

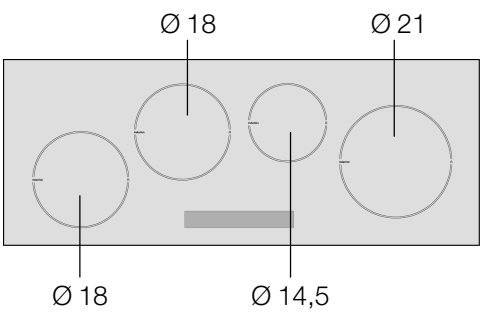
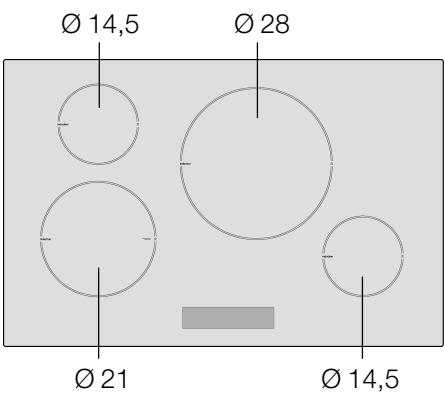
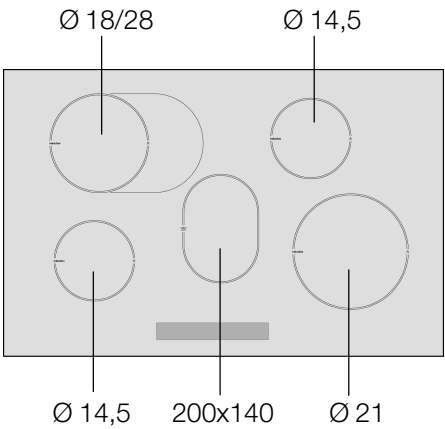
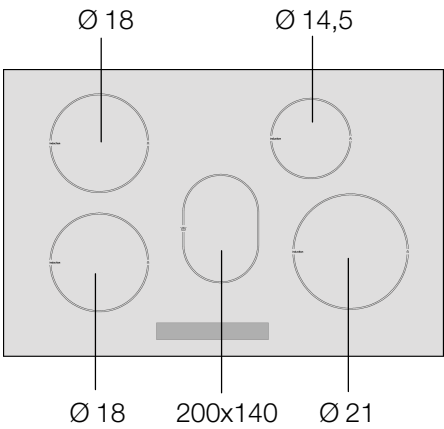
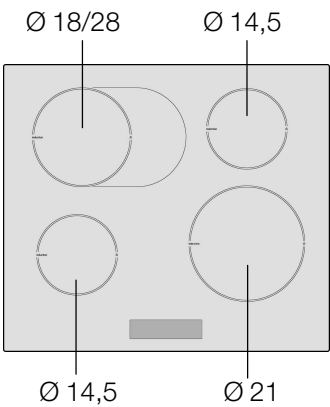
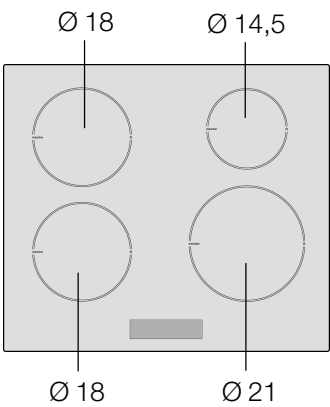


BOSCH
Invented for life



PL Instrukcja obsługi

PIB6..E1../ PIE6..T1../ PIL8..T1..



Ø = cm

Spis treści

Rady i sugestie dotyczące bezpieczeństwa ..	5
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przyczyny uszkodzeń	8
Ochrona środowiska	10
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	10
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	10
Gotowanie indukcyjne	11
Zalety technologii indukcyjnej	11
Odpowiednie naczynia	11
Poznanie urządzenia	14
Pulpit obsługi	14
Strefy grzejne	14
Wskaźnik pozostałego ciepła	15
Programowanie płyty grzejnej	15
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej	15
Programowanie strefy grzejnej	16
Tabela potraw	17
Zabezpieczenie przed dziećmi	19
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi	19
Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia przed dziećmi	19
Funkcja Powerboost	20
Automatyczne ograniczenie czasu	21
Ustawienia podstawowe	21
Dostęp do ustawień podstawowych	22
Konserwacja i czyszczenie	23

Spis treści

Płyta grzejna	23
Rama płyty grzejnej	24
Usuwanie awarii	25
Dźwięk wydawany w czasie pracy urządzenia	26
Serwis	27

Rady i sugestie dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki, których znajomość jest niezbędna do prawidłowego korzystania z urządzenia.

Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi i montażu urządzenia. Przekazując urządzenie kolejnemu użytkownikowi, należy przekazać również dokumentację dotyczącą tego urządzenia.

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.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczne korzystanie z urządzenia

Urządzenie jest przewidziane wyłącznie do użytku domowego.

Należy używać płyty kuchenki wyłącznie do przygotowywania potraw.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Aby korzystanie z urządzenia odbywało się w sposób bezpieczny, osoby dorosłe i dzieci,

- którzy z powodu niesprawności fizycznej, percepcyjnej lub psychicznej,
- braku doświadczenia lub niewiedzy

nie są w stanie posługiwać się urządzeniem, powinni korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem odpowiedzialnej osoby dorosłej.

Dzieci powinny pozostawać pod opieką osoby dorosłej, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

Nadmiernie rozgrzany olej, masło lub margaryna

Nadmiernie rozgrzany olej lub masło (margaryna) szybko zaczynają się palić. Grozi to pożarem! Należy stale nadzorować proces smażenia na oleju lub maśle. W przypadku zapalenia się oleju lub masła, nigdy nie należy gasić ognia wodą. Płomień można ugasić błyskawicznie przykrywając naczynie pokrywką lub talerzem, który całkowicie zakryje powierzchnię naczynia. Wyłączyć strefę grzejną

Gotowanie w gorącej kąpeli wodnej (hiszp. baño María)

Ten sposób gotowania polega na zanurzenia naczynia zawierającego potrawę w drugim, większym naczyniu napełnionym wodą. Dzięki temu potrawa jest powoli i stale podgrzewana przez otaczającą naczynie ciepłą wodę, a nie bezpośrednio przez ciepło wydzielane ze strefy grzejnej.

Gotując w ten sposób, należy unikać sytuacji, w której puszkę, naczynia szklane lub z innego tworzywa dotykają dna naczynia z wodą, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła pokrywającego płytę kuchenki oraz naczynia na skutek nadmiernego nagrzania strefy grzejnej.

Gorąca płyta kuchenki

Niebezpieczeństwo oparzenia! Nie dotykać rozgrzanej strefy grzejnej. W żadnym wypadku nie dopuszczać dzieci do urządzenia.

Niebezpieczeństwo pożaru! Nie stawiać przedmiotów łatwopalnych na płycie kuchenki.

Niebezpieczeństwo pożaru! Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szafka, nie wolno przechowywać w niej przedmiotów i substancji łatwopalnych.

Mokre dno naczynia i strefa grzejna

Niebezpieczeństwo - obrażenia! Jeśli między dnem naczynia a strefą grzejną znajduje się ciecz, pod naczyniem na skutek gromadzenia się pary wytwarza się wysokie ciśnienie. Może ono spowodować niespodziewane wyrzucenie naczynia z płyty kuchenki.

Należy zawsze dokładnie wysuszyć strefy grzejne i dno naczynia.

Pęknięcia na płycie kuchenki

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Jeśli płyta kuchenki została stłuczona lub jest popękana, odłączyć urządzenie od prądu.

Skontaktować się z serwisem technicznym.

Strefa grzejna nagrzewa się, ale nie działa wskaźnik

Niebezpieczeństwo oparzenia! Jeśli wskaźnik nagrzania nie działa, wyłączyć strefę grzejną.

i skontaktować się z serwisem technicznym.

Płyta grzejna wyłącza się

Zagrożenie pożarem! Jeśli płyta grzejna samoczynnie wyłączy się i nie można jej uruchomić, może się ona włączyć później samoczynnie. Aby temu zapobiec, należy koniecznie odłączyć płytę grzejną od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Nie stawiać metalowych przedmiotów na płycie kuchenki

Niebezpieczeństwo oparzenia! Nie wolno pozostawiać na płycie kuchenki noży, widelców, łyżek, pokrywek i innych metalowych przedmiotów, ponieważ w krótkim czasie mogą się nagrzać.

