



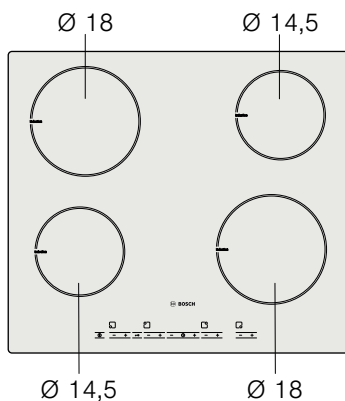
PIA6..T.6., PIM6..T1..
Płyta grzejna



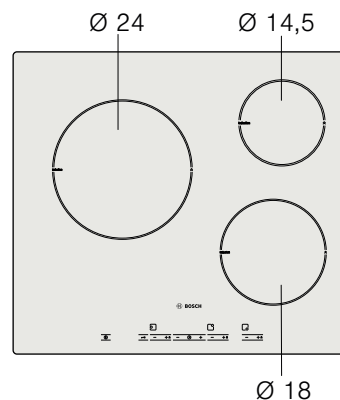
BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi i montażu

PIA6..T.6.



PIM6..T1..



pl Spis treści

INSTRUKCJA MONTAŻU.....	3	Konserwacja i czyszczenie.....	15
Montaż	3	Płyta kuchenki	15
Ważne uwagi.....	5	Rama płyty kuchenki.....	15
Montaż i podłączenie płyty kuchenki -		Usuwanie awarii	16
Rysunek 1/2/3/4/5.....	5	Zwykły hałas podczas działania urządzenia.....	16
Schemat połączeń - Rysunek 5	5	Serwis	17
Zmiana natężenia prądu podłączenia			
13 / 16 / 20 amperów - Rysunek 6	5		
Demontaż płyty kuchenki	5		
INSTRUKCJA OBSŁUGI	6		
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	6		
Przyczyny uszkodzeń	8		
Ochrona środowiska.....	9		
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla			
środowiska naturalnego	9		
Rady dotyczące oszczędzania energii.....	9		
Gotowanie indukcyjne	9		
Zalety gotowania indukcyjnego.....	9		
Odpowiednie naczynia.....	9		
Zapoznanie się z urządzeniem	10		
Panel sterowania.....	10		
Strefy grzejne	11		
Wskaźnik ciepła resztkowego	11		
Programowanie płyty kuchenki	11		
Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki	11		
Programowanie strefy grzejnej.....	11		
Tabela gotowania.....	11		
Funkcja zabezpieczenia dzieci	12		
Włączanie i wyłączanie funkcji			
zabezpieczenia przed dziećmi	12		
Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci.....	12		
Funkcja Powerboost	13		
Włączenie	13		
Wyłączenie	13		
Funkcja programowania czasu	13		
Automatyczne wyłączanie strefy grzejnej.....	13		
Automatyczny wyłącznik czasowy	13		
Zegar z powiadomieniem akustycznym	13		
Automatyczne ograniczenie czasu gotowania	14		
Ustawienia podstawowe	14		
Dostęp do ustawień podstawowych.....	15		

INSTRUKCJA MONTAŻU

Montaż

1

A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

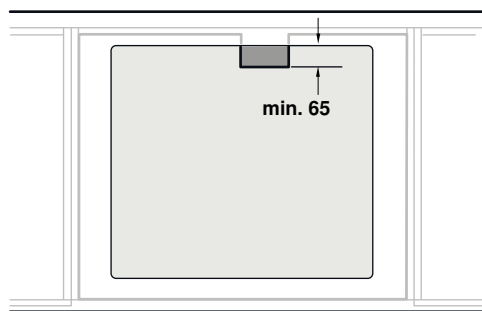
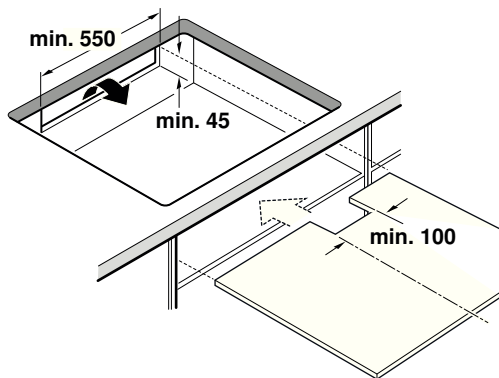
a

