po włączeniu dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.



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

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

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

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na spodzie płyty grzewczej.

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki **PL 801 191 534**

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

Potrawy testowe

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

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

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

Potrawy testowe		Naczynia	Nagrzewanie piekarnika		Gotowanie		
			Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Po- kryw- ka	Stopień mocy grza- nia	Po- kryw- ka
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 miesza- nia)	Tak	1.5	Tak
	Ilość: 800 g	Garnek Ø 22 cm	9	2:30 (bez miesza- nia)	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 grzew- czym 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		Po- kryw- ka	Gotowanie	
		Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)		Stopień mocy grza- nia	Po- kryw- ka
Gotowanie ryżu na mleku Ryż a mleku, gotowany w naczyniu z pokrywką Temperatura mleka: 7 °C Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól. Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 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 okrągłozłazarnistego, 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. Usta- wić zalecany stopień mocy grzania, gdy mleko osiągnie temperaturę ok. 90 °C, gotować na wolnym ogniu przez ok. 50 min.						
Składniki: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 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 okrągłozłazarnistego, 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 okrągłozłazarnistego, 300 g wody i szczypta soli	Garnek Ø 16 cm	9	ok. 2:30	Tak	2	Tak
Składniki: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 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 fry- tek (np. McCain 123 Frites Original)	Garnek Ø 22 cm	9	Aż temperatura oleju osiągnie 180 °C	Nie	9	Nie
*Przepis zgodny z normą DIN 44550						
**Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2						

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001338365
970824(00)