Konserwacja nawiewu

Ten model płyty kuchenki jest zaopatrzony w nawiew umieszczony w dolnej części urządzenia. Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szafka, nie wolno przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papierków, ponieważ mogą zostać wciągnięte przez nawiew i uszkodzić go lub pogorszyć efektywność chłodzenia.

Uwaga! Minimalna odległość między wlotem nawiewu a przedmiotami przechowywanymi w szafce wynosi 2 cm.

Nieumiejętne naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Naprawy przeprowadzane na własną rękę są niebezpieczne. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis. Wyłącznie przeszkoleni pracownicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe.

Kabel zasilający

Jakiegolwiek czynności związane z urządzeniem, włącznie z montażem lub wymianą kabla zasilającego, powinny być przeprowadzane przez pracownika serwisu technicznego.

Kable zasilające urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać rozgrzanych stref grzejnych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla i płyty kuchenki.



Urządzenie spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej.

Mimo to, osoby z wszczepionym **rozrusznikiem serca** nie powinny zbliżać się do urządzenia ani obsługiwać go. Nie można zagwarantować w 100%, że dostępne na rynku rozruszniki spełniają obowiązujące normy dotyczące kompatybilności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią interferencje, które spowodują zaburzenia działania rozrusznika. W pobliżu płyty kuchenki mogą również nieprawidłowo funkcjonować urządzenia innego rodzaju, np. aparaty słuchowe.

Wyłączyć płytę kuchenki

Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczyń.

Przyczyny uszkodzeń

Spody garnków i patelni

Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejmym. Może dojść do uszkodzeń.

Gorące patelnie i garnki

Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia.

Może dojść do uszkodzeń.

Twarde i ostre przedmioty

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

Folie i tworzywa sztuczne

Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

Uszkodzenie	Przyczyna	Środek zaradczy
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.	Należy sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

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

Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne.
Należy pamiętać: Producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przetańczyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.

Gotowanie indukcyjne

Zalety technologii indukcyjnej

Technologia indukcyjna to radykalna zmiana podejścia do podgrzewania potraw, ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu zawierającym potrawę. Technologia ta ma szereg zalet:

- **Duża szybkość gotowania i smażenia** dzięki podgrzewaniu samego naczynia.
- **Mniejsze zużycie energii**
- **Większa wygoda i czystość;** rozlane potrawy nie przypalają się na płycie kuchenki.
- **Pełna kontrola procesu gotowania i bezpieczeństwo;** pulpit sterujący zarządza dostarczeniem lub odcięciem dopływu energii. W technologii indukcyjnej strefa grzejna odcina dopływ energii po zdjęciu naczynia z płyty, bez konieczności wyłączenia elementu grzejącego.

Odpowiednie naczynia

Naczynia wykonane z materiałów przewodzących prąd

Tylko naczynia wykonane z materiałów przewodzących prąd **są odpowiednie do gotowania indukcyjnego;** mogą być to naczynia:

- ze stali emaliowanej
- żeliwne
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

Specjalne naczynia do gotowania indukcyjnego

Istnieją specjalne naczynia do gotowania indukcyjnego, których dno przewodzi prąd tylko w niektórych punktach. Należy dopasować średnicę naczyń do wielkości strefy grzejnej; umożliwia to wykrycie naczyń przez kuchenkę oraz uzyskanie dobrych efektów podczas gotowania.

Sprawdzanie naczyń za pomocą magnesu

W celu sprawdzenia, czy dane naczynie może być wykorzystywane do gotowania indukcyjnego, należy sprawdzić, czy jest przyciągane przez magnes. Producenci naczyń zazwyczaj podają informację o tym, czy dane naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego.

Nieodpowiednie naczynia

Nigdy nie należy korzystać z naczyń:

- ze stali szlachetnej
- szklanych
- glinianych
- miedzianych
- aluminiowych

Właściwości dna naczyń

Od właściwości dna naczyń zależy równomierność podgrzewania.

Naczynia wykonane z materiałów, w których ciepło może swobodnie się rozchodzić, takie, jak naczynia ze stali nierdzewnej o wielowarstwowych ściankach, umożliwiają równomierne doprowadzanie ciepła do całej potrawy, oszczędność czasu i energii.

