



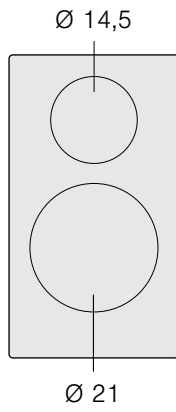
PIE3..C1..
Płyta grzejna



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

PIE3..C1..



	g*	b*
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3	Ograniczenia użytkowania	10
Przyczyny uszkodzeń	4	Włączenie:.....	10
Ochrona środowiska	5	Wyłączenie	10
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	5	Automatyczne ograniczenie czasu gotowania	10
Rady dotyczące oszczędzania energii.....	5	Wyłączanie sygnału dźwiękowego	10
Gotowanie indukcyjne	6	Konserwacja i czyszczenie	11
Zalety gotowania indukcyjnego.....	6	Płyta kuchenki	11
Naczynia	6	Rama płyty kuchenki.....	11
Informacje na temat urządzenia	7	Usuwanie usterki	11
Panel sterowania.....	7	Zwykły hałas podczas działania urządzenia.....	12
Strefy grzejne	7	Serwis	12
Wskaźnik ciepła resztkowego	7		
Programowanie płyty kuchenki	8		
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej	8		
Programowanie strefy grzejnej	8		
Tabela gotowania.....	8		
Funkcja Powerboost	10		

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.bosch-home.com oraz w sklepie internetowym: www.bosch-eshop.com

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

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

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

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

W przypadku posiadania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia medycznego, należy szczególnie uważać podczas użytkowania lub podczas zbliżania się działających kuchenek indukcyjnych.

Skonsultować się z lekarzem lub producentem urządzenia medycznego w celu upewnienia się, czy spełnia obowiązujące normy, oraz poinformowania się o ewentualnych niekompatybilnościach.

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo awarii!

Płyta jest wyposażona w wentylator umieszczony w dolnej części. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szuflada, nie należy używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papierów, ponieważ mogą one zostać wessane i spowodować uszkodzenie wentylatora lub osłabić działanie funkcji chłodzenia. Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- W przypadku gotowania w 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 "podskażyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczają pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczają 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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywki odpowiedniej dla każdego garnka. Gdy gotuje się bez przykrycia, zużywa się dużo więcej energii. Stosować szklaną pokrywkę, aby móc zaglądać do naczynia, bez konieczności podnoszenia pokrywki.
- Używać naczyń o płaskim dnie. Naczynia nie posiadające płaskiego dna powodują większe zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Uwaga: producenci naczyń zazwyczaj wskazują górną średnicę naczynia, która najczęściej jest większa od średnicy podstawy naczynia.
- Używać małego naczynia do gotowania małych ilości potraw. Duże, nie do końca wypełnione naczynie wymaga użycia dużej ilości energii.
- Przy gotowaniu, używać małej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię i zachowuje się wszystkie witaminy i minerały w warzywach.
- Wybrać najniższy poziom mocy pozwalający na podtrzymanie gotowania. Przy zbyt wysokim poziomie mocy, zużywa się niepotrzebnie energię.

Gotowanie indukcyjne

Zalety gotowania indukcyjnego

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

- Oszczędność czasu przy gotowaniu i smażeniu, dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczynia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które 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 zdejmuje się naczynie bez uprzedniego wyłączenia strefy.

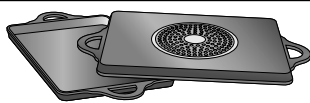
Naczynia

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

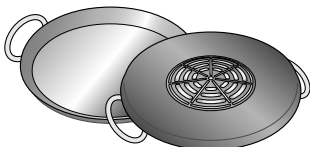
- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

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

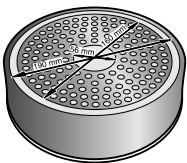
Istnieje inny rodzaj naczyń dostosowanych do podgrzewania indukcyjnego, których dno nie jest w całości ferromagnetyczne.



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



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



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

Nieodpowiednie naczynia

Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

Charakterystyka dna naczynia

Charakterystyka dna naczyń może mieć wpływ na jednolitość wyniku gotowania. Naczynia zrobione z materiałów, które pomagają rozprządzać 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.