b

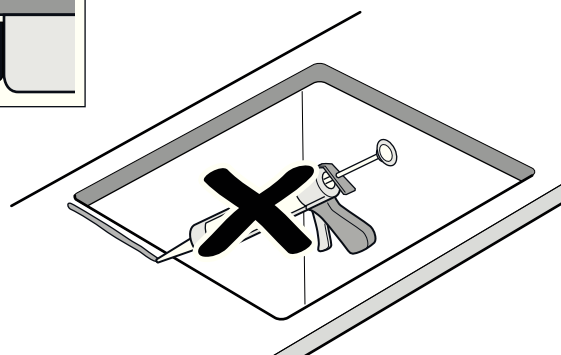
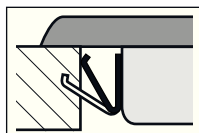
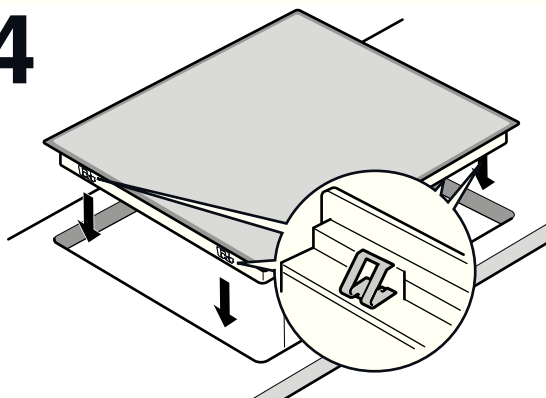
c

E	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40

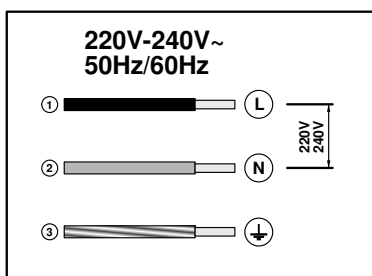
3



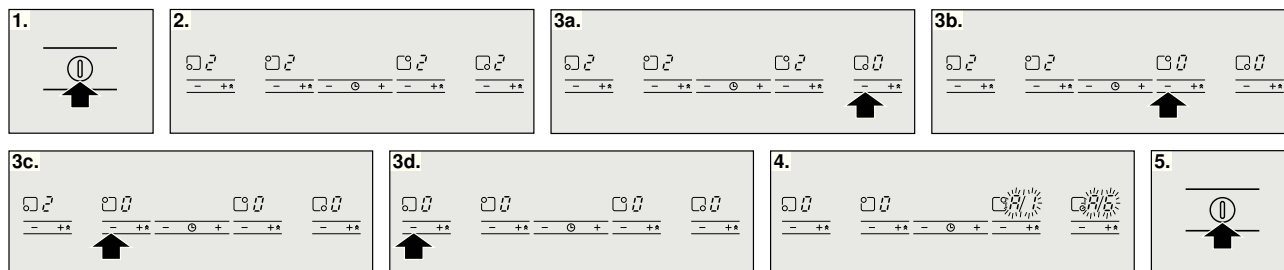
4



5



6



Ważne uwagi

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest wyłącznie w przypadku, gdy urządzenie zostało zainstalowane poprawnie pod względem technicznym i zgodnie z instrukcją montażu. Za szkody powstałe w wyniku nieodpowiedniej instalacji odpowiedzialna będzie osoba instalująca.

Podłączenia urządzenia może dokonać wyłącznie upoważniony technik specjalista. Należy przestrzegać rozporządzeń miejscowej firmy dostarczającej energię elektryczną.

Urządzenie posiada stopień ochrony I i można go używać wyłącznie z uziemionym przyłączem.

Używanie opisywanego urządzenia bez podłączenia do uziemienia lub z nieprawidłową instalacją może spowodować, jakkolwiek w bardzo mało prawdopodobnych okolicznościach, poważne szkody.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia i ewentualne szkody spowodowane przez niewłaściwą instalację elektryczną.

Jeśli urządzenie nie posiada dostępnej wtyczki, należy zastosować odłączniki od instalacji stałej zgodnie z normami dotyczącymi instalacji.

Kabel zasilania należy ułożyć w ten sposób, aby nie dotykał nagrzaną częśći płyty kuchenki lub piekarnika.

Wszelkie czynności wewnątrz urządzenia, włącznie z wymianą kabla zasilania, powinny zostać wykonane przez Serwis Techniczny.

Płyty indukcyjne mogą być instalowane wyłącznie na szafce, na piekarnikach z systemem wymuszonej wentylacji tej samej marki lub na zmywarkach do naczyń tej samej marki. Pod płytą kuchenki nie mogą być instalowane lodówki, piekarniki bez systemu wentylacji lub pralki.

