



PL Instrukcja obsługi

03



Household Appliances

BOSCH

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	4
Przed zabudową	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny szkód	6
Zapoznanie się z urządzeniem	8
Pulpit obsługi	8
Kokeplatene	9
Wskaźnik ciepła resztkowego	10
Włącznik główny z zabezpieczeniem przed dziećmi	10
Włącznik główny	10
Zabezpieczenie przed dziećmi	11
Gotowanie	12
Sposób programowania	12
Tabela	13
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	15
Szybkie podgrzewanie wstępne	15
Sposób programowania	16
Automatyczny ogranicznik czasu	16
Wyłączanie potwierdzania zaprogramowania	17
Pielęgnacja i oczyszczanie	17
Pielęgnacja	17
Oczyszczanie ceramiki szklanej	18
Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania	19
Sposób postępowania w przypadku zakłócenia	19
Opakowanie i stare urządzenie	21
Serwis	21

Na co należy zwracać uwagę

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Tylko wtedy obsługa waszej płyty bez własnego sterowania będzie bezpieczna i prawidłowa.

Instrukcję obsługi, dane montażowe i paszport urządzenia należy przechowywać. Przy przekazywaniu urządzenia następnemu użytkownikowi należy przekazać również dokumentację.

Przed zabudową

Szkody powstałe w czasie transportu

Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy dokładnie je sprawdzić pod względem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia szkód powstałych w czasie transportu, urządzenia nie wolno uruchamiać.

Podłączenie do instalacji elektrycznej

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy urządzenie jest uziemione i spełnia wszystkie obowiązujące wymagania bezpieczeństwa. Zabudowa i podłączenie urządzenia powinny zostać wykonane przez autoryzowanego technika.

Uruchomienie urządzenia bez prawidłowego podłączenia zacisku uziemiającego lub po nieprawidłowym podłączeniu do instalacji elektrycznej, może, chociaż w bardzo rzadkich przypadkach, doprowadzić do ciężkich uszkodzeń ciała lub do śmierci.

Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub niewłaściwego podłączenia do instalacji elektrycznej.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym. Płytę należy stosować wyłącznie do przygotowywania potraw.

Przegrzany olej i tłuszcz

Przegrany olej i tłuszcz zapalają się bardzo łatwo. Zagrożenie pożarem!
W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać tłuszczu lub oleju bez nadzoru.
Jeżeli dojdzie do samozapłonu oleju w żadnym wypadku nie wolno gasić go wodą.
Natychmiast przykryć pokrywką lub talerzem.
Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem.
Pozostawić naczynie na płycie i poczekać aż ostygnie.

Gorące płyty z własnym sterowaniem

Gorących płyt z własnym sterowaniem nie wolno dotykać. Zagrożenie poparzeniem!
Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci. O tym że płyty są jeszcze gorące ostrzega wskaźnik ciepła resztkowego.

Na płycie bez własnego sterowania nigdy nie kłaść palnych przedmiotów. Zagrożenie pożarem!

Jeżeli pod płytą bez własnego sterowania znajduje się szuflada, to nie wolno w niej przechowywać żadnych palnych przedmiotów lub pojemników ze sprayem. Zagrożenie pożarem!

Przewody podłączeniowe nie mogą stykać się z gorącymi płytami z własnym sterowaniem. Może nastąpić uszkodzenie izolacji przewodów i płyty.

Mokre płyty z własnym sterowaniem i mokre dna garnków

W przypadku występowania cieczy pomiędzy dnem garnka i płytą może dojść do wytworzenia ciśnienia pary wodnej. Ciśnienie pary wodnej może spowodować nagłe wyrzucenie garnka w górę. Groźba zranienia!

Płyta grzewcza i dno garnka powinny być zawsze suche.

Pęknięcia ceramiki szklanej

W przypadku złamań, odprysków i rys elementów ceramicznych zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
Urządzenie należy natychmiast wyłączyć.
Wyłączyć bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpieczników.
Skontaktować się z punktem serwisowym.

