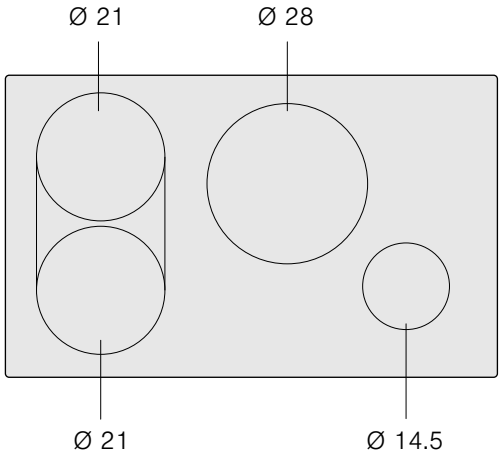


PIT8..F...
Płyta grzejna

BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

PIT8..F...



		9*	b*
Ø 21 + 21		2.200 W	3.700 W
		2.200 W	3.700 W
		3.600 W	
Ø 28		2.400 W	3.500 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 3
Przyczyny uszkodzeń ... 5
Ochrona środowiska ... 5
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego ... 5
Rady dotyczące oszczędzania energii ... 5
Gotowanie indukcyjne ... 6
Zalety gotowania indukcyjnego ... 6
Naczynia ... 6
Informacje na temat urządzenia ... 7
Panel sterowania ... 7
Pola grzewcze ... 7
Wskaźnik ciepła resztkowego ... 7
Programowanie płyty kuchenki ... 8
Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki ... 8
Programowanie strefy grzejnej ... 8
Tabela gotowania ... 8
Funkcja CombiZone ... 10
Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania ... 10
Włączanie ... 10
Wyłączanie ... 10
Funkcja Move ... 10
Rady dotyczące korzystania z naczyń ... 10
Włączanie ... 11
Wyłączanie ... 11
Funkcja zabezpieczenia dzieci ... 11
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia dzieci ... 11
Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci ... 11
Funkcja Powerboost ... 11
Ograniczenia korzystania ... 11
Sposób włączania ... 11
Sposób wyłączania ... 11
Funkcja programowania czasu ... 12
Automatyczne wyłączanie się pola grzewczego ... 12
Zegar z powiadomieniem akustycznym ... 12
Funkcja blokady podczas czyszczenia ... 12
Automatyczne ograniczenie czasu działania ... 13
Wyświetlanie zużycia energii ... 13
Ustawienia podstawowe ... 13
Przejście do ustawień podstawowych ... 14
Konserwacja i czyszczenie ... 14
Płyta kuchenki ... 14
Rama płyty kuchenki ... 14
Usuwanie usterki ... 15
Zwykły hałas podczas działania urządzenia ... 15
Serwis ... 16
Testowane dania ... 16

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**

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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 domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Nie używać pokryw do płyt grzejnych. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków

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 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

W przypadku 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.

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

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.

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.

Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- W przypadku gotowania w kąpieli wodnej może dojść do rozpryśnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpieli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.

- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Ogólny widok

W poniższej tabeli przedstawione są najczęstsze uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Działanie
Plamy	Rozlane potrawy	Usunąć natychmiast rozlane potrawy za pomocą skrobaka do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać środków czyszczących odpowiednich do płyty kuchenki.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie używać płyty kuchenki jako tacy lub powierzchni do pracy.
	Szorstkie dna naczyń zarysowują powierzchnię witroceramiczną	Sprawdzić naczynia.
Odbarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać środków czyszczących odpowiednich do płyty kuchenki.
	Tarcie naczyń	Przy przemieszczaniu garnków i patelni należy je podnosić.
Odpryski	Cukier, substancje z wysoką zawartością cukru	Usunąć natychmiast rozsypane składniki potrawy za pomocą skrobaka do szkła.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie 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 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.

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.

Gotowanie indukcyjne

Zalety gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne stanowi radykalną zmianę w tradycyjnym sposobie podgrzewania, gdyż ciepło wytwarza się bezpośrednio w naczyniu. Z tego względu metoda ta posiada szereg korzyści:

- Oszczędność czasu przy gotowaniu i smażeniu, dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczynia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipiały, nie przypalają się tak szybko.
- Czujnik ciepła i bezpieczeństwa; zasilanie płyty jest włączane lub odcinane natychmiast po dotknięciu elementu sterującego. Indukcyjna strefa grzejna przestaje wydzielać ciepło, jeśli zdejmuje się naczynie bez uprzedniego wyłączenia strefy.

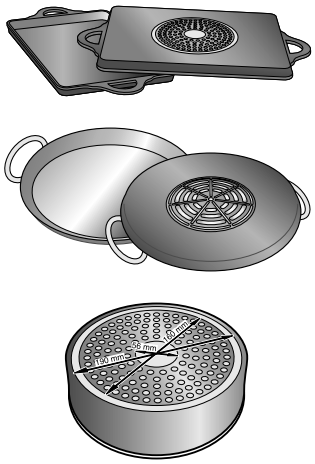
Naczynia

Do gotowania indukcyjnego można używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

Aby stwierdzić, czy naczynia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy podstawa naczynia przyciąga magnes.

Istnieje inny rodzaj naczyń dostosowanych do podgrzewania indukcyjnego, których dno nie jest w całości ferromagnetyczne.