Montaż na szafce (rysunek 2a)

Jeśli płyta została zainstalowana na szafce, wówczas przedmioty metalowe znajdujące się w szafce mogą nagrzać się do wysokiej temperatury z powodu recyrkulacji powietrza wypływającego z systemu wentylacji płyty. W tym przypadku, zaleca się zastosowanie podpory przedzielającej.

Jako podpory przedzielającej można użyć deski drewnianej (rysunek 3) lub można zakupić odpowiednie akcesorium w naszym Serwisie Technicznym.

Kod referencyjny opisywanego akcesorium to 686002.

Zabudowa, w której zostanie zamontowana płyta kuchenki, powinna mieć grubość co najmniej 20 mm.

Odstęp między górną częścią zabudowy, a górną częścią szafki powinien wynosić 65 mm.

Montaż na piekarniku (rysunek 2b)

Zabudowa, w której zamontowana zostanie płyta, powinna mieć grubość wynoszącą co najmniej:

- 20 mm, w przypadku instalowania na piekarniku kompaktowym.
- 30 mm, w przypadku instalowania na piekarniku niekompaktowym.

Jeśli płyta została zainstalowana na piekarniku kompaktowym, należy zostawić odstęp 60 mm między górną częścią piekarnika i górną częścią zabudowy.

Montaż na zmywarce do naczyń (rysunek 2c)

Jeśli płyta została zamontowana na zmywarce do naczyń, należy zainstalować akcesorium przedzielające. O to akcesorium można poprosić w naszym Serwisie Technicznym.

Kod referencyjny opisywanego akcesorium to 686002.

Zabudowa, w której zostanie zamontowana płyta, powinna mieć grubość co najmniej 20 mm, natomiast maksymalnie 40 mm.

Odstęp między górną częścią zabudowy i górną częścią zmywarki do naczyń powinien wynosić:

- 60 mm, w przypadku instalowania na zmywarce kompaktowej.
- 65 mm, w przypadku instalowania na zmywarce niekompaktowej.

Montaż i podłączenie płyty kuchenki - Rysunek 1/2/3/4/5

Napięcie, patrz informacje na tabliczce znamionowej.

Podłączyć urządzenie wyłącznie w sposób zgodny ze schematem połączeń.

Schemat połączeń - Rysunek 5

1. Brązowy
2. Niebieski
3. Żółto-zielony

Zmiana natężenia prądu podłączenia 13 / 16 / 20 amperów - Rysunek 6

Przed rozpoczęciem użytkowania płyty, należy sprawdzić, czy natężenie prądu podłączenia płyty jest prawidłowe.

Aby zmienić natężenie prądu w płycie, wykonać następujące czynności:

1. Włączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego. Nie ustawiać żadnych naczyń na strefach grzejnych.
2. W ciągu następnych 60 sekund, ustawić we wszystkich strefach grzejnych odpowiedni poziom mocy, zgodnie z wymaganym natężeniem prądu podłączenia, patrz tabela.

Poziom mocy	Natężenie prądu podłączenia w amperach
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Wyłączyć strefy grzejne, jedna po drugiej, rozpoczynając od prawej dolnej strefy grzejnej, a następnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Na wyświetlaczu bocznych stref grzejnych po prawej stronie pokazuje się wybrane natężenie prądu podłączenia.
5. Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

Wybrane natężenie prądu podłączenia zostało prawidłowo zapisane w pamięci.

Demontaż płyty kuchenki

Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Wyjąć płytę kuchenki, popychając od spodu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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.

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.

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 oraz ich otoczenie są bardzo gorące. 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 naczyń.

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.

Niebezpieczeństwa związane z polem elektromagnetycznym!

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa oraz zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, osoby, które mają wszczepiony rozrusznik lub pompy insulinowe, powinny unikać zbliżania się do urządzenia w celu jego użytkowania. Nie można zagwarantować, że 100% tych urządzeń dostępnych na rynku jest zgodnych z obowiązującą normą zgodności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią zakłócenia, które spowodują nieprawidłowe działanie urządzenia. Jest również możliwe, że osoby posiadające inne typy urządzeń jak np. słuchawki, mogą odczuć pewien dyskomfort.

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 kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczyń w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "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 folii 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 vitroceramiczną	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

Rozpakować urządzenie i pozbyć się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego.