Na płycie indukcyjnej nie wolno kłaść żadnych przedmiotów z metalu

Na płycie nie wolno kłaść żadnych potraw w folii aluminiowej, sztućców, pokrywek lub innych przedmiotów z metalu. Jeśli urządzenie zostanie niechcący włączone, przedmioty takie mogą bardzo szybko ulec nagrzanu i spowodować poparzenia.

Próby nieprawidłowego naprawiania

Próby nieprawidłowego naprawiania mogą być niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Naprawy może przeprowadzać jedynie technik serwisowy przeszkolony w naszej firmie.

Przewód przyłączeniowy

Jakakolwiek manipulacja urządzenia, włącznie z montażem lub wymianą kabla zasilającego, powinna być przeprowadzona w serwisie technicznym.



Uwaga! Przerywane działanie stref grzejnych, nie jest to awaria, przy mniej więcej długich okresach włączania i wyłączania ma miejsce całkowita moc działania, w zależności od wybranego poziomu mocy. (Im większy poziom mocy, tym dłuższy czas działania i wyższa jest osiągnięta temperatura).

Przyczyny szkód

Dno garnków i patelni

Szorstkie dna garnków i patelni powodują powstawanie rys na ceramice szklanej. Zaleca się dokładne obejrzenie używanych naczyń.

Bardzo ważne jest, by naczynie ustawione na włączonej strefie grzejnej zawierało wewnątrz ciecz lub jedzenie. Płyta kuchenki wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa, ale puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "Automatycznego wyłączania" nie ma czasu na reakcję i może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Dno naczynia może się nawet stopić i uszkodzić szybę płyty. W razie takiego zdarzenia, nie dotykać naczynia, wyłączyć płytę, a jeśli po ochłodzeniu się nie działa ona, prosimy o kontakt z Serwisem Technicznym".

Gorące patelnie i garnki

Na pulpicie obsługi, zakresie wskaźników lub ramie nigdy nie należy stawiać gorących patelni lub garnków.

Mogłoby to być przyczyną uszkodzeń.

Sól, cukier i piasek

Sól, cukier i piasek mogą być przyczyną powstania rys na ceramice szklanej. Płyty bez własnego sterowania nie należy używać jako powierzchni do odstawiania.

Twarde i ostre przedmioty

Jeżeli twarde i ostre przedmioty spadną na płytę bez własnego sterowania, to może dojść do powstania szkód.

Takich przedmiotów nie należy przechowywać lub wieszać nad płytą bez własnego sterowania.

Wykipiałe potrawy

Cukier i potrawy o dużej jego zawartości mogą być przyczyną uszkodzeń płyty bez własnego sterowania. Wykipiałe należy natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

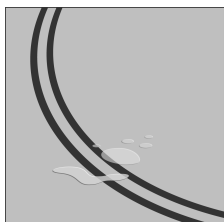
Uwaga Skrobaczka do szkła ma bardzo ostre ostrze.

Folie i tworzywa sztuczne

Na gorących płytach z własnym sterowaniem folia aluminiowa i naczynia z tworzyw sztucznych zaczynają się topić lub przyklejać.

Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do ochrony płyty bez własnego sterowania.

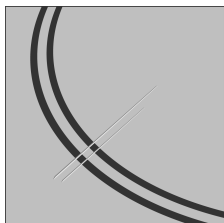
Przykłady możliwych szkód



Następujące szkody nie mają wpływu na funkcje i stabilność ceramiki szklanej.

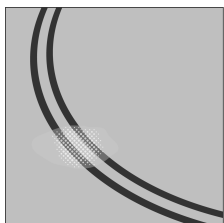
Zaschnięte resztki potraw

roztopionego cukru lub potraw mających dużą zawartość cukru.