Brak naczyń na płycie lub niewłaściwy rozmiar naczyń

Jeśli na wybranej strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie lub jeśli postawione na niej naczynie jest wykonane z materiału nieodpowiedniego do gotowania indukcyjnego bądź ma nieodpowiednią wielkość, moc gotowania na wskaźniku danej strefy grzejnej zacznie migać.

Moc gotowania przestanie migać po postawieniu odpowiedniego naczyń na strefie grzejnej. Jeśli sytuacja nie ulegnie zmianie, po upływie 90 sekund strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń; nie używać do gotowania naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa, ale puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "Automatycznego wyłączenia" nie zostanie włączona przed nagraniem go do bardzo wysokiej temperatury. Dno naczynia może się nawet stopić i uszkodzić szkło na powierzchni płyty. Jeśli to nastąpi, nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po wystygnięciu dana strefa grzejna nie działa, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Wykrywanie naczynia

Każda strefa grzejna ma inną czułość wykrywania naczynia, zależną od materiału, z którego jest wykonane naczynie. Z tego względu, należy korzystać ze strefy grzejnej najlepiej dopasowanej wielkością do średnicy naczynia.

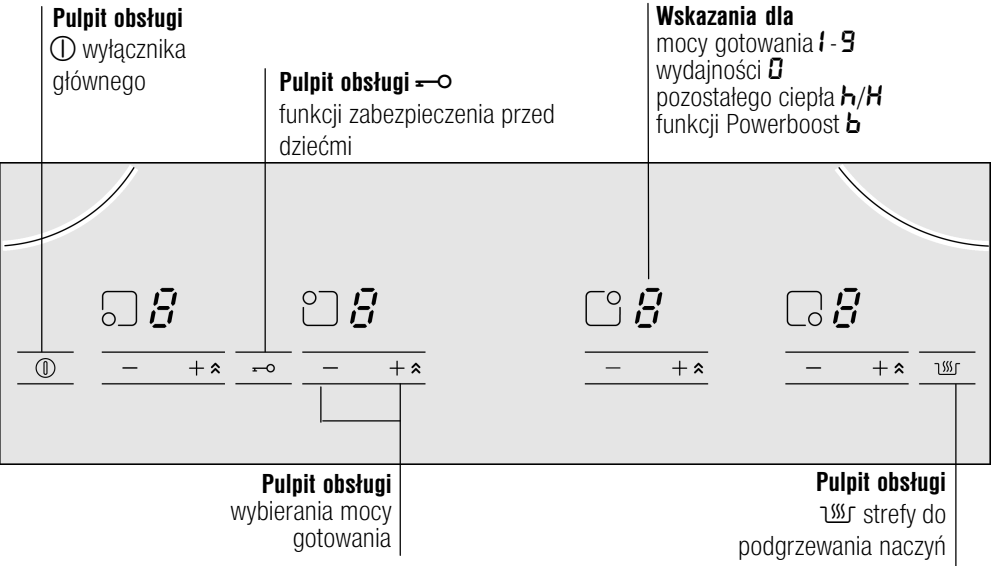
Podwójne lub potrójne strefy grzejne

Strefy grzejne tego typu mają możliwość wykrywania naczyń różnej wielkości. Strefa grzejna automatycznie dopasuje się do średnicy dna wykrytego naczynia w zależności od materiału, z którego jest wykonane oraz jego właściwości, i uruchomi się częściowo lub w całości dostarczając energię odpowiednią do uzyskania zadowalających efektów gotowania.

Poznanawanie urządzenia

Na stronie 2 znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

Pulpit obsługi



Strefy grzejne

Strefa grzejna	Włączanie i wyłączanie
○ Prosta strefa grzejna	Stosowanie naczynia odpowiedniej wielkości
⊖ Strefa przeznaczona na brytfannę	Strefa uruchamia się automatycznie jeżeli zostało użyte naczynie, którego dno ma wielkość identyczną, jak strefa zewnętrzna.

Strefa grzejna	Włączanie i wyłączanie
 Opornościowa strefa do podgrzewania naczyń*	Nacisnąć symbol  .**
* Po włączeniu strefy grzejnej: włącza się wskaźnik danej strefy grzejnej. ** Włącza się wskaźnik pozostałego ciepła. Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego - patrz rozdział "Odpowiednie naczynia".	