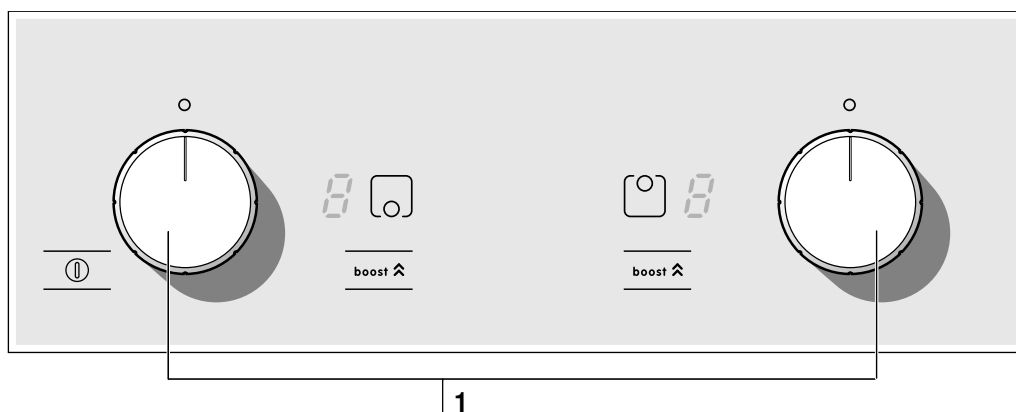
Wykrywanie naczyń

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.

Informacje na temat urządzenia

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

Panel sterowania



Zastosowanie

1 Wybór poziomu mocy

Powierzchnie obsługi

⓪ Włącznik główny

boost ↑ Funkcja PowerBoost

Wskaźniki

0 Tryb pracy

1-9 Stopnie mocy grzania

b Funkcja PowerBoost

H/h Ciepło resztkowe

Powierzchnie sterowania

Dotknięcie symbolu powoduje włączenie odpowiedniej funkcji.

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

Strefy grzejne

Strefa grzejna

○ 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 stref grzejnych sygnalizowanych przez wskaźnik.

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

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

Programowanie płyty kuchenki

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

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Do włączania i wyłączania płyty grzejnej służy włącznik główny.

Włączanie: Dotknąć symbolu ①. Wyświetlacz nad włącznikiem głównym świeci się. Płyta grzejna jest teraz gotowa do pracy.

Wyłączanie: dotykać symbolu ①, aż zgaśnie wskaźnik nad włącznikiem głównym. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówki

- Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Jeżeli elementy obsługi nie są ustawione podczas dotknięcia symbolu ① na 0, na wskaźniku pól grzejnych miga wskazanie ④. Płyta grzejna pozostaje wyłączona.

Programowanie strefy grzejnej

Ustawić żądany poziom mocy za pomocą pokręteł.

0 = strefa grzejna wyłączona.

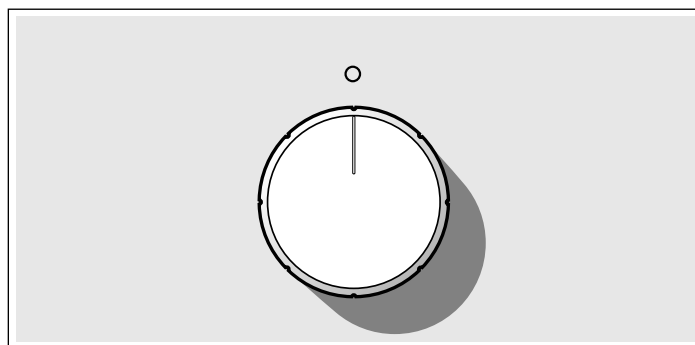
Poziom mocy 1 = moc minimalna.

Poziom mocy 9 = moc maksymalna.

Wybór poziomu mocy

Obrócić pokrętkę w prawo do momentu wybrania odpowiedniego poziomu mocy.

W polu wskaźników wyświetla się wybrany poziom mocy.



Wyłączenie strefy grzejnej

Obrócić pokrętkę w lewo, aż do poziomu 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.

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

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

Na początku gotowania, użyć poziomu mocy 9.