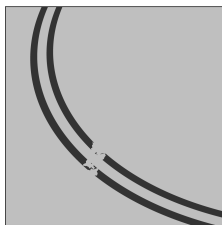
Zadrapania

w wyniku rozsypania ziarenek soli, cukru lub piasku lub szorstkiego dna garnka.



Metalicznie błyszczące się przebarwienia

powstałe w wyniku ścierania się zewnętrznej powierzchni garnków lub stosowanie niewłaściwych środków czyszczących.



Starta dekoracja

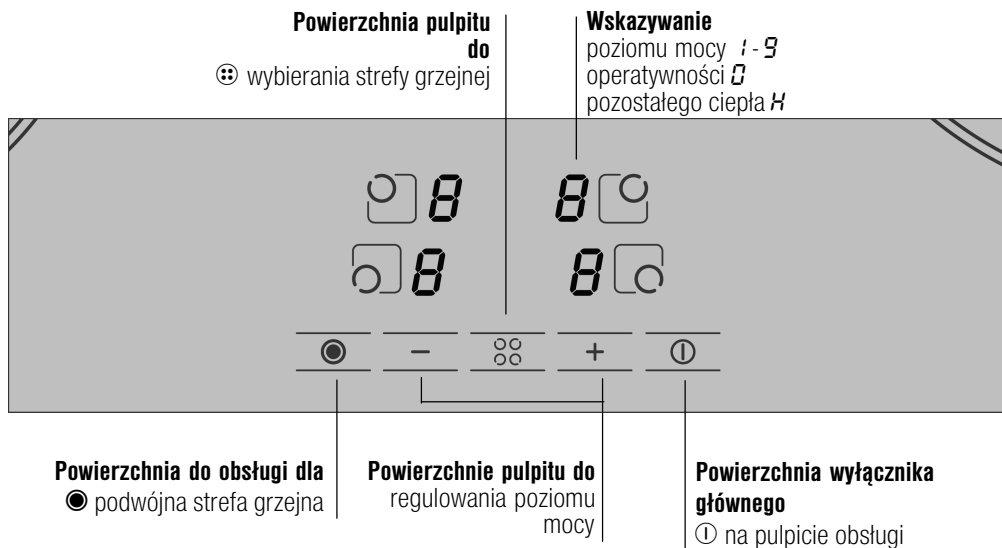
poprzez stosowanie niewłaściwych środków czyszczących.

Uszkodzenia te są wynikiem niewłaściwego stosowania urządzenia, a zatem nie należą do kwestii problemów technicznych urządzenia, w związku z czym nie są objęte gwarancją.

Zapoznanie się z urządzeniem

W tym rozdziale przedstawione zostały pulpity obsługi, płyty z własnym sterowaniem i wskaźniki. W zależności od typu różnią się one.

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Przykład: Dotknąć symbolu ①.

Płyta bez własnego sterowania zostaje włączona.

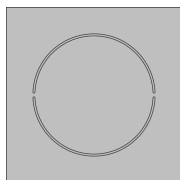
Wskazówka

Krótkie dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany nastawień. Bez problemu można wytrzeć wykipiałe z zakresu nastawiania.

Powierzchnie obsługi muszą być zawsze czyste i suche. Wilgoć i brud ograniczają ich funkcjonowanie.

Kokeplatene

Strefa grzejna przez promieniowanie

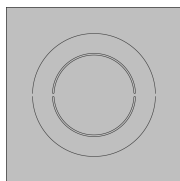


Przy tych płytach z własnym sterowaniem nie można zmieniać wielkości pola grzewczego.

Należy nastawić odpowiednią płytę z własnym sterowaniem.

Wielkość dna garnka powinna odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Strefa grzejna przez podwójne promieniowanie



Przy tych płytach z własnym sterowaniem można zmieniać ich wielkość. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

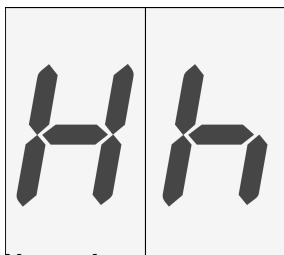
Włączanie zewnętrznego obwodu grzewczego: dotknąć symbol ●. Zapala się lampka wskaźnika.