W przypadku stosowania dużych naczyń z dnem ferromagnetycznym o mniejszej średnicy, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna, co powoduje, że nie można uzyskać równomiernego rozprowadzenia ciepła w naczyniu.

Elementy aluminiowe umieszczone w podstawie naczyń zmniejszają obszar ferromagnetyczny, w związku z tym dostarczona ilość ciepła może być mniejsza lub mogą wystąpić problemy z wykryciem naczynia, a nawet może zdarzyć się, że naczynie nie zostanie wykryte.

Aby uzyskać dobre wyniki gotowania, zaleca się, aby średnica części ferromagnetycznej naczynia była dostosowana do wielkości strefy grzejnej. Jeśli naczynie nie zostaje wykryte w strefie grzejnej, należy wypróbować je w strefie grzejnej o bezpośrednio mniejszej średnicy.

Nieodpowiednie naczynia

Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

Charakterystyka dna naczynia

Charakterystyka dna naczyń może mieć wpływ na jednolitość wyniku gotowania. Naczynia zrobione z materiałów, które pomagają rozprowadzać ciepło takie jak naczynia typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, rozpraszają ciepło jednolicie, oszczędzając czas i energię.

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.

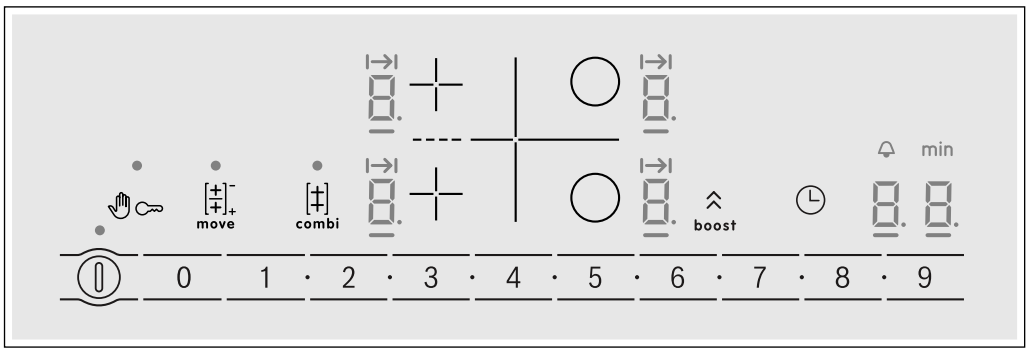
Wykrywanie naczynia

Każda strefa grzejna posiada minimalną granicę wykrywania naczynia, która zmienia się w zależności od rodzaju materiału, z którego jest zrobione używane naczynie. Z tego powodu należy używać strefy grzejnej, której wielkość najlepiej odpowiada średnicy naczynia.

Informacje na temat urządzenia

Na *stronie 2* znajdują się informacje o wielkości i mocy pól grzejnych.

Panel sterowania



Powierzchnie obsługi	
⏻	Włącznik główny
◯/⊹	Pole grzewcze
1•2•...8•9	Strefa nastawiania
✋	Blokada ustawień
⊶	Zabezpieczenie przed dziećmi
boost ⏫	Funkcja Powerboost
combi	Funkcja CombiZone
move	Funkcja Move
◷	Timer

Wskaźniki	
0	Wydajność
1-9	Poziomy mocy
H/h	Ciepło resztkowe
00	Funkcja programowania czasu
🔔	Minutnik
⏐→	Automatyczne wyłączanie
b	Funkcja Powerboost
⊶	Funkcja zabezpieczenia dzieci

Powierzchnie sterowania

Dotknięcie symbolu powoduje włączenie odpowiedniej funkcji.

Wskazówka: Powierzchnie sterowania powinny być zawsze suche. Wilgoć może wpłynąć na działanie urządzenia.

Pola grzewcze

Pole grzewcze		
◯	Pole jednostrefowe	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
⊙	Pole grzewcze kombi	Patrz rozdział *Funkcja CombiZone* lub *Funkcja Move*.
Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział „Naczynia do gotowania“.		

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta kuchenki jest zaopatrzona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy grzejnej. Wskazuje on, które strefy grzejne jeszcze są gorące. Należy unikać dotykania stref grzejnych sygnalizowanych przez wskaźnik.

Nawet po wyłączeniu płyty kuchenki, wskaźnik h lub H, pozostanie zapalony tak długo, dopóki strefa grzejna nie ostygnie.

Zdjęcie naczynia przed wyłączeniem strefy grzejnej powoduje naprzemienne wyświetlanie wskaźnika h lub H i wybranego poziomu mocy.

Programowanie płyty kuchenki

W tym rozdziale opisany jest sposób programowania strefy grzejnej. W tabeli podane są poziomy mocy oraz czasy gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki

Do włączania i wyłączania płyty kuchenki służy wyłącznik główny.

Włączanie: Nacisnąć symbol ⏻. Zostaje uruchomiony sygnał dźwiękowy. Zapala się wskaźnik umieszczony obok wyłącznika głównego oraz wskaźniki 0 stref grzejnych. Płyta kuchenki jest gotowa do działania.

Wyłączanie: naciskać symbol ⏻ do momentu, gdy znikną wskaźniki. Wszystkie strefy grzejne zostają wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego pozostanie zapalony do momentu ostygnięcia stref grzejnych.

