



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



# Indukcyjna płyta grzewcza

PXY8..D...

[pl] Instrukcja obsługi

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



## Spis treści

1	Bezpieczeństwo .....	2
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	4
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	5
4	Odpowiednie naczynia do gotowania.....	6
5	Poznanawanie urządzenia .....	7
6	Przed pierwszym użyciem .....	8
7	Podstawowy sposób obsługi .....	8
8	FlexInduction.....	10
9	MoveMode .....	11
10	Rozszerzona strefa Flexinduction .....	11
11	Funkcje zegara .....	12
12	PowerBoost .....	13
13	PanBoost.....	13
14	Funkcja podtrzymywania ciepła.....	13
15	Przejmowanie ustawień.....	14
16	Assist.....	14
17	Bezprzewodowy czujnik gotowania.....	18
18	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	20
19	Funkcja "krótkie czyszczenie" .....	20
20	Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa .....	20
21	Ustawienia podstawowe .....	21
22	Test naczyń do gotowania.....	22
23	Czyszczenie i pielęgnacja.....	22
24	Usuwanie usterek.....	23
25	Utylizacja .....	25
26	Serwis .....	25
27	Potrawy testowe.....	26

## 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

### 1.1 Wskazówki ogólne

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

### 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

Nie używać urządzenia:

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

Jeżeli używana jest funkcja czujników gotowania, należy ustawić pole grzewcze, na którym stoi garnek z czujnikiem temperatury.

W przypadku stosowania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy Rady 90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normy EN 45502-2-1 i normy EN 45502-2-2 oraz zostało dobrane, wszczepione i zaprogramowane zgodnie z regulacjami VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli są spełnione powyższe wa-

runki i używane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwytami, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem jest całkowicie bezpieczne.

### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

### 1.4 Bezpieczne użytkowanie

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

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

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

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

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

Urządzenie silnie się nagrzewa.

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

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

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Po każdym użyciu wyłączyć płytę grzejną wyłącznikiem głównym.

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

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

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

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

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

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

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej.

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

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.

- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Za-

wsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.

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

▶ Wezwać serwis. → *Strona 25*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.
- ▶ Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.

Bezprzewodowy czujnik temperatury jest wyposażony w baterię, która może ulec uszkodzeniu w przypadku narażenia na działanie wysokich temperatur.

- ▶ Wyjąć czujnik z naczynia do gotowania i przechowywać z dala od wszelkich 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 kąpielii wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania.

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

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skałeczenie.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!**

W bezprzewodowym czujniku temperatury znajduje się magnes, co może spowodować uszkodzenie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

- ▶ Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny zachowywać odstęp co najmniej 10 cm od magnetycznego elementu obsługowego.
- ▶ Nigdy nie nosić elementu obsługowego w kieszeniach ubrania.

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

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

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

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

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

## **2 Zapobieganie szkodom materialnym**

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

<b>Uszkodzenie</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie problemu</b>
Plamy	Niezamierzony proces gotowania.	Obserwować proces gotowania.

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

**UWAGA!**

Ta płyta grzewcza wyposażona jest w części spodniej w wentylator.

- ▶ Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać małych ani spiczastych przedmiotów, papieru ani ściereczek do naczyń. Przedmioty te mogą zostać zassane i uszkodzić wentylator lub mieć negatywny wpływ na chłodzenie.
- ▶ Pomiędzy zawartością szuflady a wentylatorem należy zachować odstęp minimum 2 cm.

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

### 3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

### 3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

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

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

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

## pl Odpowiednie naczynia do gotowania

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- Przez szklaną pokrywkę można zobaczyć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

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

Gotować w niewielkiej ilości wody.

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

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

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

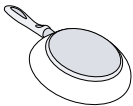

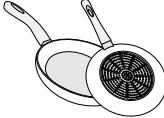
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

## 4 Odpowiednie naczynia do gotowania

Naczynie do gotowania przystosowane do używania na płycie indukcyjnej musi posiadać ferromagnetyczne dno, czyli musi być przyciągane elektromagnesem. Poza tym dno musi odpowiadać rozmiarowi strefy grzewczej. Jeżeli strefa grzewcza nie rozpoznaje naczynia do gotowania, postawić naczynie na kolejną strefę grzewczą o najmniejszej średnicy.

### 4.1 Rozmiar i cechy naczynia do gotowania

Aby naczynie do gotowania mogło zostać prawidłowo rozpoznane, należy uwzględnić wielkość i materiał, z którego zostało ono wykonane. Dna wszystkich naczyń do gotowania muszą być całkowicie równe i gładkie. Za pomocą Test naczyń do gotowania sprawdzić, czy naczynie do gotowania jest odpowiednie. Szczegółowe informacje można znaleźć pod  
→ "Test naczyń do gotowania", Strona 22.

Naczynie do gotowania	Materiały	Właściwości
Zalecane naczynie 	Naczynie do gotowania ze stali szlachetnej typu sandwich, które dobrze rozprzewadza ciepło. Ferromagnetyczne naczynie do gotowania z emaliowanej stali/żeliwa, lub specjalne naczynie indukcyjne ze stali nierdzewnej.	Takie naczynie do gotowania rozprzewadza ciepło równomiernie, szybko się nagrzewa i zapewnia rozpoznanie. Takie naczynie do gotowania szybko się nagrzewa i jest bez problemu rozpoznawane.
Odpowiednie  	Dno nie jest całkowicie ferromagnetyczne. Dno naczynia do gotowania z elementami z aluminium.	Jeśli obszar ferromagnetyczny jest mniejszy niż dno naczynia, nagrzewa się tylko obszar ferromagnetyczny. Ciepło nie jest wówczas rozprzewadzane równomiernie. Takie dno naczynia zmniejsza powierzchnię ferromagnetyczną, co sprawia, że do naczynia do gotowania przekazywana jest mniejsza moc. W razie potrzeby naczynia te są tylko niedostatecznie rozpoznawane lub w ogóle nie są rozpoznawane i dlatego nie są dostatecznie podgrzewane.
Nieodpowiednie	Naczynia wykonane ze zwykłej cienkiej stali, szkła, gliny, miedzi lub aluminium.	

### Uwagi

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

## 5 Poznanawanie urządzenia

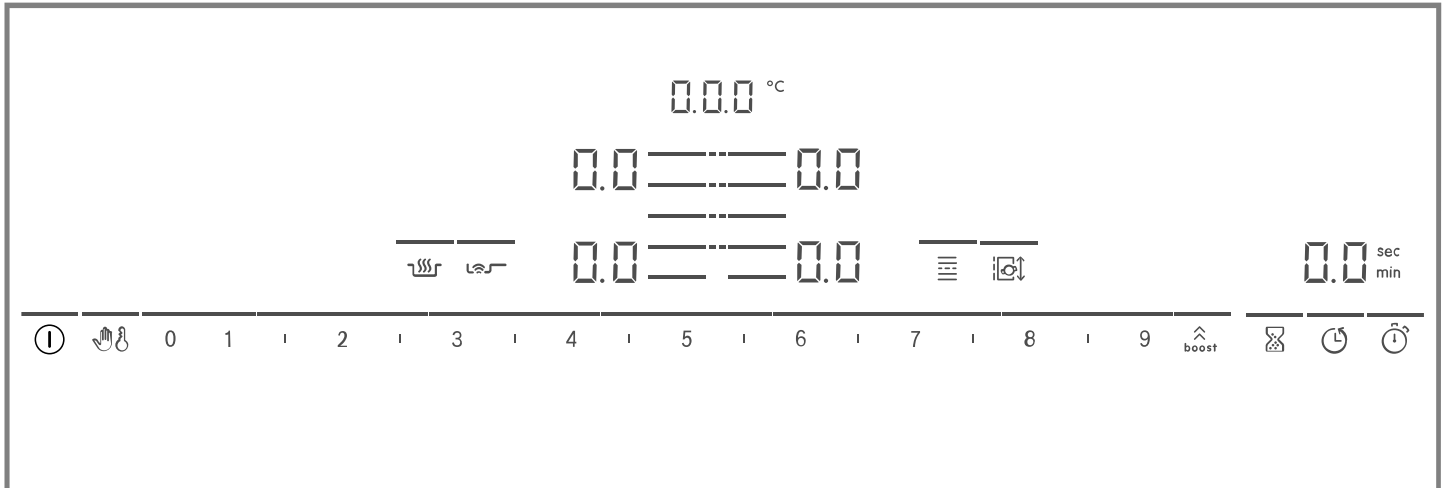
### 5.1 Gotowanie za pomocą indukcji

Gotowanie indukcyjne niesie ze sobą, w porównaniu do tradycyjnych kucharek, kilka zmian i szereg korzyści, takich jak oszczędność czasu podczas gotowania,

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

### 5.2 Pulpit obsługi

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



#### Uwagi

- Pulpit obsługi powinien być czysty i suchy.
- Nie stawiać naczyń do gotowania w pobliżu wskaźników lub czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

#### Przyciski dotykowe

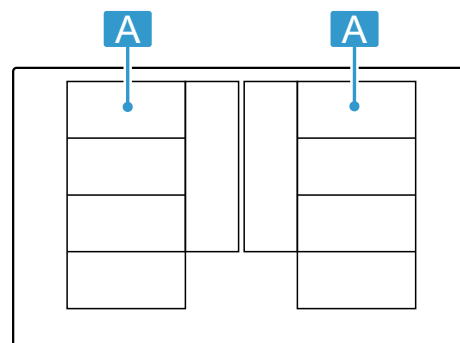
Gdy płyta grzewcza nagrzewa się, świecą się symbole przycisków, które są dostępne w danym momencie.