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego



Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych. Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze umieszczać na naczyniach odpowiednie pokrywki. Gotowanie bez pokrywki powoduje, że zużycie energii jest czterokrotnie większe. Stosować szklaną pokrywkę, aby móc zaglądać do naczynia, bez konieczności podnoszenia pokrywki.
- Używać naczyń o grubym i płaskim dnie. Nierówne dno zwiększa zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. W przeciwnym razie, może dojść do marnotrawstwa energii. Przestrzegać następujących zasad: Producent zazwyczaj wskazuje górną średnicę naczynia. Na ogół jest ona większa od średnicy dna naczynia.
- Wybrać naczynia o wielkości odpowiedniej do ilości potrawy, która będzie przygotowywana. Naczynie o dużych rozmiarach, napełnione do połowy zużywa dużo energii.
- Gotować z małą ilością wody. W ten sposób oszczędza się energię i, poza tym, zachowuje się witaminy i minerały zawarte w warzywach.
- Wybrać niższy poziom mocy.

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 wykłapały, 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 odstawia się naczynie bez uprzedniego wyłączenia strefy.

Odpowiednie naczynia

Naczynia ferromagnetyczne

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 są one przyciągane przez magnes.

Inne naczynia dostosowane do podgrzewania indukcyjnego

Istnieje inny rodzaj specjalnych 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 rozprzelenia 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.

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 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 rozpraszają 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 naczyń

Każda strefa grzejna posiada minimalną granicę wykrywania naczyń, 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.

Zapoznanie się z urządzeniem

Niniejsza instrukcja obsługi może mieć zastosowanie do różnych płyt kuchenki. Na *stronie 2* przedstawiony jest ogólny widok modeli oraz informacje dotyczące wymiarów.

Panel sterowania



Powierzchnie sterowania	Funkcja
①	Wyłącznik główny
-/+	Wybór poziomu mocy
🕒	Programowanie czasu
🛡️	Zabezpieczenie dzieci/Ustawienia podstawowe
+↗️	Funkcja Powerboost

Wskaźniki	
I-9	Poziomy mocy
H/h	Ciepło reszkowe
00	Funkcja programowania czasu

Wskaźniki	
I→I	Czas trwania gotowania
🔔	Minutnik
b	Funkcja Powerboost

Powierzchnie sterowania

Dotknięcie symbolu powoduje włączenie odpowiedniej funkcji.

Wskazówki

- Dotknięcie wielu symboli jednocześnie nie powoduje zmiany ustawień. Pozwala to na wyczyszczenie pola programowania w przypadku rozlania potraw.
- Powierzchnie sterowania powinny być zawsze suche. Wilgoć może mieć niekorzystny wpływ na działanie urządzenia.

Strefy grzejne

Strefa grzejna	Włączanie i wyłączanie
☐ Pojedyncza strefa grzejna	Należy stosować naczynia odpowiedniej wielkości.
Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego - patrz rozdział "Odpowiednie naczynia".	

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 strefy grzejnej sygnalizowanej przez ten wskaźnik.

Pomimo, że płyta jest wyłączona, wskaźnik h/H pozostaje zapalony, dopóki strefa grzejna jest gorąca.

Zdjęcie naczynia przed wyłączeniem strefy grzejnej powoduje naprzemienne wyświetlanie wskaźnika h/H oraz 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 ①. Zapala się wskaźnik umieszczony nad wyłącznikiem głównym. Płyta kuchenki jest gotowa do działania.

Wyłączanie: naciskać symbol ② do momentu, gdy zniknie wskaźnik umieszczony nad głównym wyłącznikiem. Wszystkie strefy grzejne zostają wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego pozostanie zapalony do momentu ostygnięcia stref grzejnych.

Wskazówka: Płyta kuchenki wyłącza się automatycznie, kiedy wszystkie strefy grzejne pozostają wyłączone przez ponad 20 sekund.

Programowanie strefy grzejnej

Wybrać żądany poziom mocy za pomocą symboli + i -.

Poziom mocy 1 = moc minimalna.

Poziom mocy 9 = moc maksymalna.

Każdy poziom mocy posiada stopień pośredni. Jest on oznaczony kropką.

Wybór poziomu mocy:

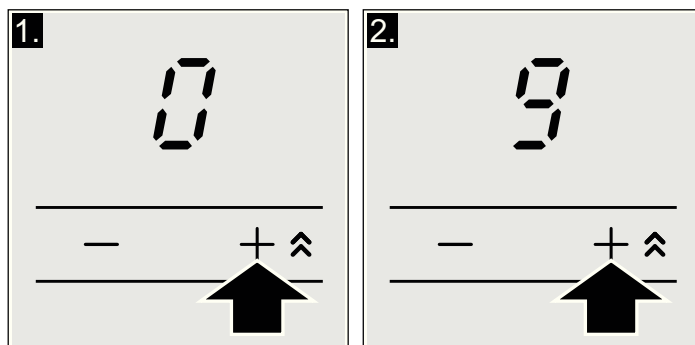
Płyta kuchenki powinna być włączona.