Wskaźnik pozostałego ciepła

Płyta grzejna jest zaopatrzona we wskaźnik pozostałego ciepła wszystkich stref grzejnych wskazujący, które strefy grzejne jeszcze nie ostygły. Należy unikać dotykania stref grzejnych sygnalizowanych przez wskaźnik.

Nawet po wyłączeniu płyty, światło wskaźnika **h/H** będzie się świeciło dopóki strefa grzejna nie ostygnie.

Po zdjęciu naczynia przed wyłączeniem strefy grzejnej wskaźnik będzie sygnalizował na przemian gorącą strefę grzejną **h/H** i wybraną moc gotowania.

Programowanie płyty grzejnej

W tym rozdziale jest przedstawiony sposób programowania strefy grzejnej. W tabeli podano ustawienia i czasy gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączanie

Do włączania i wyłączania płyty grzejnej służy wskaźnik główny.

Przyciskać symbol  do momentu pojawienia się wskaźnika **I**.

Wyłączanie

Przyciskać symbol ① do momentu, gdy wskaźnik I zgaśnie.

Płyta kuchenki jest wyłączona.

Wskaźnik pozostałego ciepła będzie świecił do momentu wystygnięcia stref grzejnych.

Uwagi

Płyta kuchenki wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie strefy grzejne pozostają wyłączone przez określony czas.

Jeśli po włączeniu płyta kuchenki jest wciąż ciepła, zostanie to zasygnalizowane włączeniem wskaźnika pozostałego ciepła **H/h**.

Programowanie strefy grzejnej

Wybrać odpowiednią moc gotowania korzystając z symboli + i -.

Moc gotowania 1 = najniższa

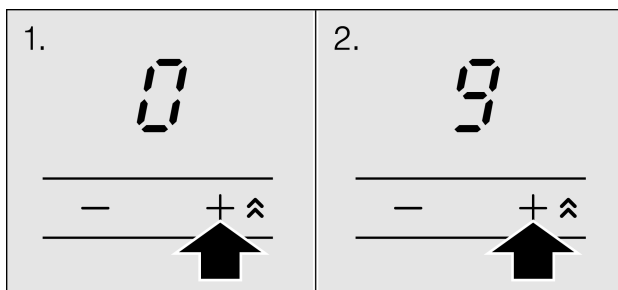
Moc gotowania 9 = najwyższa

Każda moc gotowania posiada stopień pośredni, oznaczony symbolem.

Wybór mocy gotowania:

Płyta grzejna powinna być podłączona.

1. Nacisnąć symbol + lub - odpowiedniej strefy grzejnej. Na wskaźniku pojawi się 0.
2. W ciągu 5 sekund nacisnąć symbol + lub -.
Pojawia się ustawienie podstawowe:
Symbol + = moc gotowania 9
Symbol - = moc gotowania 4



3. Zmiana mocy gotowania: przyciskać symbol **+** lub **-** do momentu wyświetlenia wskaźnika poszukiwanej funkcji.

Wskazówka:

Jeśli na danej strefie grzejnej nie stoi naczynie, wybrana moc gotowania będzie migać.

Po pewnym czasie, strefa grzejna gaśnie.

Wyłączanie strefy grzejnej

Przyciskać symbol **+** lub **-** do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się .

Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik pozostałego ciepła.

Tabela potraw

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów przygotowania potraw.

Czas gotowania zależy od rodzaju, masy i jakości produktów spożywczych. Z tego względu, czasy zamieszczone w tabeli są przybliżone.

	Gotowanie wolne	Czas gotowania wolnego w minutach
Roztapianie		
Gorąca czekolada, polewa czekoladowa, masło, miód	1-2	-
żelatyna	1-2	-
Podgrzanie i gotowanie w stałej temperaturze		
Potrawy z duszonych warzyw (np. soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1-2	-
Parówki z wody**	3-4	-
Rozmrożenie i podgrzanie		
Szpinak głęboko zamrożony	2-3	5-15 min
Gulasz głęboko zamrożony	2-3	20-30 min
Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie we wrzącej wodzie na wolnym ogniu		
Pulpety ziemniaczane	4-5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Sosy białe, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos berneński, sos holenderski	3-4	8-12 min