Wyłączanie:

Ponownie dotknąć symbol ●. Lampka wskaźnika gaśnie.

Przy ponownym włączeniu płyty z własnym sterowaniem automatycznie włączy się ostatnio nastawiona wielkość.

Wskaźnik ciepła resztkowego



Uwaga!

Płyta bez własnego sterowania ma dla każdej płyty z własnym sterowaniem wskaźnik ciepła resztkowego. Pokazuje on, które płyty z własnym sterowaniem są jeszcze gorące. Wskaźnik ciepła resztkowego jest dwustopniowy.

Jeżeli na wskaźniku ukazuje się **H**, to płyta z własnym sterowaniem jest jeszcze gorąca. Można np. podgrzać małą potrawę lub toztopić kuwerturę. Gdy płyta z własnym sterowaniem bardziej ostygnie, to na wskaźniku pojawi się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy płyta z własnym sterowaniem wystarczająco ostygła.

Po przerwaniu dopływu prądu wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się. Płyty z własnym sterowaniem mogą być jeszcze gorące.

Włacznik główny z zabezpieczeniem przed dziećmi

Włacznik główny

Włacznikiem głównym włącza się elektronikę pulpitu obsługi. Teraz płyta bez własnego sterowania gotowa jest do użytkowania.

Włączanie

Dotykać symbol ① aż zaświecą się wskaźniki - płyt z własnym sterowaniem.

Wyłączanie

Dotykać symbol ① aż zgasną wskaźniki - płyt z własnym sterowaniem. Wszystkie płyty z własnym sterowaniem są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż wystarczająco wystygną płyty z własnym sterowaniem.

Wskazówki

Płyta bez własnego sterowania wyłącza się automatycznie, jeżeli wszystkie płyty z własnym sterowaniem są dłużej niż 10 sekund wyłączone.

Jeżeli po włączeniu płyty bez własnego sterowania jest jeszcze ciepło resztkowe, to na przemian migają wskaźniki płyt z własnym sterowaniem **H/h** i -.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Ażeby dzieci nie włączyły przypadkowo płyty z własnym sterowaniem można płytę bez własnego sterowania zabezpieczyć przed włączeniem. Zabezpieczenie przed dziećmi pozostanie cały czas włączone.

Włącznikiem głównym włączyć płytę bez własnego sterowania.

1. Wszystkie płyty z własnym sterowaniem nastawić na 2. stopień mocy grzania.
2. Odłączyć strefy grzejne kolejno od prawej do lewej i w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Dotykać włącznik główny przez przynajmniej 5 sekund, po upływie tego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.
Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

Obsługa płyty bez własnego sterowania

Przy każdym włączaniu włącznik główny ① dotykać dłużej niż 4 sekundy. W tym czasie miga wskaźnik Ⓐ. Jak wskaźnik zgaśnie to płyta bez własnego sterowania jest włączona.

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi można wyłączyć. Należy postępować tak samo jak przy jego aktywacji.

Jednorazowa blokada płyty bez własnego sterowania

Płytę bez własnego sterowania można również jednorazowo zablokować, np. gdy mamy w domu dziecięcych gości: płyta bez własnego sterowania musi być wyłączona. Należy włącznik główny ① dotykać dłużej niż 4 sekundy. Gasną wskaźniki płyt z własnym sterowaniem. Wskaźnik Ⓐ świeci się jeszcze przez 10 sekund i gaśnie. Płyta bez własnego sterowania jest zablokowana.

Odblokowywanie jednorazowej blokady

Należy dłużej niż 4 sekundy dotykać włącznik główny ①. Płyta bez własnego sterowania jest włączona. Blokada została wyłączona.

Uwaga!