1. Nacisnąć symbol + lub - odpowiedniej strefy grzejnej. Na wskaźniku pojawi się 0.

2. W ciągu 10 sekund nacisnąć symbol + lub -. Pojawi się ustawienie podstawowe.

Symbol + poziom mocy 9.

Symbol - poziom mocy 4.



3. Zmiana poziomu mocy: naciskać symbol + lub - do momentu, gdy pojawi się żądany poziom mocy.

Wyłączenie strefy grzejnej

Przyciskać symbol + lub - do momentu, gdy pojawi się 0. Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówka: Jeśli na danej indukcyjnej strefie grzejnej nie stoi naczynie, wybrany poziom mocy będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna wyłącza się.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli podane zostały różne przykłady.

Na początku gotowania, użyć poziomu mocy 9.

	Poziom mocy
Topienie	
Czekolada, kuwertura czekoladowa, masło, miód	1-1.
Żelatyna	1-1.
Podgrzewanie i podtrzymywanie stałej temperatury	
Gęsta zupa warzywna z kawałkami warzyw (np. soczewica)	1-2
Mleko**	1.-2.
Kielbaski gotowane w wodzie**	3-4
Rozmrażanie i odgrzewanie	
Szpinak głęboko mrożony	2.-3.
Gulasz głęboko mrożony	2.-3.

* Gotowanie bez przykrycia

** Bez przykrycia

	Poziom mocy
Gotowanie na wolnym ogniu, doprowadzanie do wrzenia na wolnym ogniu	
Klopsiki ziemniaczane	4.-5.*
Ryba	4-5*
Białe sosy, np. beszamelowy	4-5*
Sosy ubijane, np. sos bearneseński, sos holenderski	3-4
Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie na parze, przysmażanie	
Ryż (z podwójną ilością wody)	2-3
Ryż na mleku	1.-2.
Ziemniaki	4-5
Makaron	6-7*
Danie jednogarnkowe mięsne, zupy	3.-4.
Warzywa	2.-3.
Warzywa głęboko mrożone	3.-4.
Danie jednogarnkowe mięsne w szybkowarze	4.-5.
Duszenie	
Rolada mięsna	4-5
Sztufada	4-5
Gulasz	3.-4.
Smażenie w małej ilości tłuszczu**	
Sznycle, kotlety (naturalne lub panierowane)	6-7
Befszyk (3 cm grubości)	7-8
Pierś kurczaka (2 cm grubości)	5-6
Ryba lub filet z ryby naturalny	5-6
Ryba lub filet z ryby panierowany	6-7
Krewetki duże i małe	7-8
Dania głęboko mrożone, np. potrawy z patelni	6-7
Naleśniki	6-7
Tortilla	3.-4.
Smażenie w głębokim tłuszczu** (porcja 150-200g w 1-2 l oleju)	
Produkty głęboko mrożone, np. frytki, nuggets z kurczaka	8-9
Krokiety głęboko mrożone	7-8
Klopsiki	7-8
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7
Ryba, warzywa lub grzyby, panierowane lub w cieście piwnym, np. pieczarki	6-7
Desery, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5

* Gotowanie bez przykrycia

** Bez przykrycia

Funkcja zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

Włączenie: nacisnąć symbol , przyciskając przez około 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.

Wyłączenie: nacisnąć symbol , przyciskając przez około 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączanie

Patrz rozdział "Ustawienia podstawowe".

Funkcja Powerboost

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

Funkcję tę posiadają wszystkie strefy grzejne.

Włączenie

Płyta kuchenki powinna być włączona, lecz nie powinna być uruchomiona żadna strefa grzejna.

1. Wybrać odpowiednią strefę grzejną.
2. Wybrać poziom mocy 9.
3. Następnie nacisnąć symbol +.
W polu wskaźników pojawi się symbol b. Funkcja Powerboost została włączona.

Wskazówka: Gdy po uruchomieniu funkcji Powerboost zostanie włączona jakaś strefa grzejna, w polu wskaźników strefy grzejnej będzie migać b i 9; a następnie zostanie ustawiony poziom mocy 9. Funkcja Powerboost zostanie wyłączona.