Wskazówki

- Płyta kuchenki wyłącza się automatycznie, kiedy wszystkie strefy grzejne pozostają wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu płyty. Jeżeli w tym czasie płyta kuchenki zostanie ponownie włączona, zostaną zastosowane poprzednie ustawienia.

Programowanie strefy grzejnej

Wybrać żądany poziom mocy za pomocą symboli 1 - 9.

Poziom mocy 1 = moc minimalna

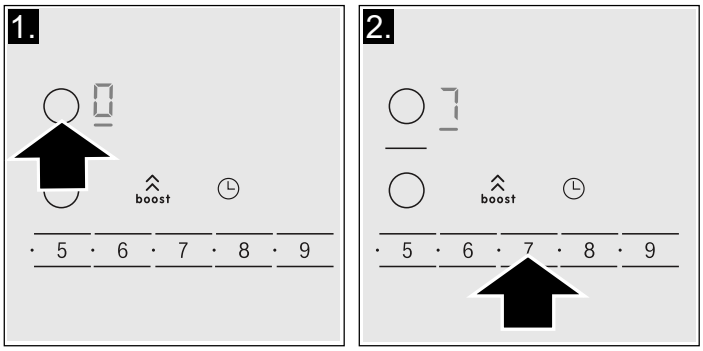
Poziom mocy 9 = moc maksymalna

Każdy poziom mocy posiada stopień pośredni. Poziom ten oznaczony jest za pomocą symbolu ● w polu programowania.

Wybór pola grzewczego

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu ○ lub ⊹ żądanego pola grzewczego. Na wyświetlaczu świeci się 0 , a poniżej symbol _ .
2. Następnie wybrać w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.



Stopień mocy grzania został ustawiony.

Zmiana poziomu mocy

Wybrać strefę grzejną, następnie nacisnąć symbol żądanego poziomu mocy. Aby ustawić poziom pośredni, nacisnąć symbol ● umieszczony pomiędzy symbolami poziomu mocy.

Wyłączenie strefy grzejnej

Wybrać strefę grzejną i ustawić 0 w polu programowania. Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówki

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

  Pomimo umieszczenia kilku naczyń, po włączeniu płyty kuchenki zostanie wykryte tylko jedno naczynie.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli podane zostały różne przykłady.

Czas gotowania zależy od poziomu mocy, rodzaju, wagi i jakości potraw. Z tego względu może się on zmieniać.

W czasie podgrzewania, należy mieszać od czasu do czasu purée, kremy i gęste sosy.

Na początku gotowania, użyć poziomu mocy 9.

	Poziom mocy	Czas gotowania
Topienie		
Czekolada, kuwertura czekoladowa	1-1.	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-
Podgrzewanie i podtrzymywanie stałej temperatury		
Gęsta zupa warzywna z kawałkami warzyw (np. soczewica)	1.-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Kiełbaski gotowane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i odgrzewanie		
Szpinak głęboko mrożony	3-4	15-25 min
Gulasz głęboko mrożony	3-4	30-40 min

* Gotowanie bez przykrycia

** Bez przykrycia

*** Często obracać

	Poziom mocy	Czas gotowania
Gotowanie na wolnym ogniu, doprowadzanie do wrzenia na wolnym ogniu		
Klopsiki ziemniaczane*	4.-5.	20-30 min
Ryba*	4-5	10-15 min
Białe sosy, np. beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos bearneński, sos holenderski	3-4	8-12 min
Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie na parze, przysmażanie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	2-3	30-40 min
Ziemniaki w łupinach	4-5	25-30 min
Ziemniaki obrane z solą	4-5	15-25 min
Makaron*	6-7	6-10 min
Danie jednogarnkowe mięsne, zupy	3.-4.	15-60 min
Warzywa	2.-3.	10-20 min
Warzywa głęboko mrożone	3.-4.	7-20 min
Danie jednogarnkowe mięsne w szybkowarze	4.-5.	-
Duszenie		
Rolada mięsna	4-5	50-60 min
Sztufada	4-5	60-100 min
Gulasz	3-4	50-60 min
Smażenie w małej ilości tłuszczu**		
Sznycle naturalne lub panierowane	6-7	6-10 min
Sznycle głęboko mrożone	6-7	8-12 min
Kotlety naturalne lub panierowane***	6-7	8-12 min
Befsztyk (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Pierś kurczaka (2 cm grubości)***	5-6	10-20 min
Pierś kurczaka głęboko mrożona***	5-6	10-30 min
Hamburgery, klopsiki mięsne (3 cm grubości)***	4.-5.	30-40 min
Ryba lub filet z ryby naturalny	5-6	8-20 min
Ryba lub filet z ryby panierowany	6-7	8-20 min
Ryba panierowana głęboko mrożona, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Krewetki duże i małe	7-8	4-10 min
Dania głęboko mrożone, np. potrawy z patelni	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażyć jedną porcję po drugiej
Tortilla	3.-4.	smażyć jedną porcję po drugiej
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
Smażenie w głębokim tłuszczu** (porcja 150-200 g w 1-2 l oleju)		
Produkty głęboko mrożone, np. frytki, nuggets z kurczaka	8-9	Smażyć jedną porcję po drugiej
Krokiety głęboko mrożone	7-8	
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	6-7	
Warzywa, grzyby, panierowane lub w cieście piwnym, np. pieczarki	6-7	
Desery, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	