Woda użyta do czyszczenia, wykipienie lub odstawienie przedmiotów na włączniku głównym ① może spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi.

Gotowanie

W tym rozdziale znajdziecie Państwo informacje o tym, jak nastawiać płyty z własnym sterowaniem. W tabeli podano stopnie mocy grzania i czasy gotowania dla rozmaitych potraw. Wskazówki na końcu pomogą oszczędzać energię.

Powierzchnia obsługi + i -

Symbolami + i - nastawia się wymagane stopnie mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

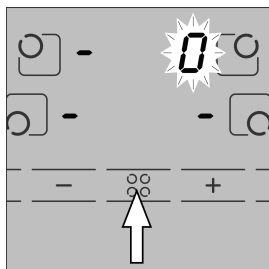
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień mocy grzania ma stopień pośredni, który oznaczony jest punktem.

Sposób programowania

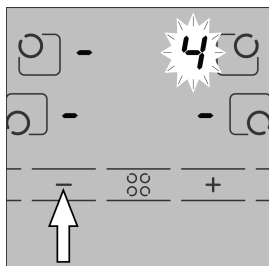
Przykład: Wybieranie poziomu mocy f dla strefy grzejnej numer 3

Płyta grzejna powinna być podłączona.

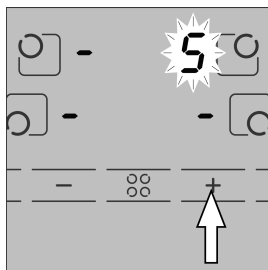


1. Nacisnąć należy na symbol ☺ kilkakrotnie aż zacznie migać k na wizualnym wskaźniku strefy grzejnej (na przykład 3).

Uwaga: Do każdej strefy grzejnej wchodzi się w odpowiedniej kolejności i w kierunku ruchu wskazówek zegara.



2. W ciągu kolejnych 5 sekund, należy naciskać na symbol + lub -.
Pojawi się programowanie podstawowe:
Symbol + = poziom mocy 1
Symbol - = poziom mocy 9



3. Zmiana poziomu mocy:

Nacisnąć należy na symbol + ó - aż do chwili pojawienia się wybranego poziomu mocy (na przykład 5).

Zmienianie poziomu mocy

Poziom mocy wyświetlający się na wskaźniku wizualnym musi migać, w przeciwnym razie poziom mocy nie będzie mógł być zmieniony.

Odłączenie strefy grzejnej

Nacisnąć należy na symbol - aż do chwili pojawienia się 0.

Jeśli wybrany został wysoki poziom mocy, można też nacisnąć na symbol + aż do chwili pojawienia się 9. Wielokrotne naciskanie na symbol +, spowoduje pojawienie się 0.

Strefa grzejna wyłącza się, a po upływie 5 sekund pojawia się wskaźnik pozostałego ciepła.

Tabela

W tabeli znajdziecie Państwo kilka przykładów. Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Topienie				
Czekolada, kuwertura, masło, miód	100 g	-	1-2	-
żelatyna	1 opak.	-	1-2	-
Podgrzewanie				
Jarzyny w puszkach	400 g - 800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Bulion	500 ml - 1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Gęsta zupa	500 ml - 1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Mleko	200 ml - 400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Podgrzewanie i trzymanie w cieple				
Potrawa jednodaniowa (np. grochówka lub zupa z soczewicy)	400 g - 800 g	2-3 min.	1-2	
Mleko	500 ml - 1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Rozmrażanie i podgrzewanie				
Szpinak mrożony	300 g - 600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasz mrożony	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Gotowanie				
Knedle, kluski (1-2 ltr. wody)	4-8 szt.	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Ryby	300 g - 600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Gotowanie				
Ryż (z podwójną ilością wody)	125 g - 250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Ryż na mleku (500ml-1ltr. mleka)	125 g - 250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Ziemniaki w mundurkach z 1-3 filiżankami wody	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Ziemniaki z wody z 1-3 filiżankami wody	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Świeże jarzyny z 1-3 filiżankami wody	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Kluski (1-2 ltr. wody)	250 g - 500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Duszenie				
Rolady	4 sztuki	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasz	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Pieczenie (smażenie)				
Naleśniki (regionalne naleśniki)		2-4 min.	6-7	pieczenie (smażenie) ciągle
Sznyceł, panierowany	1-2 sztuki	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Steki	2-3 sztuki	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Paluszki rybne	10 sztuk	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Smażenie w głębokim oleju				
(w 1 - 2 ltr. oleju) produktów mrożonych	200 g na wypełnienie	10-15 min.	8-9	dalsze smażenie
innych	400 g na wypełnienie	10-15 min.	4-5	dalsze smażenie