Czujnik	Funkcja
ⓘ	Włącznik główny
☞	Funkcja "krótkie czyszczenie"
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
0 1 2 3...	Strefa nastawiania
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Minutnik
🕒	Wyłącznik czasowy
🕒	Count-up timer
🔥	Funkcja podtrzymywania ciepła
🔥	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Wybór strefy grzewczej

W zależności od stanu płyty grzewczej zapalają się również wskaźniki stref grzewczych oraz różne aktywne i dostępne funkcje.

### 5.3 Rozmieszczenie stref grzewczych




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



Obszar	Najwyższy stopień grzania	
A ☰☰☰☰	Stopień mocy 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A ☰	Stopień mocy 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W
A ☰☰	Stopień mocy 9 PowerBoost	2 600 W 3 700 W
A ☰☰	Stopień mocy 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W



## 5.4 Strefa grzewcza

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

Obszar	Typ strefy grzewczej
	Jednoobwodowa strefa grzewcza
	Strefa Flex → "FlexInduction", Strona 10
	Rozszerzona strefa Flex → "Rozszerzona strefa Flexinduction", Strona 11

## 5.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

# 6 Przed pierwszym użyciem

Przestrzegać poniższych zaleceń.

## 6.1 Pierwsze czyszczenie

Usunąć pozostałości opakowania z powierzchni płyty grzewczej i przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką. Listę zalecanych środków czyszczących można znaleźć na oficjalnej stronie internetowej [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Więcej informacji na temat czyszczenia i pielęgnacji.  
→ Strona 22

## 6.2 Gotowanie za pomocą indukcji

Gotowanie indukcyjne niesie ze sobą, w porównaniu do tradycyjnych kuchенок, kilka zmian i szereg korzyści, takich jak oszczędność czasu podczas gotowania, oszczędność energii oraz łatwość w pielęgnacji i czyszczeniu. Oferuje także lepszą kontrolę ciepła, ponieważ jest ono uzyskiwane bezpośrednio w naczyniu do gotowania.



## 6.3 Naczynie do gotowania

Listę zalecanych środków naczyń do gotowania można znaleźć na oficjalnej stronie internetowej [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

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

# 7 Podstawowy sposób obsługi


## 7.1 Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotknąć .  
Rozlega się sygnał. Świecą się symbole stref grzewczych i aktualnie dostępne funkcje. Obok pól grzewczych świeci się .
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

### ReStart

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



## 7.2 Wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotykać .
- ✓ Wszystkie strefy grzewcze są wyłączone.

**Uwaga:** Jeżeli wszystkie strefy grzewcze są wyłączone dłużej niż 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

## 7.3 Ustawianie stopnia mocy stref grzewczych

Strefa grzewcza posiada 17 stopni mocy, które są wyświetlane od 1 do 9 wraz z wartościami pośrednimi. Należy wybrać najbardziej odpowiedni stopień mocy dla danej potrawy i planowanego procesu gotowania.

1. Dotknąć symbolu  żądanej strefy grzewczej.
- ✓ Wskaźnik  świeci się jaśniej.
2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy.
- ✓ Stopień mocy jest ustawiony.

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

### QuickStart

- ▶ Jeżeli naczynie do gotowania zostanie ustawione na płycie grzewczej przed jej uruchomieniem, zostanie ono rozpoznane podczas włączania i zostanie automatycznie wybrana odpowiednia strefa grzewcza. Następnie w ciągu następujących 20 sekund wybrać żądany stopień mocy lub płyta grzewcza się wyłączy.



## Zmiana stopnia mocy lub wyłączanie strefy grzewczej

1. Wybrać strefę grzewczą.

## 7.4 Porady dotyczące gotowania

- Podgrzewając puree, zupy kremy lub gęste sosy, należy zamieszać potrawę od czasu do czasu.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy grzania 8-9.
- Podczas gotowania z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania, gdy zacznie wydobywać się para. Wydobywanie się pary nie ma wpływu na rezultat gotowania.
- Po zakończeniu gotowania przykryć naczynie pokrywką aż do momentu podania potrawy na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania produktów, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Upewnić się, że olej nie dymi.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je kolejno małymi porcjami.
- Niektóre naczynia do gotowania mogą osiągać podczas gotowania wysokie temperatury. Dlatego należy używać łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania wyróżniającego się efektywnością energetyczną są dostępne pod → "Oszczędzanie energii", Strona 5

### Zalecenia gotowania

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

	☰	⌚ min
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
<b>Podgrzewanie i potrzymanie ciepła</b>		
Potrava jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2	-
Mleko <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Kiełbasy parzone <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Pyzy <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6

<sup>1</sup> Bez pokrywki

<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

2. W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania lub ustawić 0.0.  
✓ Stopień mocy strefy grzewczej zostanie zmieniony lub strefa grzewcza wyłączy się i pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego.

	☰	⌚ min
Sosy ubijane, np. sos bearnaiski, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		
Ryż, z podwójną ilością wody	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4.5 - 5.5	15 - 30
Makaron <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Potrava jednogarnkowa	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Warzywa, mrożone	3.5 - 4.5	7 - 20
Potrava jednogarnkowa w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
<b>Duszenie</b>		
Pieczeń zwijana	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Duszenie/smażenie z użyciem małej ilości oleju<sup>1</sup></b>		
Sznicel, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznicel, mrożony	6 - 7	6 - 12
Kotlety, naturalne lub panierowane	6 - 7	8 - 12
Stek (3 cm grubości)	7 - 8	8 - 12
Pierś drobiowa, 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
Krewetki i kraby	7 - 8	4 - 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów w małej ilości tłuszczu	7 - 8	10 - 20
Potravy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20

<sup>1</sup> Bez pokrywki

<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

	☰☷☺	⌚ min
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Naleśniki, smażyć kolejno	6.5 - 7.5	-
Omlet (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jajka sadzone na oleju	5 - 6	3 - 6
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu, 150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami<sup>1</sup></b>		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8 - 9	-

<sup>1</sup> Bez pokrywki  
<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

	☰☷☺	⌚ min
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa i grzyby, panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez pokrywki  
<sup>2</sup> Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.5

## 8 FlexInduction

Elastyczna strefa grzewcza umożliwiła umieszczenie naczyń do gotowania o dowolnym kształcie i rozmiarze w dowolnym miejscu. Składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia elastycznej strefy grzewczej, aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem do gotowania.

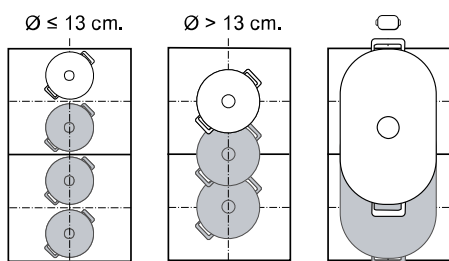
### 8.1 Umieszczanie naczynia do gotowania

Strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola można skonfigurować na dwa sposoby, w zależności od tego, jakie naczynie będzie używane. W celu prawidłowego wykrywania i rozprowadzania ciepła naczynie do gotowania należy ustawić centralnie, jak przedstawiono na ilustracjach.

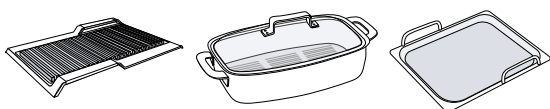
#### Jako jedna połączona strefa grzewcza

Zalecane do gotowania w jednym naczyniu.