* Gotowanie bez przykrycia

** Bez przykrycia

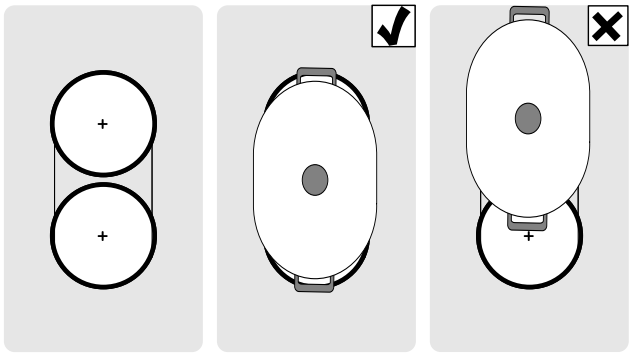
*** Często obracać

Funkcja CombiZone

Funkcja ta umożliwia jednoczesne włączenie obu znajdujących się po lewej stronie pól grzewczych tej samej wielkości. Oba pola grzewcze mają wówczas ustawiony ten sam stopień mocy grzania. Funkcja ta jest szczególnie przydatna w przypadku gotowania w podłużnym naczyniu.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

W celu uzyskania optymalnych rezultatów używać odpowiednich, owalnych naczyń zajmujących strefę obu pól grzewczych. Naczynie stawiać na środku pól grzewczych.



Jeśli na jednym z obu pól grzewczych używane jest tylko jedno naczynie, można je przesunąć na drugie pole grzewcze. W takim przypadku stopień mocy grzania i wybrane ustawienia zostaną zapisane również dla drugiego pola grzewczego.

Włączanie

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do CombiZone i ustawić stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbolu combi. Wskaźnik ● świeci się.
   Stopień mocy grzania pojawia się na wskaźniku dolnego pola grzewczego.

Funkcja została aktywowana.

Zmiana poziomu mocy

Zmienić poziom mocy w polu programowania.

Wyłączanie

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych posiadających tę funkcję i ustawić w strefie nastawiania na 0.

Po upływie ok. 3 sekund funkcja zostanie dezaktywowana.

Funkcja Move

Ta funkcja umożliwia połączenie obu pól grzewczych jednakowej wielkości znajdujących się po lewej stronie oraz wybranie różnych stopni mocy grzania dla każdego z pól. Wstępnie ustawione stopnie mocy grzania:

Pole grzewcze z przodu = stopień mocy grzania 9

Pole grzewcze z tyłu = stopień mocy grzania 1.

Stopnie mocy grzania można zmieniać niezależnie dla każdego pola grzewczego.

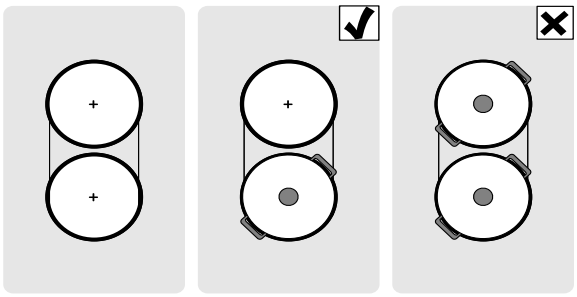
Wskazówki

- Postawić naczynie tylko na jednym polu grzewczym. Funkcja nie zostanie aktywowana, jeśli naczynia stoją na obydwu polach grzewczych.
- Na wskaźniku pola grzewczego, na którym nie stoi naczynie, stopień mocy grzania świeci się słabiej; jednak to pole grzewcze nie jest aktywowane, dopóki naczynie nie zostanie na nie przesunięte i rozpoznane.
- Jeśli funkcja została aktywowana i na wolnym polu grzewczym zostanie postawione drugie naczynie, wskaźnik nadal słabiej się świeci, ale pole grzewcze nie jest aktywne.

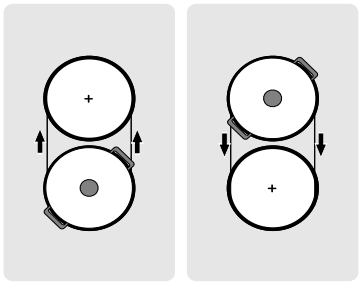
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

Należy używać tylko jednego naczynia do gotowania i ustawić je na jednym polu grzewczym.



Przesuwanie naczynia z jednego pola grzewczego na drugie:



Włączanie

Połączyć oba pola grzewcze o różnych stopniach mocy grzania.

1. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych posiadających funkcję Move.
2. Dotknąć symbolu move. Wskaźnik ● świeci się.
   Stopnie mocy grzania pojawiają się na wskaźnikach obu pól grzewczych.

Funkcja została aktywowana.

Wskazówki

- Wskaźnik pola grzewczego, na którym stoi naczynie, świeci się jaśniej.
- Na wskaźniku wybranego pola grzewczego świeci się wskazanie _.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych posiadających funkcję Move i w strefie nastawiania zmienić stopień mocy grzania.

Wskazówka: Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy grzania wrócą do uprzednio ustawionych wartości.

Wyłączanie

Dotknąć symbolu move.

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: Jeśli jedno z dwóch pól grzewczych zostanie ustawione na 0, w ciągu ok. 3 sekund funkcja zostanie dezaktywowana.