Wyłączenie

Wybrać strefę grzejną i nacisnąć symbol -. 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:

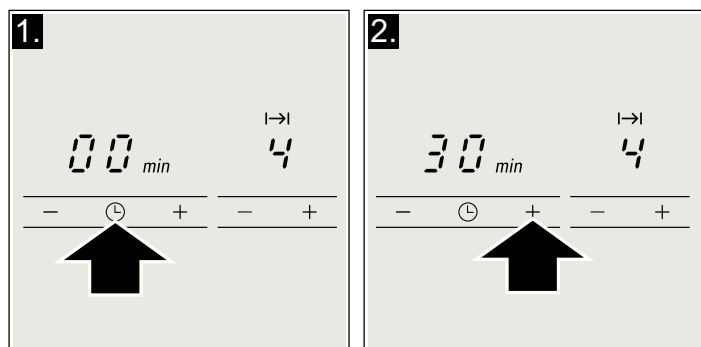
- - w celu automatycznego wyłączenia strefy grzejnej,
- - jako zegar z powiadomieniem akustycznym.

Automatyczne wyłączanie strefy grzejnej

Wprowadzić czas gotowania dla wybranej strefy grzejnej. Strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona po upływie ustawionego czasu.

Zasady programowania

1. Wybrać żądany poziom mocy.
2. Nacisnąć symbol ☹. Zapala się wskaźnik I→I strefy grzejnej. W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się 00. Aby wybrać inną strefę grzejną, nacisnąć kilkakrotnie symbol ☹ do momentu, gdy zapali się wskaźnik I→I żądanej strefy grzejnej.
3. Nacisnąć symbol + lub - funkcji programowania czasu. Pojawia się ustawienie podstawowe:
Symbol +: 30 minut.
Symbol -: 10 minut.



4. Przyciskać symbol + lub - do momentu, gdy pojawi się żądany czas gotowania.

Po upływie kilku sekund, w płycie kuchenki rozpocznie się proces odliczania zaprogramowanego czasu gotowania.

Po upływie zaprogramowanego czasu

Strefa grzejna wyłącza się. Słychać sygnał ostrzegawczy i w polu wskaźników funkcji programowania czasu przez 10 sekund wyświetla się 00. W polu wskaźników strefy grzejnej zapala się wskaźnik I→I. Nacisnąć symbol ☹, wówczas zgasną wskaźniki i wyłączy się sygnał dźwiękowy.

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol ☹ do momentu wyświetlenia żadanego wskaźnika I→I. Zmienić czas gotowania za pomocą symboli + lub -, albo ustawić na 00.

Wskazówki

- Jeśli zaprogramowano określony czas gotowania w różnych strefach, można wyregulować ustawienie w ten sposób, aby wyświetlały się wszystkie wartości czasu. W tym celu nacisnąć kilkakrotnie symbol ☹, aż zapali się wskaźnik I→I żądanej strefy grzejnej.
- Maksymalny czas gotowania, jaki można zaprogramować, wynosi 99 minut.

Automatyczny wyłącznik czasowy

Za pomocą tej funkcji można wybrać czas gotowania dla wszystkich stref grzejnych. Po włączeniu strefy grzejnej, zacznie upływać zaprogramowany czas gotowania. Po zakończeniu czasu gotowania, strefa grzejna automatycznie się wyłączy.

Instrukcje dotyczące sposobu włączania wyłącznika czasowego znajdują się w rozdziale "Ustawienia podstawowe".

Wskazówka: Można zmienić lub usunąć ustawienie czasu gotowania w strefie grzejnej:

Nacisnąć kilkakrotnie symbol ☹ do momentu wyświetlenia żadanego wskaźnika I→I. Zmienić czas gotowania za pomocą symboli + lub -, albo ustawić na 00.

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 wyświetlenia wskaźnika ☹. W polu wskaźników funkcji programowania czasu gotowania wyświetla się 00.
2. Nacisnąć symbol + lub - funkcji programowania czasu. Pojawia się ustawienie podstawowe.
Symbol +: 10 minut.
Symbol -: 05 minut.
3. Ustawić żądany czas za pomocą symboli + lub -.

Po upływie kilku sekund, w płycie kuchenki rozpocznie się proces odliczania zaprogramowanego czasu.

Po upływie zaprogramowanego czasu

Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się 00 i zapala się wskaźnik . Po 10 sekundach wskaźniki gasną.

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

Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż wyświetli się wskaźnik . Zmienić czas gotowania lub ustawić na 00 za pomocą symboli + lub -.

Automatyczne ograniczenie czasu gotowania

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

Strefa grzejna przestaje się nagrzewać. Na wskaźniku strefy grzejnej miga na przemian i .

Po naciśnięciu dowolnego symbolu, wskaźnik gaśnie. Można ponownie programować strefę grzejną.