- Rozmieszczanie naczyń w zależności od wielkości:



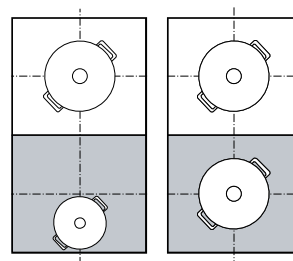
- Zalecane podłużne naczynie



#### Jako dwie odrębne strefy grzewcze

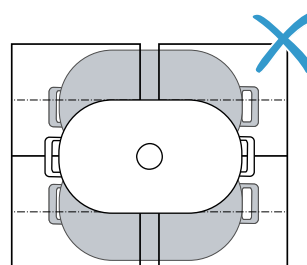
Zalecane do gotowania przy użyciu dwóch naczyń.

Można korzystać osobno z przedniej i tylnej strefy grzewczej oraz ustawić dla każdej z nich odrębny poziom mocy.



#### Uwaga

Nie umieszczaj naczyń do gotowania pośrodku między prawą i lewą strefą. W przeciwnym razie strefy grzewcze nie zostaną prawidłowo aktywowane i rezultaty gotowania nie będą zadowalające.



### 8.2 Włączyć FlexInduction

1. Postawić naczynie do gotowania na strefie grzewczej.
2. Wybrać strefę grzewczą.
  - ✓ W zależności od wielkości i pozycji naczynia do gotowania, strefy grzewcze są automatycznie łączone lub rozłączane.
  - ✓ Strefa Flex jest połączona i świeci się ☰☷☺.

#### Uwagi

- Po dotknięciu ☰☷☺ można ręcznie zmienić ustawienia strefy grzewczej.
- Można zmienić standardową konfigurację elastycznej strefy grzewczej. Sposób postępowania został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 21

- W przypadku podniesienia lub przestawienia naczynia do gotowania w aktywowanej połączonej strefie grzewczej, rozpoczyna się automatyczne wyszukiwanie. Każde naczynie do gotowania, które podczas

tego wyszukiwania znajdzie się w strefie grzewczej, zostanie podgrzane zgodnie z poprzednio wybranym stopniem mocy grzania.

## 9 MoveMode

Funkcja ta umożliwia zmianę stopnia mocy naczynia do gotowania poprzez proste przesunięcie go do przodu lub do tyłu w strefie elastycznej. W tym celu strefa została podzielona na trzy obszary o różnych stopniach mocy.

### 9.1 Umieszczanie i przesuwanie naczynia do gotowania



Wykorzystywać tylko jedno naczynie do gotowania. Obszar gotowania zależy od używanego naczynia do gotowania, jego wielkości oraz prawidłowego ustawienia. Każdy obszar gotowania ma wstępnie ustawiony stopień mocy:

- Strefa grzewcza z przodu = stopień mocy grzania 9
- Środkowa strefa grzewcza = stopień mocy grzania 5
- Strefa grzewcza z tyłu = stopień mocy grzania 1.5

Standardowe ustawienia wstępnie ustawionych stopni mocy można zmienić. Sposób postępowania został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → Strona 21.



### 9.2 Aktywować MoveMode

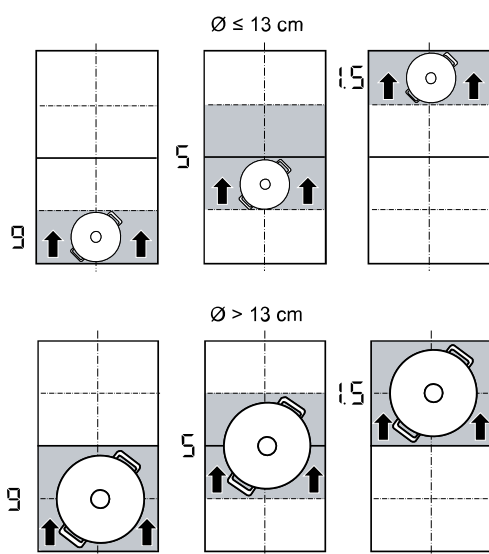
**Wymaganie:** Ustawić tylko jedno naczynie do gotowania w strefie elastycznej.

- Wybrać jedną z dwóch stref grzewczych należących do strefy elastycznej.
  - Nacisnąć .
- ✓ Stopień mocy w obszarze, w którym znajduje się naczynie do gotowania, świeci się na wskaźniku strefy grzewczej obok .
  - ✓ Funkcja jest włączona.

**Uwaga:** Podczas procesu gotowania można zmieniać stopnie mocy.

### 9.3 Dezaktywacja MoveMode

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Wskaźnik obok  wyłącza się.
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.



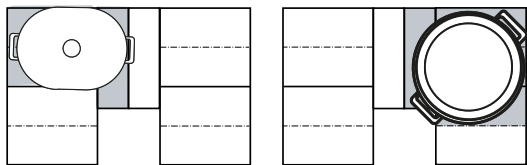
## 10 Rozszerzona strefa Flexinduction

Za pomocą rozszerzonej strefy grzewczej można gotować przy użyciu większych naczyń do gotowania lub podłużnych naczyń ustawionych bokiem. Rozszerzenie włącza się zawsze w połączeniu z jedną z dwóch elastycznych stref grzewczych. Nie można włączyć rozszerzenia osobno.

### 10.1 Ustawianie naczynia zgodnie z jego kształtem i rozmiarem

Naczynie ustawić na środku tylnego obszaru

W zależności od wielkości naczynia i zakrytej powierzchni grzewczej, strefę Flex można włączyć jako dwa odrębne pola grzewcze lub połączyć je w jedno pole grzewcze.



## 10.2 Aktywacja Rozszerzona strefa Flexinduction

1. Ustawić naczynie do gotowania na elastycznej strefie grzewczej, zakrywając przy tym rozszerzenie.
2. Wybór strefy grzewczej i stopnia mocy. Świecą się wskaźniki strefy grzewczej i rozszerzonej strefy.
  - ✓ Strefa jest aktywowana.

**Uwaga:** Jeśli wskaźnik się nie świeci, podnieść naczynie do gotowania i ponownie postawić na strefie grzewczej.

## 10.3 Dezaktywacja Rozszerzona strefa Flexinduction

- ▶ Wybrać strefę grzewczą, a w strefie nastawiania ustawić 00.
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

# 11 Funkcje zegara




Płyta grzewcza posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania:

- Wyłącznik czasowy
- Minutnik
- Count-up timer

## 11.1 Wyłącznik czasowy

Umożliwia programowanie czasu gotowania dla jednej lub kilku stref grzewczych. Po upływie czasu strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.

### Włączanie Wyłącznik czasowy


1. Wybrać strefę grzewczą i stopień mocy.
2. Nacisnąć .
  - ✓ Zaświeci się wskaźnik  pola grzejnego.
3. Ustawić czas w strefie ustawień wybrać.
  - W celu ustawienia czasu gotowania poniżej 10 minut należy przed wprowadzeniem żądanej wartości dotknąć 0.
4. Potwierdzić za pomocą .
  - ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.
  - ✓ Po upływie czasu gotowania następuje wyłączenie strefy grzewczej i emitowany jest sygnał.

### Uwagi

- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danej strefy grzewczej dla której aktywowany został PerfectFry Sensor, zaprogramowane odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.
- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla strefy grzewczej i aktywowania PerfectCook Sensor odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

### Wyłącznik czasowy Zmiana lub wyłączenie



1. Wybrać strefę grzewczą i dotknąć .

2. Aby skasować ustawiony czas gotowania, w strefie nastawiania zmienić czas lub wybrać 00.
3. Potwierdzić za pomocą .



## 11.2 Minutnik

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

### Włączanie Minutnik

1. Dotknąć .
2. Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.
3. Potwierdzić za pomocą .
  - ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.
  - ✓ Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz migają.


### Minutnik Zmiana lub wyłączenie

1. Dotknąć .
2. Aby skasować ustawiony czas gotowania, w strefie nastawiania zmienić czas lub wybrać 00.
3. Potwierdzić za pomocą .



## 11.3 Count-up timer

Funkcja stopera pokazuje czas, który upłynął od momentu aktywacji.

### Włączanie Count-up timer

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.

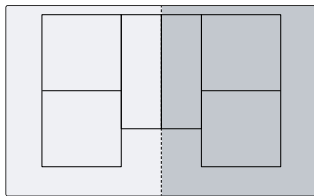
### Wyłączanie Count-up timer

1. Dotknąć . Stoper zatrzymuje się. Nadal świecą się wskaźniki timera.
2. Dotknąć . Gasną wskaźniki.

## 12 PowerBoost

Dzięki tej funkcji możliwe jest podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu  $\mathcal{G}$ .

Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza z tej samej grupy.



### 12.1 Włączanie PowerBoost

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dotknąć  $\hat{\text{b}}_{\text{boost}}$ . Świeci wskaźnik  $\hat{\text{b}}$ .
- ✓ Funkcja jest włączona.