Funkcja zabezpieczenia dzieci

Płyta kuchenki może być zabezpieczona przed niezamierzonym włączeniem, aby uniemożliwić włączenie stref grzejnych przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia dzieci

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

Włączanie: naciskać symbol przez około 4 sekundy. Wskaźnik umieszczony obok symbolu świeci się przez 10 sekund. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.

Wyłączanie: naciskać symbol przez około 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie

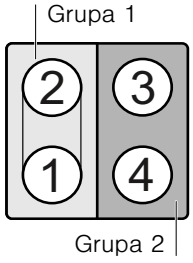
W rozdziale *Ustawienia podstawowe*, podano informacje dotyczące aktywacji automatycznej funkcji zabezpieczenia dzieci.

Funkcja Powerboost

Korzystając z funkcji Powerboost, można zagrzać duże ilości wody dużo szybciej niż w przypadku zastosowania poziomu mocy 9.

Ograniczenia korzystania

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, zawsze gdy nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek). W przeciwnym razie na wskaźniku wybranego pola grzewczego miga symbol b i stopień mocy grzania; następnie zostanie automatycznie ustawiony uprzednio wybrany stopień mocy grzania bez aktywacji funkcji ograniczenia korzystania.



Wskazówka: W grupie 1 można aktywować funkcję Powerboost tylko wtedy, gdy oba pola grzewcze używane są niezależnie od siebie.

Sposób włączania

1. Wybrać jedną strefę grzejną.
2. Nacisnąć symbol **boost** ⌃⌃.
   Wyświetla się wskaźnik b.

Funkcja Powerboost została włączona.

Sposób wyłączania

1. Wybrać jedną strefę grzejną.
2. Nacisnąć symbol **boost** ⌃⌃.
   Wskaźnik b zniknie, a strefa grzejna powróci do poziomu mocy 9.

Funkcja Powerboost została wyłączona.

Wskazówka: W pewnych okolicznościach, funkcja Powerboost może się wyłączyć automatycznie, w celu ochrony podzespołów elektronicznych wewnątrz płyty.

Funkcja programowania czasu

Funkcja ta może być używana na dwa różne sposoby:

- - w celu automatycznego wyłączania strefy grzejnej,
- - jako zegar z powiadomieniem akustycznym.

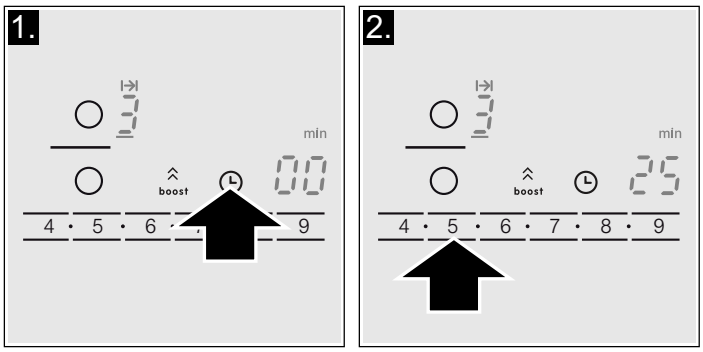
Automatyczne wyłączanie się pola grzewczego

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Sposób nastawiania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbolu ◷. Świeci się wskaźnik pola grzewczego I→I. Na wskaźniku timera pojawia się 00.
3. W ciągu następnych 10 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany czas trwania.



Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

Wskazówki

- Dla wszystkich pól grzewczych można automatycznie ustawić taki sam czas gotowania. Ustawiony czas odliczany jest niezależnie dla każdego pola grzewczego.

  W rozdziale *Ustawienia podstawowe* znajdują się informacje dotyczące automatycznego programowania czasu gotowania.
- Jeśli w polu grzewczym kombi wybrana zostanie funkcja CombiZone lub Move, ustawiony czas będzie taki sam dla obydwu pól grzewczych.

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Wybrać strefę grzejną, a następnie nacisnąć symbol ◷.

Zmienić czas gotowania w polu programowania lub ustawić 00 , aby skasować ustawienie czasu.

Po upływie zaprogramowanego czasu

Strefa grzejna wyłącza się. Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu wyświetla się 00 przez 10 sekund.

Po naciśnięciu symbolu ◷, wskaźniki gasną i wyłącza się sygnał dźwiękowy.

Wskazówki

- Aby zaprogramować czas gotowania krótszy niż 10 minut, należy zawsze poprzedzać wprowadzaną ilość minut cyfrą 0.
- Jeśli w różnych strefach grzejnych zaprogramowano różne czasy gotowania, w polu wskaźników funkcji programowania czasu gotowania pokazuje się zawsze czas wybranej strefy grzejnej.
- Maksymalny czas gotowania, jaki można zaprogramować, wynosi 99 minut.

Zegar z powiadomieniem akustycznym

Zegar z powiadomieniem akustycznym umożliwia zaprogramowanie czasu w zakresie do 99 minut. Ustawienia zegara nie zależą od innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza w sposób automatyczny strefy grzejnej.

Zasady programowania

1. Nacisnąć kilkakrotnie symbol ◷ do momentu wyświetlenia wskaźnika 🔔. W polu wskaźników funkcji programowania czasu zapala się 00.
2. Ustawić żądany czas w polu programowania.

Po upływie kilku sekund rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć symbol ◷, wówczas zapala się wskaźnik 🔔.

Zmienić czas w polu programowania lub nacisnąć **0**, aby skasować ustawienie czasu.