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

Ustawienia podstawowe

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

Wskaźnik	Funkcja
	Stale zabezpieczenie dzieci Wyłączone.* Włączone.
	Sygnały dźwiękowe Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu wyłączone. Wyłączony tylko sygnał potwierdzenia. Wszystkie sygnały włączone.*
	Automatyczny wyłącznik czasowy. Wyłączony.* Czas automatycznego wyłączenia
	Czas trwania sygnału ostrzegawczego funkcji programowania czasu 10 sekund.* 30 sekund. 1 minuta.
	Funkcja Power-Management (zarządzania mocą) = Wyłączona.* = 1000 W. moc minimalna. = 1500 W. = 2000 W. ... lub = maksymalna moc płyty.**
	Powrót do ustawień domyślnych Ustawienia użytkownika.* Powrót do ustawień fabrycznych.

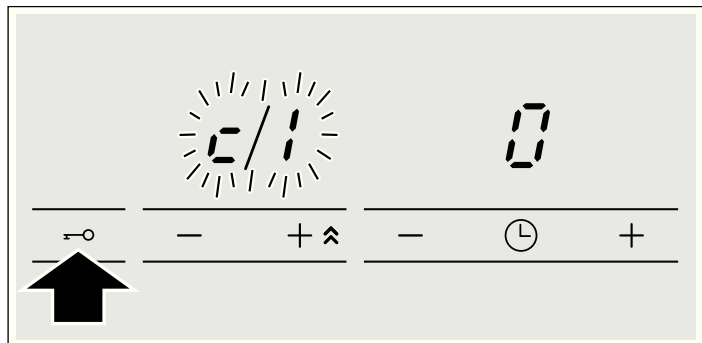
*Ustawienie fabryczne

**Maksymalna moc płyty zależy od konfiguracji natężenia prądu podłączenia, wykonanej w instalacji. Aby nie przekroczyć maksymalnej wartości, płyta została wyposażona w serię podzespołów, które automatycznie sterują mocą, rozdzielając ją między włączone strefy grzejne, zależnie od potrzeb.

Dostęp do ustawień podstawowych

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

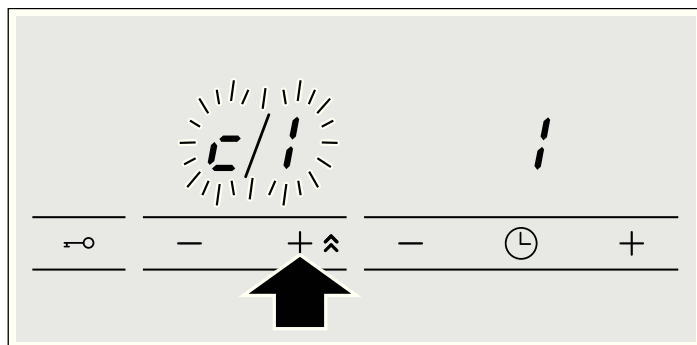
1. Włączyć płytę kuchenki.
2. W ciągu kolejnych 10 sekund dotknąć i przytrzymać symbol  przez 4 sekundy.



Po lewej strony panelu, wyświetla się **C/I** a po prawej **0**.

3. Nacisnąć kilkakrotnie symbol  do momentu, gdy wyświetli się wskaźnik żądanej funkcji.

4. Następnie wybrać żądane ustawienie za pomocą symboli **+** i **-**.



5. Ponownie naciskać symbol  przez ponad 4 sekundy. Ustawienia zostały prawidłowo zapisane w pamięci.

Zakończenie

Aby zakończyć ustawienia podstawowe, 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:

- Materiałów ściernych
- Agresywnych środków do czyszczenia, takich jak spraye do piekarnika lub wybiaczki plam
- Gąbek, które mogą zarysować powierzchnię
- Wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących lub urządzeń na parę

Skrobak do szkła

Szczególnie odporne zabrudzenia usuwać skrobakiem do szkła.

1. Zdjąć zabezpieczenie skrobaka
2. Oczyszczyć powierzchnię płyty kuchenki ostrzem.

Nie należy czyścić powierzchni płyty kuchenki pokrowcem skrobaka, ponieważ można ją porysować.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ostrze jest bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia. Zabezpieczyć ostrze, gdy nie jest używane. Uszkodzone ostrze należy bezzwłocznie wymienić.

Konserwacja

Używać dodatku w celu konserwacji i zabezpieczenia płyty kuchenki. Przestrzegać rad i wskazówek, które znajdują się na opakowaniu.