**Uwaga:** Funkcję tę można włączyć również w przypadku gotowania w sąsiadującej strefie Flex.

### 12.2 Wyłączanie PowerBoost

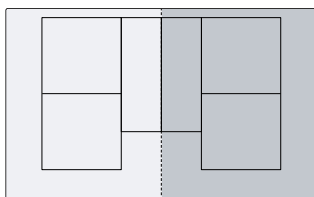
1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dotknąć  $\hat{\text{b}}_{\text{boost}}$ . Wskaźnik  $\hat{\text{b}}$  gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania  $\mathcal{G}$ .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

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

## 13 PanBoost

Dzięki tej funkcji możliwe jest szybsze podgrzanie patelni niż przy użyciu  $\mathcal{G}$ .

Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza z tej samej grupy.



### 13.1 Zalecenia dotyczące stosowania

- Nie przykrywać patelni pokrywką.
- Nigdy nie rozgrzewać pustych patelni bez nadzoru.
- Stosować wyłącznie zimne patelnie.

- Używać patelni z całkowicie płaskim dnem. Nie używać patelni z cienkim spodem.

### 13.2 Włączanie PanBoost

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dwukrotnie dotknąć  $\hat{\text{Pb}}$ . Świeci się  $\hat{\text{Pb}}$ .
- ✓ Funkcja jest włączona.

**Uwaga:** Funkcję tę można włączyć również w przypadku gotowania w sąsiadującej strefie Flex.

### 13.3 Wyłączyć PanBoost.

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dotknąć  $\hat{\text{Pb}}$ .  $\hat{\text{Pb}}$  gaśnie, a strefa grzewcza przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania  $\mathcal{G}$ .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

**Uwaga:** Aby uniknąć powstawania wysokich temperatur, po upływie 30 sekund funkcja ta wyłączy się automatycznie.

## 14 Funkcja podtrzymywania ciepła

Ta funkcja nadaje się idealnie do roztopiania czekolady lub masła oraz do podtrzymywania ciepła potraw.

### 14.1 Włączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Wybrać żądaną strefę grzewczą.
  2. W ciągu następnych 10 sekund dotknąć  $\hat{\text{L}}$ . Świeci  $\hat{\text{L}}$ .
- ✓ Funkcja jest włączona.

### 14.2 Wyłączanie Funkcja podtrzymywania ciepła

1. Wybrać strefę grzewczą.
  2. Dotknąć  $\hat{\text{L}}$ .  $\hat{\text{L}}$  gaśnie.
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

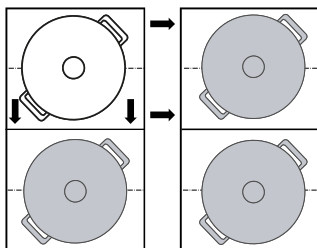
## 15 Przejmowanie ustawień

Dzięki tej funkcji możliwe jest przekazanie stopnia mocy grzania, ustawionego czasu gotowania oraz wybranej funkcji gotowania z jednej strefy grzewczej na inną.

### 15.1 Przejmowanie ustawień

**Wymaganie:** Przesunąć naczynie na strefę grzewczą, która nie została jeszcze włączona ani zaprogramowana lub na której nie stało wcześniej inne naczynie.

1. Przesunąć naczynie do gotowania.



Naczynie do gotowania zostaje rozpoznane, a na wskaźniku nowej strefy grzewczej miga na przemian wybrany wcześniej stopień mocy oraz  $\xi$ .

2. W celu przejścia ustawień wybrać nową strefę grzewczą.  
Urządzenie ustawia stopień mocy pierwotnej strefy grzewczej na  $\xi\xi$ .  
✓ Ustawienia zostały przeniesione na nową strefę grzewczą.

**Uwaga:** Jeżeli nowe naczynie do gotowania zostanie postawione na inną strefę grzewczą, zanim zostaną potwierdzone ustawienia, można używać tej funkcji dla obydwu naczyń do gotowania.

## 16 Assist

Asystent gotowania gwarantuje łatwe przyrządzanie potraw i doskonale rezultaty gotowania.

Po wybraniu żądanej temperatury czujniki stale mierzą temperaturę naczynia i utrzymują ją na stałym poziomie w trakcie całego procesu gotowania.

### Zalety

- Po osiągnięciu wybranej temperatury jest ona automatycznie utrzymywana na stałym poziomie, co zapewnia oszczędność energii.
- Olej nie ulega przegrzaniu, a potrawy nie rozgotowują się.

### 16.1 PerfectFry Sensor

Nadaje się do przygotowywania lub redukowania sosów, naleśników lub smażenia jajek na maśle, jak również do smażenia warzyw lub steków do pożądanej miękkości przy jednoczesnym utrzymaniu temperatury pod kontrolą.

Funkcja ta jest dostępna dla każdej strefy grzewczej, która jest oznaczona za pomocą  $\xi\xi$ .

### Poziomy temperatury

Poziomy temperatury do przyrządzania potraw.

Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje
1	120°C	Gotowanie i redukowanie sosów, smażenie warzyw
2	140°C	Podsmażanie na oliwie z oliwek lub na maśle
3	160°C	Smażenie ryb i dużych produktów spożywczych

Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje
4	180°C	Smażenie w głębokim tłuszczu potraw panierowanych, mrożonych i grillowanych
5	215°C	Grill wysokotemperaturowy i blacha do grillowania

### Zalecane naczynie

Do tej funkcji zaprojektowano specjalne naczynie, które zapewni optymalne rezultaty.

Zalecane naczynia do gotowania można nabyć w obsłudze klienta, sklepie specjalistycznym lub naszym sklepie internetowym [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Uwaga:** Można również użyć innych naczyń do gotowania. W zależności od przeznaczenia naczynia, osiągnięta temperatura może odbiegać od wybranego poziomu temperatury.


### Włączanie PerfectFry Sensor

1. Postawić puste naczynie do gotowania na strefie grzewczej.
2. Wybrać strefę grzewczą i dotknąć  $\xi\xi$ .
3. W ciągu następujących 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany poziom temperatury.  
✓ Funkcja uruchamia się.  $\xi\xi$  miga, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura docelowa.  
✓ Gdy temperatura docelowa zostanie osiągnięta, emitowany jest sygnał, a  $\xi\xi$  przestaje migać.
4. Umieścić na patelni tłuszcz do smażenia i potrawy.

**Uwaga:** Jeśli do gotowania potrzebne jest 250 ml oleju, dodać olej i odczekać kilka sekund przed dodaniem potraw.



## Wyłączanie PerfectFry Sensor

- ▶ Wybrać strefę grzewczą i dotknąć .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

## Zalecenia dotyczące gotowania za pomocą PerfectFry Sensor

W poniższej tabeli podane są idealne poziomy temperatury dla wybranych dań. Temperatura  $\delta$  i czas gotowania  $\ominus$  min zależą od ilości, konsystencji i jakości produktów spożywczych.

	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Mięso</b>		
Sznicel	4	6-10
Sznicel, panierowany	4	6-10
Filet	4	6-10
Kotlety	3	10-15
Cordon bleu, sznicel wiedeński	4	10-15
Stek, krwisty, grubość 3 cm	5	6-8
Stek, średnio wysmażony, grubość 3 cm	5	8-12
Stek, dobrze wysmażony, grubość 3 cm	4	8-12
Stek T-Bone, krwisty, grubość 4,5 cm	5	10-15
Stek T-Bone, średnio wysmażony, grubość 4,5 cm	5	20-30
Pierś drobiowa, grubość 2 cm	3	10-20
Boczek	2	5-8
Mięso mielone	4	6-10
Hamburger, grubość 1,5 cm	3	6-15
Pulpety, grubość 2 cm	3	10-20
Kiełbaski	3	8-20
Chorizo, świeża kiełbasa	3	10-20
Szaszłyki, kebaby	3	10-20
Gyros	4	7-12
<b>Ryby i owoce morza</b>		
Filet rybny	4	10-20
Filet rybny, panierowany	4	10-20
Ryba smażona, w całości	3	10-20
Sardynki	4	6-12
Scampi, krewetki	4	4-8
Kałamarz, mątwą	4	6-12
<b>Potrawy z jaj</b>		
Jajka sadzone na maśle	2	2-6
Jaja sadzone	4	2-6
Jajecznica	2	4-9
Omlet	2	3-6
Francuskie tosty	3	4-8
Crêpes, bliny, tortitas, tacos	5	1-3
<b>Warzywa</b>		
Ziemniaki smażone	5	6-12
Frytki	4	15-25
Placki ziemniaczane	5	2-4
Cebula, smażony czosnek	2	2-10
Cebula w krążkach	3	5-10
Cukinia, bakłażan, papryka	2	4-12