* Gotowanie ciągle bez pokrywki

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Odpowiednia wielkość garnka

Należy używać garnków i patelni z grubym, gładkim dnem. Nierówne dno przedłuży czas gotowania.

Do każdej płyty z własnym sterowaniem należy dobrać garnek odpowiedniej wielkości. Przekrój dna garnka lub patelni powinien odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Uwaga: producenci garnków często podają przekrój górnej części garnka. Jest on przeważnie większy od przekroju dna.

Do mniejszych ilości należy używać mniejszego garnka. Duży, wypełniony niewielką ilością, garnek zużywa zbyt dużo energii.

Przykrywać pokrywką

Garnki i patelnie należy zawsze przykrywać pasującą pokrywką. Gotowanie bez pokrywki wymaga cztery razy więcej energii.

Gotowanie z niewielką ilością wody

Należy gotować z niewielką ilością wody. To oszczędność energii. W jarzynach pozostaną witaminy i substancje mineralne.

Zmniejszanie mocy grzewczej

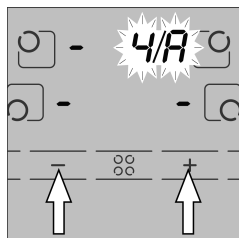
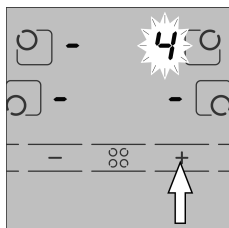
W odpowiednim momencie przestawić na niższy stopień mocy grzania.

Szybkie podgrzewanie wstępne

Funkcja ta może być stosowana kiedy pragnie się szybko osiągnąć maksymalną temperaturę a następnie przejść od razu do temperatury utrzymywania, a wszystko to w sposób automatyczny.

Sposób programowania

Przykład: pragnienie stosowania poziomu mocy 4 jako temperatura utrzymywania



Funkcję tę posiadają wszystkie strefy grzejne.

Należy przeprowadzić następujące czynności:

1. Wybrać strefę grzejną i odpowiedni poziom mocy (na przykład **4**).
2. Dotknąć jednocześnie symbole - i +. Na wskaźniku zaświecą się na przemian **R** i poziom mocy (na przykład **4**). Funkcja została włączona. W tej chwili strefa grzejna będzie pracowała z maksymalnym poziomem mocy **9**. Po upływie odpowiednio ustawionego czasu, powróci ona do poziomu początkowego (na przykład **4**). Szybkie podgrzewanie wstępne zostaje wyłączone.

Automatyczny ogranicznik czasu

Jeżeli płyta z własnym sterowaniem pracuje przez dłuższy czas i nie było zmieniane nastawienie, to włącza się automatyczny ogranicznik czasu.

Ogrzewanie płyty zostaje przerwane.

Na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem migają na przemian **F** i cyfra **8**.

Jeżeli dotknie się pole +, to wskaźnik gaśnie. Można ponownie nastawiać.

To, kiedy włączy się ogranicznik czasu zależy od nastawionego stopnia mocy grzania (1 do 10 godzin).

Wyłączanie potwierdzania zaprogramowania

Każde dotknięcie pola potwierdzone jest krótkim sygnałem dźwiękowym. Ten dźwięk można wyłączyć.