	Poziom mocy	Czas gotowania
Topienie		
Czekolada, kuwertura czekoladowa	1-2	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-
Podgrzewanie i podtrzymywanie stałej temperatury		
Gęsta zupa warzywna z kawałkami warzyw (np. soczewica)	1-2	-
Mleko**	1-2	-
Kiełbaski gotowane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i odgrzewanie		
Szpinak głęboko mrożony	3-4	15-25 min
Gulasz głęboko mrożony	3-4	30-40 min
Gotowanie na wolnym ogniu, doprowadzanie do wrzenia na wolnym ogniu		
Klopsiki ziemniaczane*	4-5	20-30 min
Ryba*	4-5	10-15 min
Białe sosy, np. beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos bearnijski, sos holenderski	3-4	8-12 min

* Gotowanie bez przykrycia

** Bez przykrycia

*** Często obracać

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

* Gotowanie bez przykrycia

** Bez przykrycia

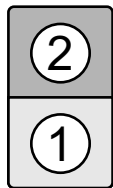
*** Często obracać

Funkcja Powerboost


Korzystając z funkcji Powerboost, można zagrzać duże ilości wody dużo szybciej niż w przypadku zastosowania poziomu mocy 3.

Ograniczenia użytkowania

Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich pól grzejnych, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzejne z tej samej grupy (patrz rysunek). Aktywowanie tej funkcji na przykład w odniesieniu do pola grzejnego 1 oznacza, że pole grzejne 2 musi być wyłączone i odwrotnie. W przeciwnym razie na wskaźniku stopnia mocy grzania miga na przemian litera **b** oraz stopień mocy grzania. Następnie automatycznie ustawiony zostanie poprzednio wybrany stopień mocy grzania.



Włączenie:

1. Wybrać odpowiedni poziom mocy.
2. Nacisnąć symbol **boost**  wybranej strefy grzejnej. Wyświetla się wskaźnik **b**. Funkcja została włączona.

Wyłączenie

Nacisnąć symbol **boost** . Wskaźnik **b** gaśnie. Funkcja zostanie wyłączona.

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

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. W polu wskaźników danej strefy grzejnej migają na przemian **F**, **B**, **C** oraz wskaźnik ciepła resztkowego **H/h**.

Wskaźnik gaśnie po obróceniu pokrętki do pozycji 0. Obecnie 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).

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Dotknięcie symbolu powoduje włączenie krótkiego informacyjnego sygnału dźwiękowego. W zależności od modelu urządzenia, istnieje możliwość wyłączenia sygnału dźwiękowego.

1. Ustawić w strefach grzejnych poziom mocy 3.
2. Wyłączyć kolejno strefy grzejne, rozpoczynając od strefy grzejnej sterowanej pokrętką umieszczoną z prawej strony panelu sterowania.
3. Naciskać symbol **boost**  odpowiadający strefie grzejnej położonej z lewej strony przez co najmniej 5 sekund. Po upływie tego czasu rozlegnie się potwierdzający sygnał dźwiękowy.

Istnieje możliwość ponownego włączenia sygnału dźwiękowego. Aby aktywować sygnał dźwiękowy, należy wykonać te same czynności, co przy jego wyłączeniu.

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

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

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

Nigdy nie stosować:

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

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

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

Rama płyty kuchenki

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

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

Usuwanie usterki

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

Wskaźnik	Usterka	Sposób usunięcia usterki
brak	Przerwa w dostawie prądu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Usterka 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 Technicznym.
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	Usterka układu elektronicznego.	Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*
$F0$	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.	Obrócić pokrętkę do pozycji 0. Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny wystarczająco ostygnie, i ponownie włączyć strefę grzejną.*
$F4$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych.	Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.*
$c1$	Nieodpowiednie (zbyt wysokie) napięcie zasilania.	Należy skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej.
$c2$ / $c3$	Strefa grzejna uległa przegrzaniu i wyłączyła się w celu ochrony płyty kuchenki.	Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.

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

Nie wolno stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

Zwykły hałas podczas działania urządzenia

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

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.

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

Serwis

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

Numer E i numer FD:

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000913894

01
931217