	$\delta$	$\ominus$ min
Zielone szparagi	3	4-15
Grzyby	4	10-15
Warzywa, duszone w oleju	1	10-20
Warzywa w tempurze	4	5-10
<b>Produkty mrożone</b>		
Nuggety z kurczaka	4	10-15
Paluszki rybne	4	8-12
Frytki	5	4-8
Potrawy z patelni	3	6-10
Sajgonki	4	10-30
Paszteciki, krostki	5	3-8
<b>Sosy</b>		
Sos pomidorowy	1	25-35
Sos beszamelowy	1	10-20
Sos serowy	1	10-20
Słodkie sosy	1	15-25
Sosy, zredukowane	1	25-35
<b>Pozostałe</b>		
Smażony ser	3	7-10
Grzanki	3	6-10
Opiekany chleb	4	4-8
Sucho potrawy gotowe	1	5-10
Migdały, orzechy włoskie, orzeszki pinowe, prażone	4	3-15
Popcorn	5	3-4



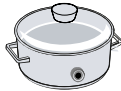
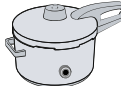
## 16.2 PerfectCook Sensor

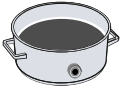
Funkcja ta umożliwia podgrzewanie, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie, gotowanie w szybkowarze lub smażenie produktów spożywczych w garnku w głębokim tłuszczu w warunkach kontrolowanej temperatury. Aby korzystać z tych funkcji, potrzebny jest bezprzewodowy czujnik gotowania do gotowania bezprzewodowego.

Funkcja ta jest dostępna we wszystkich strefach grzewczych z bezprzewodowym czujnikiem gotowania w normalnym naczyniu.

### Poziomy temperatury

Poziomy temperatury do przyrządzania potraw.

Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje	Naczynie do gotowania
1	70°C	Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła	
2	90°C	Gotowanie	
3	100°C	Zagotowanie	
4	120°C	Gotowanie w szybkowarze	



Sto- pień	Tempe- ratura	Funkcje	Naczynie do gotowania
5	180°C	Smażenie w głębokim tłuszczu	

### Informacje dotyczące funkcji PerfectCook Sensor


- Bezprzewodowy czujnik gotowania mierzy temperaturę płynu poprzez silikonową podstawę przymocowaną do pojemnika. Aby pomiar był prawidłowy, silikonowa podstawa musi być całkowicie pokryta mierzonym płynem.
- Ramka bezprzewodowego czujnika gotowania oraz silikonowa podstawa przymocowana do garnka muszą być całkowicie suche przed rozpoczęciem gotowania.
- W trakcie aktywnego procesu gotowania nie usuwać bezprzewodowego czujnika gotowania. Po zakończeniu gotowania należy usunąć czujnik z zachowaniem ostrożności, ponieważ może on być gorący.
- Aby zaoszczędzić energię, używać pokrywki.
- Naczynie do gotowania ustawić w taki sposób, aby bezprzewodowy czujnik gotowania był skierowany w stronę bocznej powierzchni zewnętrznej płyty grzewczej.
- Nie kierować bezprzewodowego czujnika gotowania w stronę innego gorącego naczynia, aby uniknąć przegrzania.

### Włączanie PerfectCook Sensor

**Wymaganie:** Podłączyć bezprzewodowy czujnik gotowania.

- Zamocować bezprzewodowy czujnik gotowania na naczyniu.
- Naczynie z odpowiednią ilością wody ustawić na żądanej strefie grzewczej i nałożyć pokrywkę.
- Wybrać strefę grzewczą, na której znajduje się naczynie z bezprzewodowym czujnikiem gotowania. Następnie nacisnąć środkową część bezprzewodowego czujnika gotowania.
- Na pulpicie obsługi świeci się .
- Wybrać odpowiedni poziom temperatury dla gotowanej potrawy.
- Funkcja jest włączona.
-  miga do momentu, gdy woda lub olej osiągną odpowiednią temperaturę do włożenia potrawy. Następnie rozlega się sygnał, a symbol temperatury przestaje migać.
- Po usłyszeniu dźwięku sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Nie zdejmować pokrywki w trakcie procesu gotowania.

### Wyłączanie PerfectCook Sensor

- Wybrać strefę grzewczą.
- W strefie nastawiania ustawić na .
- Funkcje są dezaktywowane.

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

### Zalecenia dotyczące gotowania za pomocą PerfectCook Sensor

W poniższej tabeli podane są idealne poziomy temperatury dla wybranych dań. ™ °C i ⌚ min zależą od ilości, konsystencji i jakości produktów spożywczych.

### Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła

	™ °C	⌚ min
Podgrzewanie gulaszu	70	10-20
Podgrzewanie wina grzanego	70	5-15

### - Gotowanie na małym ogniu

	™ °C	⌚ min
<b>Mięso</b>		
Kiełbaski	90	10-20
<b>Ryby</b>		
Ryba duszona	90	15-20
<b>Potrawy z jaj</b>		
Jajka w koszulkach	90	2-5
<b>Ziemniaki</b>		
Pyzy	90	30-40
<b>Makaron i zboża</b>		
Ryż	90	25-35
Ryż parboiled	90	25-35
Ryż pełnoziarnisty	90	45-55
Ryż, basmati, tajski	90	8-12
Ryż dziki	90	20-30
Polenta	90	3-8
Kasza manna	90	5-10

### Zupy

Kremy instant	90	10-15
---------------	----	-------

### Desery

Ryż na mleku	90	40-50
Owsianka	90	10-15
Budyń czekoladowy	90	3-5

### Pozostałe

Mleko	90	3-10
-------	----	------

### - Gotowanie

	™ °C	⌚ min
<b>Mięso</b>		
Klopsy mięsne	100	20-30
Kura	100	60-90
Cielęcina	100	60-90
<b>Potrawy z jaj</b>		
Gotowane jaja	100	5-10
<b>Warzywa, w tym strączkowe</b>		
Brokuły	100	10-20
Kalafior	100	10-20
Brukselka	100	30-40
Zielona fasolka	100	15-30
Cieciora	100	60-90
Groszek	100	15-20
Soczewica	100	45-60
<b>Ziemniaki</b>		
Gnocchi	100	3-6
Ziemniaki, gotowane	100	30-45



	⌘ °C	⌚ min
Bataty	100	30-45
<b>Makaron i zboża</b>		
Makaron z pszenicy durum	100	7-10
Świeże potrawy mączne	100	3-5
Makaron pełnoziarnisty	100	7-10
Makaron z pszenicy durum, faszerowany	100	15-20
Świeże makarony, faszerowane	100	5-8
Komosa ryżowa	100	10-12
<b>Zupy</b>		
Domowe buliony	100	60-90
Zupy instant	100	5-10
<b>Desery</b>		
Prażone owoce	100	15-25
<b>Produkty mrożone</b>		
Zielona fasolka	100	15-30
<b>Gotowanie w szybkowarze</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Mięso</b>		
Kura	120	15-25
Cielęcina	120	15-25
<b>Warzywa, w tym strączkowe</b>		
Warzywa	120	3-6
Ciecioraka	120	25-35
Soczewica	120	10-20
Fasola	120	25-35
<b>Ziemniaki</b>		
Ziemniaki	120	10-20
Bataty	120	10-20
<b>Makaron i zboża</b>		
Ryż	120	6-8
Ryż pełnoziarnisty	120	12-18
<b>Zupy</b>		
Domowy bulion	120	20-30
<b>Mit viel Öl frittieren</b>		
Używać pokrywki do podgrzewania oleju i zdejmować ją, aby smażyć potrawy.		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Mięso</b>		
Kawałki kurczaka	180	10-15
Klopsy mięsne	180	10-15
<b>Ryby</b>		
Ryba w cieście piwnym, panierowana	180	10-15
<b>Warzywa, w tym strączkowe</b>		
Warzywa w cieście piwnym, panierowane	180	4-8
Pieczarki, panierowane lub w cieście piwnym	180	4-8
<b>Desery</b>		

	⌘ °C	⌚ min
Donaty i pączki	180	5-10
<b>Produkty mrożone</b>		
Frytki	180	4-8

### 16.3 Bezprzewodowy czujnik gotowania

Aby korzystać z PerfectCook Sensor, należy nabyć bezprzewodowy czujnik gotowania.

Bezprzewodowy czujnik gotowania można nabyć za pośrednictwem serwisu, w naszym sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania

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

- Wybrać ustawienie podstawowe  $\epsilon$   $\text{H}$ . Ustawienia podstawowe → *Strona 21*  
✓ Świeci się -.
- Wybrać strefę grzewczą, której wskaźnik zaświeci się. Emitowany jest sygnał. Miga  $\text{H}$ .
- W ciągu 30 sekund krótko nacisnąć środkową część bezprzewodowego czujnika gotowania.
  - Po kilku sekundach na optycznym wskaźniku strefy grzewczej pojawi się wynik procesu łączenia czujnika gotowania z pulpitem obsługi.