Po upływie zaprogramowanego czasu

Po upływie zaprogramowanego czasu, włącza się sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się 00 i 🔔. Po przyciśnięciu symbolu ◷ wskazania gasną.

Funkcja blokady podczas czyszczenia

Jeżeli płyta kuchenki jest włączona podczas czyszczenia panelu sterowania, ustawienia kuchenki mogą przypadkowo ulec zmianie.

Aby temu zapobiec, płytę kuchenki zaopatrzono w funkcję blokady podczas czyszczenia. Nacisnąć symbol ✋. Słychać sygnał dźwiękowy. Panel sterowania zostaje zablokowany na 35 sekund. Obecnie można oczyścić powierzchnię panelu sterowania, bez ryzyka zmiany ustawień.

Wskazówka: Blokada nie ma wpływu na działanie wyłącznika głównego. Można wyłączyć płytę kuchenki w dowolnym momencie.

Automatyczne ograniczenie czasu działania

Jeśli strefa grzejna pracuje przez dłuższy czas bez zmian ustawień, zostaje uruchomiona funkcja automatycznego ograniczenia czasu działania.

Strefa grzejna przestaje się nagrzewać. W polu wskaźników danej strefy grzejnej migają na przemian F, 8 oraz wskaźnik ciepła resztkowego h/H.

Po naciśnięciu dowolnego symbolu wskaźnik gaśnie. Obecnie można ponownie programować strefę grzejną.

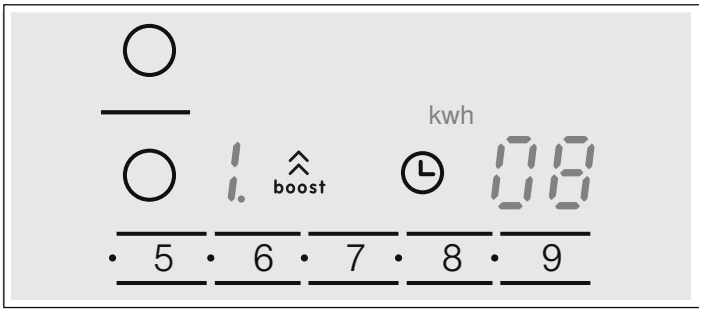
Po włączeniu automatycznego ograniczenia czasu działania, funkcja ta działa w zależności od wybranego poziomu mocy (od 1 do 10 godzin).

Wyświetlanie zużycia energii

Dzięki tej funkcji można wyświetlić całkowite zużycie energii w okresie, w którym była włączona płyta kuchenki.

Po wyłączeniu płyty kuchenki, zużycie energii w kWh będzie wyświetlane przez 10 sekund.

Na rysunku pokazano przykład zużycia 1.08 kWh.



W rozdziale *Ustawienia podstawowe* znajdują się informacje dotyczące aktywacji tej funkcji.

Ustawienia podstawowe

Urządzenie posiada różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosowywać do potrzeb użytkownika.

Wskaźnik	Funkcja
c 1	**Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci**
	0 Wyłączona.*
	1 Włączona.
c2	**Sygnały dźwiękowe**
	0 Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu wyłączone.
	1 Włączony tylko sygnał błędu.
	2 Włączony tylko sygnał potwierdzenia.
	3 Wszystkie sygnały włączone.*
c3	**Wyświetlenie zużycia energii**
	0 Wyłączone.*
	1 Włączone.
c5	**Automatyczne programowanie czasu gotowania.**
	0 Wyłączone.*
	1-99 Czas automatycznego wyłączenia
c6	**Czas trwania sygnału ostrzegawczego funkcji programowania czasu**
	1 10 sekund*.
	2 30 sekund.
	3 1 minuta.

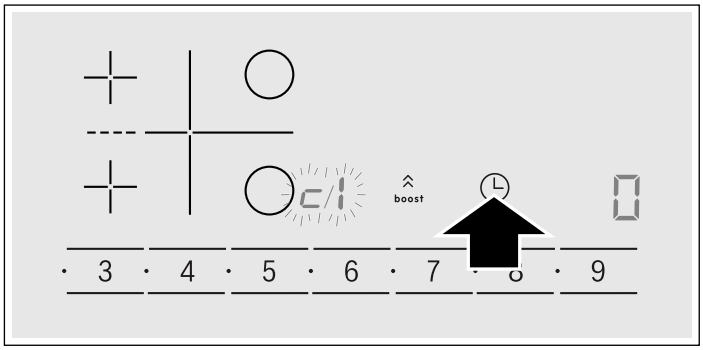
*Ustawienie fabryczne

Wskaźnik	Funkcja
c 7	**Funkcja Power-Management (zarządzania mocą)** 0 = Wyłączona.* 1 = 1000 W. moc minimalna. 1= 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 lub 9. = maksymalna moc płyty.
c 9	**Czas wyboru strefy grzejnej** 0 Nieograniczony: pozostaje wybrana ostatnia zaprogramowana strefa grzejna.* 1 Ograniczony: strefa grzejna pozostanie wybrana tylko przez 10 sekund.
c 0	**Powrót do ustawień domyślnych** 0 Ustawienia użytkownika.* 1 Powrót do ustawień fabrycznych.
*Ustawienie fabryczne	

Przejście do ustawień podstawowych

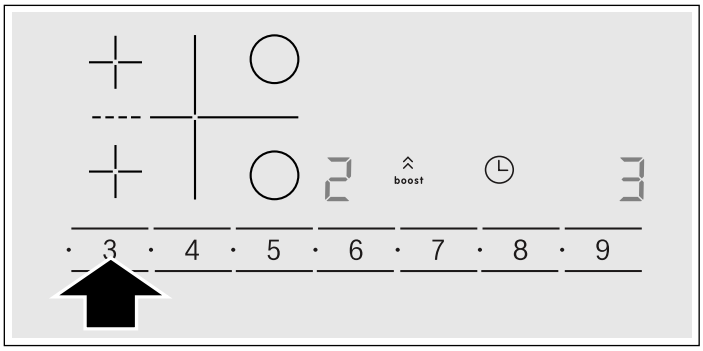
Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu ◷ przez 4 sekundy.