Włącznikiem głównym włączyć płytę bez własnego sterowania.

- 1.** Wszystkie płyty z własnym sterowaniem nastawić na 3. stopień mocy grzania.
- 2.** Po kolei od prawej do lewej wyłączać płyty z własnym sterowaniem.
- 3.** Przez minimum 5 sekund dotykać włącznik główny, po tym czasie rozlega się sygnał potwierdzenia.

Potwierdzenie nastawień można też ponownie włączyć. Należy postępować tak samo jak przy wyłączeniu.

Pielęgnacja i oczyszczanie

Nie wolno nigdy do czyszczenia używać rozpylacza parowego lub sprężonego powietrza.

Pielęgnacja

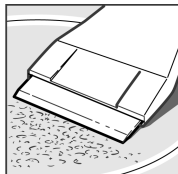
Płytę bez własnego sterowania należy pielęgnować środkami pielęgnacyjno-ochronnymi do ceramiki szklanej. Pokrywają one powierzchnię pola grzewczego połyskującą, nie przyjmującą brudu warstewką. Płyta bez własnego sterowania długo zachowa piękny wygląd. W ten sposób ułatwia się oczyszczanie.

Oczyszczanie ceramiki szklanej

Środki czyszczące

Niewłaściwe środki czyszczące

Skrobaczka do szkła



Jak oczyszczać powierzchnię pola grzewczego

Metalicznie pobłyszkujące przebarwienia

Pulpity obsługi

Płytę bez własnego sterowania należy po każdym gotowaniu oczyszczać. Zapobiega to przypalaniu resztek.

Należy używać tylko środków czyszczących nadających się do ceramiki szklanej, jak np. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol dla Ceran + Stali. Plamy po wodzie można zlikwidować przy użyciu cytryny lub octu.

Nie należy nigdy używać: drapiących gąbek, środków szorujących lub agresywnych środków czyszczących jak pianka do czyszczenia piekarnika lub wywabiacze plam.

Większe zabrudzenia najłatwiej usunąć przy pomocy skrobaczki do szkła.

Odbezpieczyć skrobaczkę do szkła.

Powierzchnię ceramiki szklanej oczyszczać tylko ostrzem.

Uchwyt mógłby porysować powierzchnię ceramiki szklanej.

Ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo zranienia! Po czyszczeniu założyć zabezpieczenie ostrza skrobaczki.

Uszkodzone ostrza należy natychmiast wymienić.

Resztki jedzenia lub krople tłuszczu usuwać skrobaczką do szkła.

Powierzchnię mającą temperaturę ciała ludzkiego przetrzeć papierem kuchennym ze środkiem czyszczącym. Jeżeli powierzchnia pola grzewczego jest jeszcze zbyt gorąca, to mogą powstać plamy. Powierzchnię przetrzeć na mokro i wysuszyć miękką ściereczką.

Przebarwienia powstają wskutek użycia niewłaściwych środków czyszczących lub przesuwania garnków. Bardzo trudno jest je zlikwidować. Należy użyć Stahl-Fix lub Sidol do Ceran + Stali. Pracownicy naszego serwisu likwidują przebarwienia za opłatą kosztów.

Ten obszar musi być zawsze czysty i suchy. Resztki jedzenia lub wykpiące mogłyby ograniczyć funkcjonowanie.

Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania

Używać tylko ciepłego roztworu czyszczącego. Nie wolno używać żadnych ostrych lub szorujących środków. Nie nadaje się również skrobaczka do szkła. Mogłyby one uszkodzić ramę płyty bez własnego sterowania.

Do czyszczenia ramy płyty bez własnego sterowania nie nadają się również cytryna i ocet. Mogłoby dojść do powstania matowych plam.

Sposób postępowania w przypadku zakłócenia

Płyta bez własnego sterowania nie funkcjonuje

W przypadku wystąpienia zakłócenia często chodzi o drobiazgi, które można łatwo usunąć. Przed zadzwonieniem do serwisu, należy uwzględnić następujące zalecenia.