#### Wynik

$\text{H}$ Poprawne połączenie	PerfectCook Sensor jest dostępne.
$\text{!}$ Błędne połączenie	Błąd komunikacji <ul style="list-style-type: none"> <li>Powtórzyć proces łączenia. Jeżeli proces łączenia nadal kończy się wynikiem <math>\text{!}</math>, powiadomić serwis.</li> </ul>
$\text{Z}$ Błędne połączenie	Błąd komunikacji <ul style="list-style-type: none"> <li>Błąd komunikacji Bluetooth. Powtórzyć proces łączenia.</li> <li>Środkowa część bezprzewodowego czujnika gotowania nie została naciśnięta w ciągu 30 sekund od momentu wybrania strefy grzewczej. Powtórzyć proces łączenia.</li> <li>Bateria bezprzewodowego czujnika gotowania jest zużyta. Wymienić baterię, zresetować bezprzewodowy czujnik gotowania i ponownie przeprowadzić proces łączenia.</li> </ul>

#### Resetowanie bezprzewodowego czujnika gotowania

- Naciskać środkową część czujnika gotowania przez ok. 8 - 10 sekund.
- ✓ Podczas tego procesu wskaźnik LED bezprzewodowego czujnika gotowania zapala się trzy razy.
- ✓ Resetowanie rozpoczyna się, gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci.

2. Teraz nie należy już naciskać na środkową część radiowego czujnika gotowania.
  - ✓ Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika gotowania jest zakończony.
3. Powtórzyć proces łączenia od punktu 2.

### Ustawianie temperatury wrzenia

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

Wybrać ustawienie podstawowe  $c$  4. Ustawienia podstawowe → Strona 21

Wysokość	Wartość ustawienia $c$ 4
0 m	1
<sup>1</sup> Ustawienie podstawowe	

Wysokość	Wartość ustawienia $c$ 4
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 <sup>1</sup>
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Powyżej 1400 m	9
<sup>1</sup> Ustawienie podstawowe	

**Uwaga:** Temperatura 3/100°C jest wystarczająca do efektywnego gotowania, jednak w celu ustawienia większej intensywności gotowania, można wybrać niższy poziom.

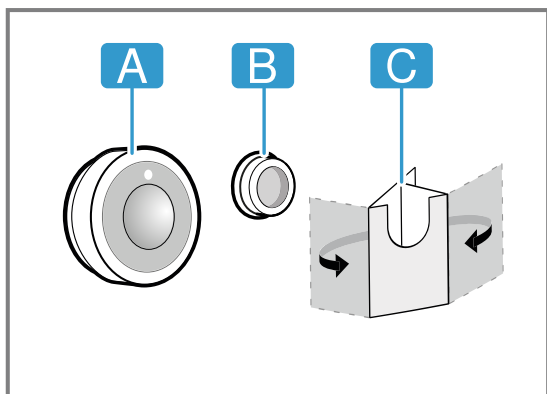
## 17 Bezprzewodowy czujnik gotowania

Aby korzystać z PerfectCook Sensor, należy nabyć bezprzewodowy czujnik gotowania. Bezprzewodowy czujnik gotowania można nabyć za pośrednictwem serwisu, w naszym sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 17.1 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu i kompletność zamówienia.

- **A** Bezprzewodowy czujnik gotowania
- **B** Nakładka silikonowa
- **C** Szablony

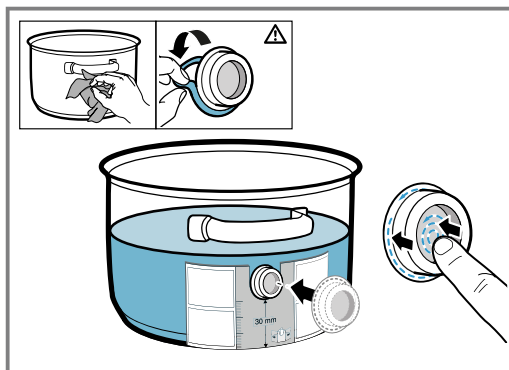


### 17.2 Mocowanie nakładek silikonowych

Nakładka silikonowa mocuje czujnik gotowania na naczyniu. Do nałożenia na naczynie:

1. Miejsce naklejenia na naczyniu do gotowania musi być odtłuszczone. Naczynie wyczyścić, starannie osuszyć i przetrzeć miejsce naklejenia np. alkoholem.

2. Usunąć folię ochronną z nakładki silikonowej. Za pomocą dołączonego szablonu nakleić na odpowiedniej wysokości nakładkę silikonową na wewnętrzną stronę naczynia.



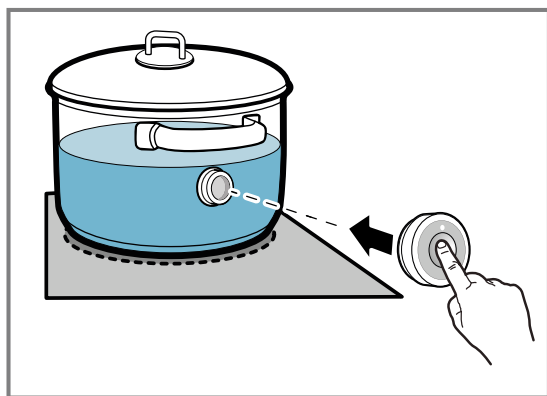
3. Docisnąć całą powierzchnię nakładki silikonowej oraz jej wewnętrzną część.
4. Odczekać godzinę do wyschnięcia kleju. Nie używać ani nie zmywać naczynia przed upływem tego czasu.

**Uwaga:** W przypadku odklejenia się nakładki silikonowej należy zastosować nową. W razie potrzeby można nabyć zestaw pięciu silikonowych nakładek w naszym serwisie klienta lub na naszej oficjalnej stronie internetowej [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) podając numer artykułu 17007119.

Wszystkie kleje z czasem ulegają degradacji podczas przechowywania. Aby tego uniknąć, należy natychmiast po otrzymaniu podstaw silikonowych umieścić je w pojemnikach.

### 17.3 Mocowanie bezprzewodowego czujnika gotowania

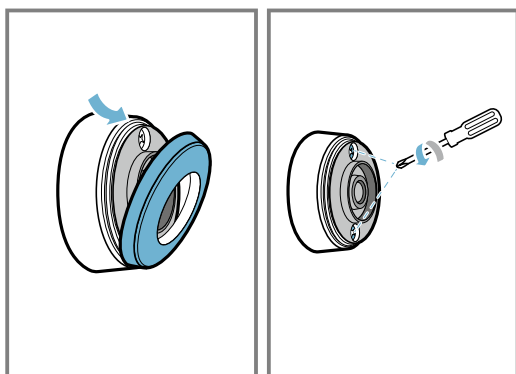
1. Przed nasadzeniem czujnika gotowania upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
2. Czujnik gotowania nasadzić na nakładkę silikonową w taki sposób, aby był dokładnie dopasowany.



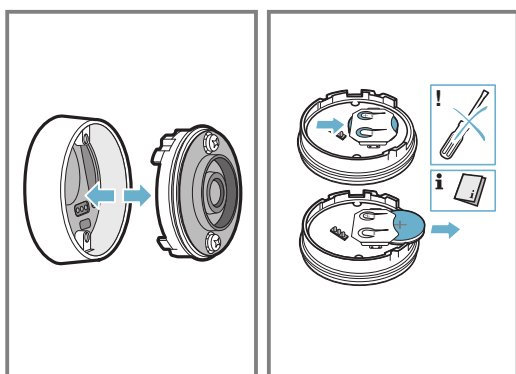
## 17.4 Wymiana baterii

Jeśli dioda LED na bezprzewodowym czujniku gotowania nie świeci się po naciśnięciu przycisku, oznacza to, że bateria jest rozładowana. Wymiana baterii:

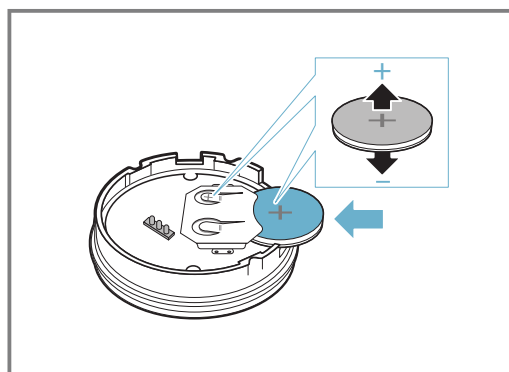
1. Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy czujnika gotowania i za pomocą śrubokręta usunąć obie śruby.