Na wskaźniku stopni mocy grzania migają na przemian c i 1, a na wskaźniku timera pojawia się 0 jako ustawienie wstępne.

3. Dotykać symbolu ◷, aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
4. Następnie wybrać w strefie nastawiania żądane ustawienie.



5. Dotykać symbolu ◷ przynajmniej przez 4 sekund.

Ustawienia zostały zapisane.

Wyjście z ustawień podstawowych

Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

Konserwacja i czyszczenie

Rady i wskazówki zamieszczone w tym rozdziale mogą być pomocne w celu zapewnienia optymalnego czyszczenia i konserwacji płyty kuchenki

Płyta kuchenki

Czyszczenie

Płytę należy czyścić po każdym gotowaniu. Pozwala to uniknąć przypalenia przyklejonych resztek. Nie należy czyścić płyty kuchenki dopóki nie jest dostatecznie zimna.

Używać wyłącznie środków czyszczących odpowiednich do płyt kuchenki. Przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu produktu.

Nigdy nie stosować:

- Nierozcieńczonego środka do zmywarek
- Detergentu do zmywarek
- Materiałów ściernych
- Produktów powodujących korozję jak spraye do piekarników lub środki usuwające plamy
- Gąbek, które mogą zarysować powierzchnię
- Wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących lub urządzeń na parę

Najlepszym sposobem usunięcia szczególnie odpornych zabrudzeń jest użycie skrobaka do szkła. Przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednie skrobaki do szkła można nabyć w naszym Serwisie Technicznym lub w sklepie online.

Rama płyty kuchenki

Aby uniknąć uszkodzenia ramy płyty kuchenki, należy mieć na uwadze następujące wskazówki:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z małą ilością mydła
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów ani materiałów ściernych
- Nie używać skrobaka do szkła

Usuwanie usterki

Zazwyczaj usterki mają miejsce na skutek drobnych niedopatrzeń. Przed skontaktowaniem się z Serwisem Technicznym, należy wziąć pod uwagę następujące porady i sugestie.

Wskaźnik	Usterka	Sposób usunięcia usterki
brak	Przerwa w dostawie prądu.	Zaobserwować na innych domowych urządzeniach elektrycznych, czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu.
	Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.	Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.
	Usterka układu elektronicznego.	Jeśli powyższe działania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z Serwisem Technicznym.
Wskaźniki migają	Panel sterowania jest wilgotny lub znajduje się na nim jakiś przedmiot.	Wysuszyć powierzchnię panelu sterowania lub usunąć znajdujący się na nim przedmiot.
Wskaźnik **-** miga w polach wskaźników stref grzejnych	Wystąpiła usterka w układzie elektronicznym.	Na krótką chwilę przykryć dłonią powierzchnię sterującą w celu potwierdzenia usterki.
Er + numer / d + numer / E + numer	Usterka układu elektronicznego.	Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
F0 / F9	Wewnętrzna usterka działania urządzenia.	Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej.	Odczekać, aż ostygnie układ elektroniczny. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki.*
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych.	
F5 + poziom mocy i sygnał ostrzegawczy	W strefie panelu sterowania znajduje się gorące naczynie. Istnieje duże prawdopodobieństwo, że układ elektroniczny uległ przegrzaniu.	Zdjąć naczynie. Wskaźnik usterki gaśnie w chwilę później. Można kontynuować gotowanie.
F5 oraz sygnał ostrzegawczy	W strefie panelu sterowania znajduje się gorące naczynie. Strefa grzejna wyłączyła się w celu zabezpieczenia układu elektronicznego.	Zdjąć naczynie. Odczekać kilka sekund. Nacisnąć dowolną powierzchnię sterowania. Gdy zgaśnie wskaźnik usterki, można kontynuować gotowanie.
U1	Nieprawidłowe (zbyt wysokie) napięcie zasilania.	Należy skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej.
U2 / U3	Strefa grzejna uległa przegrzaniu i wyłączyła się w celu ochrony płyty kuchenki.	Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.

* Jeśli komunikat nie znika, skontaktować się z Serwisem Technicznym.

Nie wolno stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

Zwykły hałas podczas działania urządzenia

Technologia grzania indukcyjnego oparta jest na tworzeniu pól elektromagnetycznych, które powodują, że ciepło generowane jest bezpośrednio w dnie naczynia. I właśnie wspomniane pola elektromagnetyczne, zależnie od konstrukcji naczynia, mogą powodować pewne dźwięki lub wibracje, jak te opisane poniżej:

Głęboki szmer jak w transformatorze

Ten hałas pojawia się w czasie gotowania przy wysokim poziomie mocy. Jego przyczyną jest duża ilość energii, która jest przekazywana z płyty kuchenki do naczynia. Ten hałas znika lub słabnie po zmniejszeniu poziomu mocy.