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 awarii

Zazwyczaj awarie mają miejsce na skutek drobnych nieprawidłowości. Przed skontaktowaniem się z Serwisem Pomocy Technicznej, należy wziąć pod uwagę następujące rady i sugestie.

Wskaźnik	Awaria	Działanie
brak	Przerwa w dostawie prądu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Awaria układu elektronicznego.	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 Pomocy Technicznej.
E miga	Panel sterowania jest wilgotny lub znajduje się na nim jakiś przedmiot.	Wysuszyć powierzchnię panelu sterowania lub usunąć znajdujący się na nim przedmiot.
E_r + numer / d + numer / E + numer	Awaria 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 układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki.*
$F4$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych.	
$F8$	Strefa grzejna działała przez zbyt długi okres czasu, z dużą mocą i bez przerwy.	Włączyło się automatyczne ograniczenie czasu. Nacisnąć dowolny przycisk na panelu sterowania. Wskaźnik gaśnie. Obecnie można ponownie włączyć płytę kuchenki.
$U1$	Nieodpowiednie (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 wskazanie nie znika, skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Nie wolno stawiać rozgrzanych 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:

Niskotonowe buczenie 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.

Niskotonowy gwizd

Ten hałas występuje, kiedy naczynie jest puste. Hałas znika po umieszczeniu w naczyniu potraw lub po wlaniu do niego wody.

Trzaski

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 się zmieniać.

Wysokotonowe gwizdy

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 po obniżeniu 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 uruchamia się po wykryciu zmiany temperatury na skutek zmiany poziomu mocy. Wentylator może również działać na skutek inercji, po wyłączeniu płyty kuchenki, jeśli wykryta temperatura wciąż jest zbyt wysoka.

Miarowe dźwięki, podobne do dźwięku przesuwających się wskazówek zegara

Ten hałas występuje tylko wtedy, gdy działają 3 strefy grzejne lub więcej, natomiast zanika lub zmniejsza się po wyłączeniu jednej ze stref grzejnych.

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.

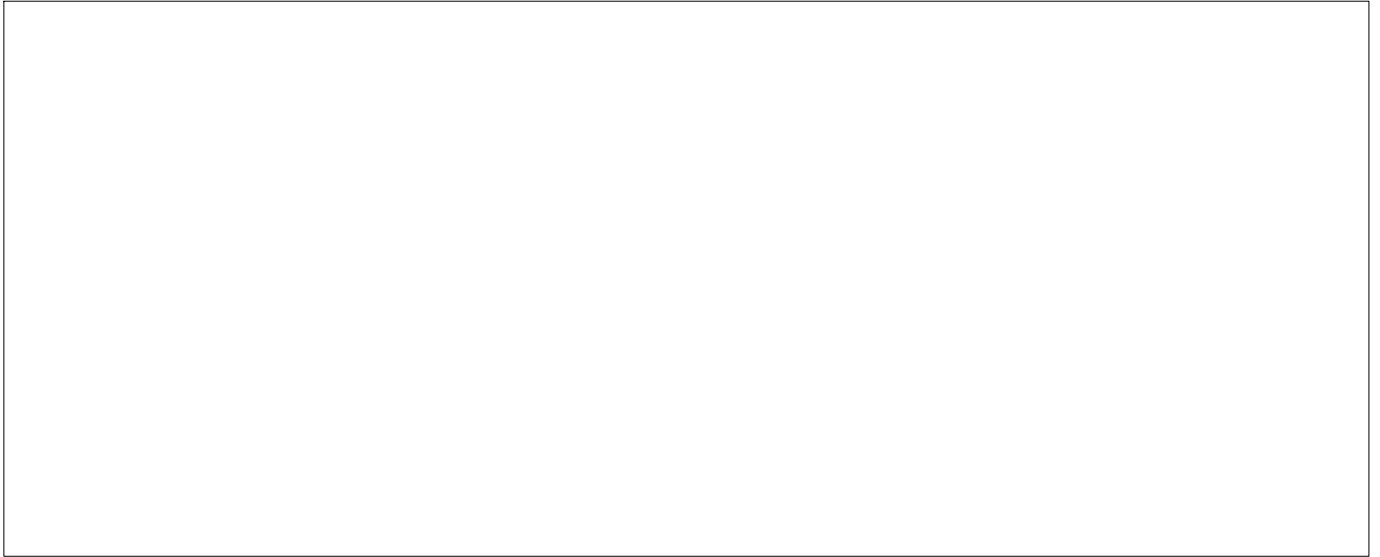
Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.



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



9000731585

01
920219