2. Otworzyć pokrywę czujnika gotowania i wyjąć baterię z podstawy.

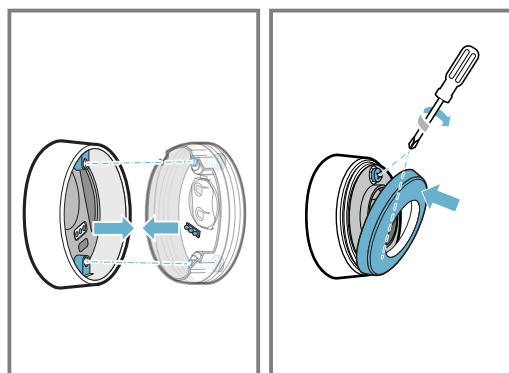


3. Włożyć nową baterię, postępując zgodnie z instrukcjami dotyczącymi biegunów baterii. Używać wysokiej jakości baterii typu CR2032.



**Uwaga:** Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać punktów przyłączeniowych baterii.

4. Zamknąć blokadę czujnika gotowania. Wgłębienia na śruby w blokadzie muszą pokrywać się z wgłębieniami w dolnej części obudowy. Śruby dokręcić śrubokrętem i zamocować silikonową osłonę na dolnej części obudowy czujnika gotowania.



## 17.5 Czyszczenie

### Czujnik gotowania

Czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Nie wkładać do zmywarki ani nie dopuszczać do zamoczenia.

Gdy czujnik gotowania nie jest używany, wyjąć go z naczynia i przechowywać w czystym, bezpiecznym miejscu z dala od źródeł ciepła.

### Nakładka silikonowa

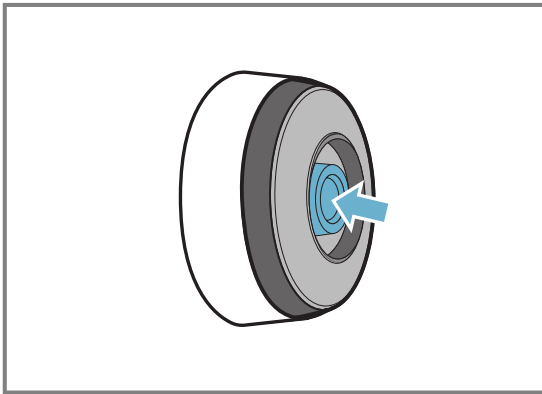
Przed zamocowaniem czujnika gotowania należy go oczyścić i osuszyć. Nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

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

### Okienko bezprzewodowego czujnika gotowania

Okienko powinno być czyste i suche. Ważne wskazówki:

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



#### Uwagi

- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używać twardych ani szorstkich przedmiotów, takich jak szczotki z włosiem lub gąbki do szorowania, jak również środków czyszczących o właściwościach ściernych.

- Aby nie zabrudzić ani nie podrapać okienka bezprzewodowego czujnika gotowania, nie dotykać go palcami.

### 17.6 Deklaracja zgodności

BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika gotowania jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami dyrektywy 2014/53/EU. Szczegółowa deklaracja zgodności zgodnie z dyrektywą RED znajduje się na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stronie produktu urządzenia w rubryce Dodatkowe dokumenty.

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

---

## 18 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

### 18.1 Włączanie Zabezpieczenie przed dziećmi

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

- Dotknąć ①.
  - Dotykać ② przez 4 sekundy.
- ✓ Wskaźnik ② świeci się przez 10 sekund.
  - ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

### 18.2 Wyłączanie Zabezpieczenie przed dziećmi

- Dotknąć ①.
  - Dotykać ③ przez 4 sekundy.
- ✓ Blokada została wyłączona.

### 18.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować również automatycznie przy każdym włączeniu płyty grzewczej.

Sposób włączania i wyłączania tej funkcji został opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → *Strona 21*.

---

## 19 Funkcja "krótkie czyszczenie"

Umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi do czyszczenia, aby nie zostały wybrane niepożądane ustawienia. Blokady nie ma wpływu na funkcjonowanie włącznika głównego.

### 19.1 Włączanie Funkcja "krótkie czyszczenie"

- ▶ Nacisnąć ④. Emitowany jest sygnał ostrzegawczy i świeci się ④.
- ✓ Pulpit obsługi zostaje zablokowany na 35 sekund. 5 sekund przed wyłączeniem rozlega się sygnał.

### 19.2 Wyłączanie Funkcja "krótkie czyszczenie"

W celu wyłączenia funkcji przed upływem ustawionego czasu:

- ▶ Dotknąć ⑤.
- ✓ Pulpit obsługi jest odblokowany.

---

## 20 Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa


Funkcja bezpieczeństwa jest aktywowana, jeśli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie zmieniano żadnych ustawień. Strefa grzewcza wskazuje **FB** i wyłącza się.

Czas waha się od 1 do 10 godzin, w zależności od ustawionego stopnia mocy. Aby włączyć strefę grzewczą, nacisnąć dowolny przycisk.

## 21 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.



### 21.1 Przegląd ustawień podstawowych


Wyświetlacz	Ustawienie	Wartość
c 1	Zabezpieczenie przed dziećmi	0 - Ręcznie. <sup>1</sup> 1 - Automatycznie. 2 - Funkcja wyłączona.
c 2	Sygnaly akustyczne	0 - Sygnał potwierdzający i sygnał informacji o usterce są wyłączone. 1 - Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce. 2 - Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 - Wszystkie sygnały są włączone <sup>1</sup> .
c 3	Wskaźnik zużycia energii Pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem i wyłączeniem płyty w kWh. Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej.	0 - Funkcja wyłączona. <sup>1</sup> 1 - Funkcja włączona.
c 4	Wybrać ustawienie w zależności od wysokości nad poziomem morza:	1-2 - Zmniejszenie. 3 - Ustawienie podstawowe. 4-9 - Zwiększenie.
c 5	Automatyczne wyłączanie stref grzejnych.	00 - wyłączona. <sup>1</sup> 01-99 - Minuty do automatycznego wyłączenia.
c 6	Czas trwania sygnału końcowego timera	1 - 10 sekund <sup>1</sup> 2 - 30 sekund 3 - 1 minuta
c 7	Ograniczenie mocy Umożliwia ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej, jeśli jest to konieczne ze względu na warunki instalacji elektrycznej. Dostępne ustawienia zależne są od maksymalnej mocy płyty grzewczej (patrz tabliczka znamionowa). Jeżeli funkcja jest aktywna a płyta grzewcza osiągnie ustawianą wartość graniczną mocy, wyświetli się _ i wybór wyższego stopnia mocy nie będzie możliwy.	0 - Funkcja wyłączona. Maksymalna moc płyty grzewczej <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Najniższa moc. 1,5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Wartość zalecana przy 13 amperach 3,5 - 3500 W. Wartość zalecana przy 16 amperach. 4 - 4000 W. 4,5 - 4500 W. Wartość zalecana przy 20 amperach. ... 9 - Maksymalna moc płyty grzewczej.
c 11	MoveMode Umożliwia zmianę ustawionych stopni mocy trzech stref grzewczych strefy flex. W tym celu wybrać jedną z dwóch stref grzewczych, ustawić żądany stopień mocy w obszarze ustawień i dotknąć  , aby potwierdzić nowy stopień mocy i wybrać kolejną strefę gotowania.	9 - Wstępnie ustawiony stopień mocy dla przedniej strefy grzewczej. 5 - Wstępnie ustawiony stopień mocy dla środkowej strefy grzewczej. 1,5 - Wstępnie ustawiony stopień mocy dla tylnej strefy grzewczej.
c 12	Test naczyń do gotowania Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.	0 - Nieodpowiednie. 1 - Nieoptymalne. 2 - Odpowiednie.
c 13	FlexInduction Zmiana trybu włączania strefy Flex.	0 - Jako dwie niezależne strefy grzewcze. <sup>1</sup> 1 - Jako jedna połączona strefa grzewcza.
c 14	Połączyć bezprzewodowy czujnik gotowania z płytą grzewczą.	0 - Poprawne połączenie. 1 - Wadliwe połączenie spowodowane błędem transmisji. 2 - Wadliwe połączenie spowodowane usterką czujnika gotowania.
c 0	Przywracanie ustawień fabrycznych	0 - Ustawienia indywidualne <sup>1</sup> . 1 - Ustawienia fabryczne.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne






## 21.2 Do ustawień podstawowych

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


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

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

- ✓ Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Dotknąć strefy nastawiania, aby wywołać poszczególne wskaźniki.

3. W celu przejścia do ustawień podstawowych dotknąć .
- ✓  i  świecą się jako ustawienie wstępne.
4. Dotykać  aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.
5. Wybrać w strefie nastawiania żądane ustawienie.
6. Dotykać  przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienia zostały zapisane.