	Gotowanie wolne	Czas gotowania wolnego w minutach
Gotowanie we wrzącej wodzie, gotowanie na parze, smażenie na wolnym ogniu		
Ryż (podwójna ilość wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	2-3	25-35 min
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min
Ziemniaki solone z wody	4-5	15-25 min
Makaron	6-7*	6-10 min
Dania duszone, zupy	3-4	15-60 min
Warzywa	2-3	10-20 min
Mrożonki warzywne	3-4	7-20 min
Dania przygotowywane w szybkowarze	4-5	-
Duszenie		
Rolada mięsna	4-5	50-60 min
Pieczeń	4-5	60-100 min
Gulasz	3-4	50-60 min
Pieczenie		
Filety, panierowane lub nie	6-7	6-10 min
Filety głęboko zamrożone	6-7	8-12 min
Kotlety, panierowane lub nie	6-7	8-12 min
Befszyk (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Pierś drobiowa (2 cm grubości)	5-6	10-20 min
Pierś drobiowa, głęboko zamrożona	5-6	10-30 min
Ryba i filety rybne bez panierki	5-6	8-20 min
Ryba i filety rybne panierowane	6-7	8-20 min
Ryba panierowana głęboko zamrożona, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Krewetki	7-8	4-10 min
Dania głęboko zmrożone, np. wstępnie przysmażone	6-7	6-10 min
Placki	6-7	smażyć kolejno
Tortilla	3-4	smażyć kolejno
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
Smażenie w głębokim tłuszczu** (porcja 150 g - 200 g na 1-2 l oleju)		
Mrożonki, np. frytki, paluszki z kurczaka	7-8	smażyć kolejne porcje
Krokiety głęboko zamrożone	7-8	
Pulpety	6-7	
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	6-7	
Warzywa/ grzyby, panierowane lub w cieście piwnym, np. pieczarki		
Wyroby cukiernicze, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	

* Gotowanie na wolnym ogniu bez pokrywki

** Bez pokrywki

Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta kuchenki posiada zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem uniemożliwiające włączenie stref grzejnych przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: Dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Symbol  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: Dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia przed dziećmi

Ta funkcja umożliwia włączenie zabezpieczenia przed dziećmi na stałe.

Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia przed dziećmi.

Patrz rozdział "Ustawienia podstawowe".

Włączyć płytę grzejną

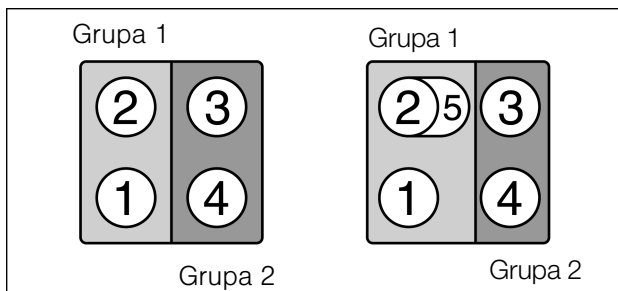
Przyciskać symbol  do momentu, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zgaśnie wskaźnik . Stałe zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone. Można uruchomić płytę kuchenki.

Funkcja Powerboost

Ograniczenia w stosowaniu

Za pomocą funkcji Powerboost można podgrzać potrawy szybciej niż w przypadku użycia mocy grzejnej **9**.

Funkcja ta jest dostępna we wszystkich strefach grzejnych tylko wtedy, gdy żadna inna strefa grzejna z tej samej grupy nie jest włączona. (Patrz rysunek). W przeciwnym przypadku, w polu wskaźników wybranej strefy grzejnej będą migały symbole **b** i **9**, a następnie ustawi się automatycznie pozycja **9**.



Sposób włączania

Należy wykonać następujące czynności:

1. Wybrać odpowiednią moc gotowania **9**.
2. Nacisnąć symbol **+**. Na wskaźniku danej strefy grzejnej pojawi się litera **b**.
Funkcja zostanie włączona.

Sposób wyłączania

Nacisnąć symbol **-**. Litera **b** zniknie, a płyta grzejna ponownie zacznie wyświetlać moc gotowania **9**.
Funkcja Powerboost została wyłączona.



W pewnych okolicznościach, funkcja Powerboost może się wyłączyć automatycznie, by ochronić części elektroniczne wewnątrz płyty.

Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czasu i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian **F** i **B**.

Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można przeprowadzić nowe ustawienia.

Kiedy aktywowane zostanie ograniczenie czasu, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 do 10 godzin).

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskazanie	Funkcja
c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 0 wyłączzone.* 1 włączone.
c 2	Sygnał 0 wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. 1 włączony tylko sygnał błędnej obsługi. 2 włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
c 7	Funkcja Power-Management 1 = 1000 W moc minimalna 1. - 9 = od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W moc maksymalna

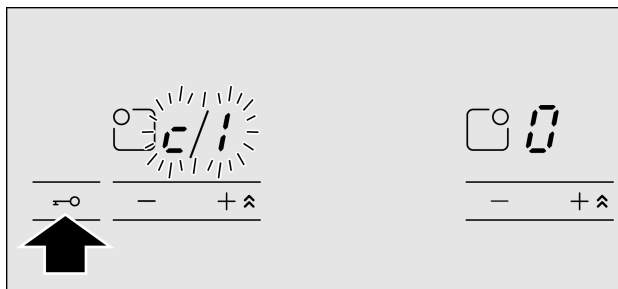
Wskazanie	Funkcja
	Przywrócenie ustawień podstawowych
	wyłączone.
	włączone.

* Ustawienie podstawowe

Dostęp do ustawień podstawowych

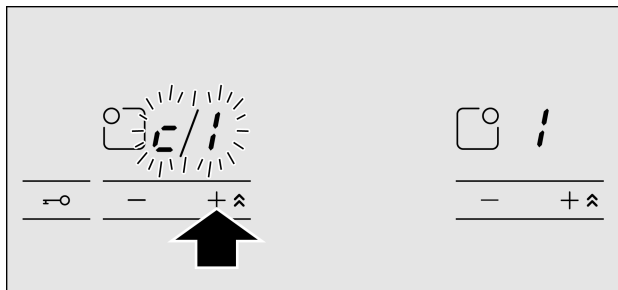
Należy wykonać następujące czynności:

1. Włączyć strefę grzejną za pomocą wyłącznika głównego.
2. W ciągu 10 sekund, przycisnąć symbol do momentu uruchomienia potwierdzającego sygnału dźwiękowego i pojawienia się migającego wskaźnika na panelu wskaźników strefy grzejnej umieszczonym z prawej strony symbolu (patrz rysunek).



Wprowadzić nowe ustawienia

3. Przyciskać symbol do momentu wyświetlenia wskaźnika poszukiwanej funkcji.
4. Następnie, za pomocą symboli + oraz - wprowadzić ustawienia dla strefy grzejnej, której panel wskaźników znajduje się z prawej strony symbolu . Wprowadzone ustawienia zostaną wyświetlone na wskaźniku funkcji programowania czasu gotowania.



5. Ponownie przytrzymać symbol  przez ponad 4 sekundy, do momentu, gdy rozlegnie się potwierdzający sygnał dźwiękowy. Ustawienia zostały prawidłowo zapamiętane.

Konserwacja i czyszczenie

Rady i sugestie zawarte w tym rozdziale mają na celu ułatwienie czyszczenia i konserwacji płyty grzejnej

Płyta grzejna

Czyszczenie

Płytę należy czyścić po każdym gotowaniu. Pozwoli to uniknąć przypalenia pozostawionych resztek. Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy stosować wyłącznie środki przeznaczone do czyszczenia płyt kuchenek. Należy przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu danego środka.

W żadnym wypadku nie stosować:

- Materiałów ściernych
- Żrących środków czyszczących, np. płynów do czyszczenia piekarników lub odplamiaczy
- Gąbek lub ścierek, które mogą zarysować powierzchnię płyty

- Urządzeń czyszczących pod ciśnieniem lub urządzeń wytwarzających parę

Skrobaczka do szkła

Usunąć zanieczyszczenia przy pomocy skrobaczki do szkła.

1. Zdjąć osłonkę skrobaczki
2. Wyczyścić powierzchnię płyty grzejnej za pomocą ostrza.

Nie czyścić powierzchni płyty grzejnej skrobaczką z założoną osłonką, ponieważ może ona porysować powierzchnię płyty.