Na wszystkich wskaźnikach płyt z własnym sterowaniem miga E i rozlega się sygnał akustyczny

Należy sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane prądem elektrycznym. Sprawdzić, czy bezpiecznik lub przełącznik FI instalacji elektrycznej wyskoczyły.

Powierzchnia obsługi jest bardzo zanieczyszczona, potrawy wykipiały lub na powierzchni pracy leży jakiś przedmiot. Starannie oczyścić powierzchnię obsługi lub usunąć przedmiot z powierzchni pracy. Dotknąć odpowiednią powierzchnię obsługi. Miganie ustaje.

Płyta bez własnego sterowania wyłączyła się

Włącznik główny został niechcący dotknięty. Ponownie włączyć płytę bez własnego sterowania. Ponownie wprowadzić ustawienie.

Przy włączaniu płyty bez własnego sterowania wyskakuje bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej

Należy sprawdzić, czy pobór mocy wszystkich włączonych urządzeń nie przekracza wartości maksymalnej przyłącza domowego. Należy sprawdzić, czy bezpiecznik wyskakuje również przy włączaniu innej płyty z własnym sterowaniem.

Naprawy

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie przeszkolony personel serwisowy.

- ⚠ Nieprawidłowe naprawy urządzenia mogą przyczynić się do poważnego zagrożenia użytkownika.

Wskaźnik E i cyfry

Jeśli na polach wskaźnikowych pojawiają się E i oraz liczby, wskazuje to na zakłócenie układu elektronicznego. Należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej i ponownie podłączyć. Jeśli wskazanie to pojawi się ponownie należy zwrócić się do serwisu.

Wskaźnik F i cyfry

Jeśli na wskaźniku pojawiają się na zmianę F oraz cyfra, wskazuje to na usterkę urządzenia. W poniższej tabeli zestawiono czynności, których celem jest usunięcie zakłóceń.

Wskaźnik	Usterka	Metoda przeciwdziałania
$F0$	Wystąpił wewnętrzny błąd płyty.	Odłączyć płytę od zasilania prądem elektrycznym. Począkać kilka sekund i ponownie podłączyć. Jeśli wskazanie nie gaśnie należy wezwać serwis.
$F2$	Płyta jest zbyt gorąca i wyłączyła się.	Usunąć naczynie do gotowania z przedniej płyty. $F2$ gaśnie przy dotknięciu powierzchni obsługi, gdy płyta ostygnie w wystarczającym stopniu.
$F4$	Płyta jest zbyt gorąca i wyłączyła się.	Należy sprawdzić, czy na pulpicie obsługi stoi gorące naczynie. Usunąć naczynie z pulpitu obsługi. Poczekać kilka minut do momentu, aż pulpit obsługi trochę ostygnie. Jeśli po włączeniu ponownie pojawi się $F4$, należy wezwać serwis.
$F8$	Płyta pracowała zbyt długo bez przerwy na wysokim stopniu mocy.	Zadziałało automatyczne wyłączanie czasowe. Aby dalej gotować należy nacisnąć dowolny przycisk.
$U400$	Płyta nie jest prawidłowo podłączona.	Odłączyć płytę od zasilania prądem elektrycznym. Należy przyjrzeć się schematowi podłączenia i wykonać prawidłowe podłączenie. Jeśli wskazanie nie gaśnie należy wezwać serwis.

Opakowanie i stare urządzenie

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Serwis

E-Numer i FD-Numer

Jeżeli Państwa urządzenie wymaga naprawy, to należy skontaktować się z punktem serwisowym. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

Przy wzywaniu naszego punktu serwisowego należy podać numer E i numer FD urządzenia. Tabliczkę znamionową z numerami znajdziecie Państwo w paszporcie urządzenia.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

9000133447(1W03P1)00 8510