## 21.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

# 22 Test naczyń do gotowania

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

Za pomocą tej funkcji można sprawdzić jakość naczynia do gotowania.


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


Dostęp następuje przez ustawienia podstawowe.

→ Strona 21

## 22.1 Przeprowadzenie Test naczyń do gotowania

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest ustawiona jako jedyna strefa grzewcza, dlatego wystarczy sprawdzić tylko jedno naczynie do gotowania.

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia do gotowania o temperaturze pokojowej i ustawić je na środku tej strefy grzewczej, której wielkość najlepiej pasuje do wielkości dna naczynia.
2. Wywołać ustawienia podstawowe i wybrać  1 2.




3. Dotknąć strefy nastawiania. W strefach grzewczych miga wskazanie .

- ✓ Test jest w toku.

- ✓ Po upływie 10 sekund na wskaźnikach stref grzewczych pojawia się rezultat.

## 22.2 Kontrola wyniku

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

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

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

# 23 Czyszczenie i pielęgnacja

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

## 23.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie, w sklepach stacjonarnych lub w sklepie internetowym [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

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

### Nieodpowiednie środki czyszczące

- Nierozcieńczony płyn do mycia naczyń
- Środki czyszczące przeznaczone do stosowania w zmywarce
- Środki do szorowania
- Agresywne chemicznie środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- Szorstkie gąbki
- Myjki ciśnieniowe i myjki parowe

## 23.2 Czyszczenie płyty grzewczej

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

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

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

#### Wskazówki

- Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

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

### 23.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

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

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

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

## 24 Usuwanie usterek

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.  
→ "Serwis", Strona 25

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

### 24.1 Ostrzeżenia

#### Uwagi

- Jeśli na wskaźnikach pojawi się  $E$ , przytrzymać wciśnięty czujnik odpowiedniej strefy grzewczej i odczekać kod usterek.
- Jeżeli dany kod usterek nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i podłączyć płytę grzewczą. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem technicznym i podać dokładny kod usterek.
- W przypadku wystąpienia usterek, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.
- W celu ochrony komponentów elektronicznych urządzenia przed przegrzaniem lub przepięciami płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy grzania.

### 24.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Nie świeci się żaden wskaźnik.	Przerwa w zasilaniu. ▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy nie nastąpiła awaria zasilania. Urządzenie nie jest podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem połączeń.
	Zakłócenia w układzie elektronicznym ▶ Jeżeli usterek nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Migają wskaźniki.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i jedna lub wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. ▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego przycisku pulpitu obsługi.
$F5$ + stopień mocy i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Układ elektroniczny może się przegrzać. ▶ Usunąć naczynie do gotowania. Wskazanie usterek wkrótce zgaśnie. Można teraz kontynuować gotowanie.

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
F5 i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Usunąć naczynie do gotowania. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.</li> </ul>
F1/F6	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, następnie ponownie włączyć strefę grzewczą.</li> </ul>
F0	Przejmowanie ustawień wird nicht aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ W celu potwierdzenia wskazania usterki dotknąć dowolnego przycisku. Gotować w zwykły sposób, nie korzystając z funkcji Przejmowanie ustawień. Skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
F9	Rozszerzona strefa Flex nie włącza się. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ W celu potwierdzenia wskazania usterki dotknąć dowolnego czujnika. Można kontynuować gotowanie na pozostałych strefach grzewczych. Skontaktować się z serwisem technicznym.</li> </ul>
F8	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indywidualny wyłącznik bezpieczeństwa jest włączona. Aby ustawić strefę grzewczą, dotknąć dowolnego przycisku i wyłączyć wskaźnik.</li> </ul>
E8202	Czujnik gotowania jest przegrzany i strefa grzewcza została wyłączona. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odczekać, aż czujnik gotowania wystarczająco ostygnie i aktywować funkcję.</li> </ul>
E8203	Czujnik gotowania jest przegrzany i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jeżeli czujnik gotowania nie jest używany, należy go zdjąć z naczynia i przechowywać z dala od innych stref grzewczych lub źródeł ciepła. Włączyć strefy grzewcze.</li> </ul>
E8204	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wymienić baterię 3V CR2032. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Wymiana baterii", Strona 19</li> </ul>
E8205	Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wyłączyć funkcję, a następnie ponownie aktywować.</li> </ul>
E8206	Czujnik gotowania jest uszkodzony. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skontaktować się z serwisem technicznym.</li> </ul>
Wskaźnik bezprzewodowego czujnika gotowania nie świeci się.	Bezprzewodowy czujnik gotowania nie reaguje, a wskaźnik nie świeci się. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wymienić baterię 3V CR2032. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Wymiana baterii", Strona 19.</li> <li>▶ Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik gotowania z płytą grzewczą. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania", Strona 17.</li> <li>▶ Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.</li> </ul>
Dwukrotnie miga wskaźnik czujnika.	Bateria czujnika gotowania jest prawie zużyta. Następny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wymienić baterię 3V CR2032. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Wymiana baterii", Strona 19.</li> </ul>
Trzykrotnie miga wskaźnik czujnika.	Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie nawiązać połączenie z płytą grzewczą. Szczegółowe informacje podane są w podrozdziale → "Podłączanie bezprzewodowego czujnika gotowania", Strona 17.</li> </ul>
E 9000/E90 10	Napięcie robocze jest nieprawidłowe i wykracza poza normalny zakres roboczy. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.</li> </ul>
U400/E90 11	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Podłączyć płytę grzewczą zgodnie ze schematem połączeń.</li> </ul>
d E	Aktywowany został tryb demo. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i podłączyć płytę grzewczą. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego czujnika. Tryb demo został dezaktywowany.</li> </ul>



## 24.3 Normalne odgłosy urządzenia

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

# 25 Utylizacja

## 25.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

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



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## 25.2 Utylizacja akumulatorów/baterii

Akumulatory/baterie powinny być poddawane recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska. Nie wyrzucać akumulatorów/baterii do pojemnika z odpadami komunalnymi.

- ▶ Zużyte akumulatory/baterie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.



Zgodnie z dyrektywą 2006/66/WE zużyte akumulatory/baterie muszą być zbierane osobno i poddawane recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.

# 26 Serwis

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

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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

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

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramice szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 21*.

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

## 27 Potrawy testowe

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

### 27.1 Roztopić kuwerturę

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

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki
  - Gotowanie: stopień mocy 1.5

### 27.2 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura początkowa 20°C

Podgrzewanie, bez mieszania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 450 g
  - Podgrzewanie: czas trwania 1 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką, ilość 800 g
  - Podgrzewanie: czas trwania 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5

### 27.3 Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

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

Zamieszać po 1 min podgrzewania

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką, ilość 500 g
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 1 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką, ilość 1 kg
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 1.5

### 27.4 Sos beszamelowy

Temperatura mleka: 7°C

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

#### Przyrządzanie sosu beszamelowego

1. Stopić masło, wmieszać mąkę i sól i wszystko podgrzać.

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

### 27.5 Ryż na mleku, gotowanie z pokrywą

Temperatura mleka: 7°C

1. Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Podgrzewać bez pokrywki. Zamieszać po 10 min podgrzewania.

2. Ustawić zalecany stopień mocy grzania i dodać do mleka ryż, cukier oraz sól.

Czas gotowania wraz z podgrzewaniem ok. 45 min.

- Garnek Ø 16 cm Składniki: 190 g ryżu okrągłoziarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 20 cm Składniki: 250 g ryżu okrągłoziarnistego, 120 g cukru, 1l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3, zamieszać po 10 minutach

### 27.6 Ryż na mleku, gotowanie bez pokrywy

Temperatura mleka: 7°C

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

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

- Garnek Ø 16 cm bez pokrywki Składniki: 190 g ryżu okrągłoziarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 3
- Garnek Ø 20 cm bez pokrywki Składniki: 250 g ryżu okrągłoziarnistego, 120 g cukru, 1l mleka (zawartość tłuszczu 3,5%) i 1,5 g soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 5 min 30 sek, stopień mocy 8.5
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.5

## 27.7 Gotowanie ryżu

Przepis zgodny z normą DIN 44550

Temperatura wody: 20°C

- Garnek Ø 16 cm z pokrywką Składniki: 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2
- Garnek Ø 20 cm z pokrywką Składniki: 250 g ryżu długoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli
  - Podgrzewanie: czas trwania ok. 2 min 30 sek, stopień mocy 9
  - Dalsze gotowanie: stopień mocy 2.5

## 27.8 Pieczenie polędwicy wieprzowej

Temperatura początkowa polędwicy: 7°C

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

## 27.9 Przygotowanie naleśników

Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2

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

## 27.10 Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych

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



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001688426** (040223)

pl