Ostrze skrobaczki jest bardzo ostre i może spowodować uszkodzenia ciała. Po użyciu skrobaczki, należy zawsze zakładać na ostrze osłonkę ochronną. Jeżeli ostrze uległo uszkodzeniu, należy je natychmiast wymienić.

Konserwacja

Używać środków do konserwacji i ochrony płyt kuchenek. Należy zapoznać się z radami i sugestiami zamieszczonymi na opakowaniu danego środka.

Rama płyty grzejnej

Aby uniknąć uszkodzenia ramy płyty kuchenki, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Do czyszczenia używać wyłącznie wody z niewielką ilością mydła
- Nigdy nie używać produktów ostrych lub ściernych
- Nie używać skrobaczki do szkła

Usuwanie awarii

Zazwyczaj awarie mają miejsce na skutek drobnych niedopatrzeń. Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym, należy wziąć pod uwagę następujące porady i sugestie.

Wskaźnik	Usterka	Działanie
brak	Przerwa w dostawie prądu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Układ elektroniczny nie działa.	Zaobserwować na innych domowych urządzeniach elektrycznych, czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeśli powyższe działania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>E</i> miga	Pulpit obsługi jest wilgotny lub znajduje się na nim jakiś przedmiot	Wysuszyć powierzchnię pulpitu obsługi lub usunąć znajdujący się na nim przedmiot.
<i>E</i> + numer / <i>d</i> + numer / <i>E</i> + numer /	Układ elektroniczny nie działa.	Wyłączyć płytę kuchenki z kontaktu. Odczekać kilka sekund i ponownie włączyć płytę kuchenki do kontaktu. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>F0/F3</i>	Wewnętrzna usterka działania urządzenia	Wyłączyć płytę kuchenki z kontaktu. Odczekać kilka sekund i ponownie włączyć płytę kuchenki do kontaktu. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>F2</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej	Odczekać kilka chwil do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>F4</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych	Odczekać kilka chwil do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Wskaźnik	Usterka	Działanie
U1	Nieodpowiednie (zbyt wysokie) napięcie zasilające	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 ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.
Nie wolno stawiać rozgrzanych naczyń na pulpicie obsługi.		

Dźwięk wydawany w czasie pracy urządzenia

Brzęczenie o niskim natężeniu podobne do dźwięku wydawanego przez transformator

Technologia podgrzewania indukcyjnego opiera się na wytworzeniu pól elektromagnetycznych, które powodują wytworzenie ciepła bezpośrednio na dnie naczynia. W zależności od rodzaju naczynia, może to powodować powstawanie specyficznych dźwięków lub wibracji, takich, jak:

Ten dźwięk powstaje przy gotowaniu z dużą mocą, kiedy energia z płyty kuchenki przechodzi do naczynia. Brzęczenie znika lub staje się mniej słyszalne wraz ze zmniejszeniem mocy używanej do gotowania.

Cichy gwizd

Ten dźwięk powstaje w przypadku, gdy naczynie jest puste. Gwizd znika po napełnieniu naczynia wodą lub składnikami potrawy.

Trzask

Ten dźwięk pojawia się przy używaniu naczyń wykonanych z różnych materiałów nałożonych warstwami na siebie. Przyczyną jego powstawania są wibracje wytwarzające się na styku powierzchni materiałów, z których wykonano naczynie. Źródłem dźwięku jest zatem samo naczynie, a jego powstawanie nie zależy od intensywności i sposobu gotowania.

Wysokie gwizdy

Te dźwięki powstają przede wszystkim przy używaniu naczyń wykonanych z różnych substancji nałożonych warstwami na siebie, przy największej mocy gotowania i korzystaniu równocześnie z dwóch stref grzejnych. Gwizdy znikają lub są cichsze w przypadku zmniejszenia mocy gotowania.

Szum nawiewu

Aby system elektroniczny działał prawidłowo, temperatura płyty kuchenki musi być stale monitorowana. W tym celu, płyta kuchenki została zaopatrzona w nawiew, który zostaje włączony po pomiarze temperatury dla danego poziomu mocy. Nawiew może działać również po wyłączeniu płyty kuchenki, jeżeli temperatura jest nadal za wysoka.

Opisane dźwięki są naturalne dla technologii podgrzewania indukcyjnego i nie wskazują na awarię urządzenia.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

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 obowiązywania gwarancji.

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.bosch-appliances.com>