Gwizd o niskiej częstotliwości

Ten hałas występuje, kiedy naczynie jest puste. Ten hałas znika, gdy wlewa się wodę lub wkłada potrawę do naczynia.

Trzaskanie

Ten hałas występuje w przypadku naczyń, które składają się z wielu warstw różnych materiałów. Jest on spowodowany wibracjami, które pojawiają się na powierzchniach łączenia poszczególnych warstw materiałów. Hałas ten pochodzi z naczynia. Ilość i sposób gotowania potraw może powodować zmianę intensywności hałasu.

Gwizdy o wysokiej częstotliwości

Ten hałas występuje przede wszystkim w naczyniach składających się z wielu warstw różnych materiałów, które poddawane są działaniu maksymalnej mocy grzewczej przy jednoczesnym użyciu dwóch stref grzejnych. Gwizdy te zanikają lub są rzadsze natychmiast po zmniejszeniu mocy.

Hałas wentylatora

W celu prawidłowej pracy układu elektronicznego, płyta kuchenki powinna działać z zachowaniem kontroli temperatury. W tym celu, płyta kuchenki jest wyposażona w wentylator, który włącza się, gdy zostanie wykryta wysoka temperatura. Wentylator może również działać na skutek inercji, po wyłączeniu płyty kuchenki, jeśli wykryta temperatura wciąż jest zbyt wysoka.

Opisane dźwięki są normalnymi zjawiskami związanymi z technologią indukcyjną i nie oznaczają awarii.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem.

Numer E i numer FD:

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się w metryczce urządzenia.

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.

Testowane dania

Ta tabela została opracowana przez instytuty zajmujące się oceną, w celu ułatwienia kontroli 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

Testowane dania	Strefa grzejna	Wstępne podgrzewanie			Gotowanie	
		Poziom mocy	Czas trwania (min:s)	Pokrywka	Poziom mocy	Pokrywka
Topienie czekolady						
Naczynie: rondel						
Kuwertura czekoladowa (np. marki Dr. Oetker ciemna 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie
Podgrzewanie i podtrzymywanie stałej temperatury zupy z soczewicy						
Naczynie: Garnek						
Temperatura początkowa 20 °C						
*Zupa z soczewicy**						
Ilość 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Zupa z soczewicy z konserwy, np. soczewica z kiełbasą Erasco						
Ilość 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 zamieszać po ok. 1:00	Tak	1.	Tak
Ilość 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 zamieszać po ok. 1:00	Tak	1.	Tak
Przygotowanie sosu beszamelowego						
Naczynie: Rondel						
Temperatura mleka: 7 °C						
Składniki: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% tłuszczu) i szczypta soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpuścić masło, zmieszać z mąką i solą i całość podgrzać		1	ok. 3:00	Nie		
2. Dodać mleko i zagotować sos, nie przestając mieszać		7	ok. 5:20	Nie		
3. Gdy sos beszamelowy zacznie się gotować, przytrzymać na kuchence jeszcze 2 minuty, nie przestając mieszać					1	Nie

*Przepis zgodnie z DIN 44550

**Przepis zgodnie z DIN EN 60350-2

Testowane dania	Strefa grzejna	Wstępne podgrzewanie			Gotowanie	
		Poziom mocy	Czas trwania (min:s)	Pokrywka	Poziom mocy	Pokrywka
Gotowanie ryżu na mleku						
Naczynie: Garnek Temperatura mleka: 7 °C Zagrzać mleko, aż zacznie się podnosić. Zmienić zalecany poziom mocy i dodać do mleka ryż, cukier i sól						
Składniki: 190 g ryżu o okrągłych ziarnach, 23 g cukru, 750 ml mleka (3,5% tłuszczu) i szczypta soli	Ø 14,5 cm	8.	ok. 6:30	Nie	2 zamieszać po ok. 10:00	Tak
Składniki: 250 g ryżu o okrągłych ziarnach, 30 g cukru, 1 l mleka (3,5% tłuszczu) i szczypta soli	Ø 18 cm					
Gotowanie ryżu*						
Naczynie: Garnek Temperatura wody 20 °C						
Składniki: 125 g ryżu o okrągłych ziarnach, 300 g wody i szczypta soli	Ø 14,5 cm	9	ok. 2:30	Tak	2	Tak
Składniki: 250 g ryżu o okrągłych ziarnach, 600 g wody i szczypta soli	Ø 18 cm	9	ok. 2:30	Tak	2.	Tak
Smażenie polędwiczki wieprzowej						
Naczynie: Patelnia Temperatura początkowa polędwiczki: 7 °C 2 filety z polędwiczki (waga całkowita ok. 200 g, grubość 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smażenie naleśników**						
Naczynie: Patelnia 55 ml ciasta na jeden naleśnik	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smażenie głęboko mrożonych ziemniaków						
Naczynie: Garnek Składniki: 1,8 kg oleju słonecznikowego na jedno smażenie: 200 g głęboko mrożonych frytek (np. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Do chwili, gdy temperatura oleju osiągnie 180 °C	Nie	9	Nie

*Przepis zgodnie z DIN 44550

**Przepis zgodnie z DIN EN 60350-2

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000950411

02
931218