BOSCH

Płyta grzejna

PKE6...17.
PKM6..BB..
PKE6..BB..
PKK6..B1..
PKF6...17.
PKK6..BB..
PKF6..BB..
PKN6...17.
PKM6..B17.
PKN6..BB..

[pl] Instrukcja obsługi i instrukcje montażu

Aplikacja Bosch BetterFood

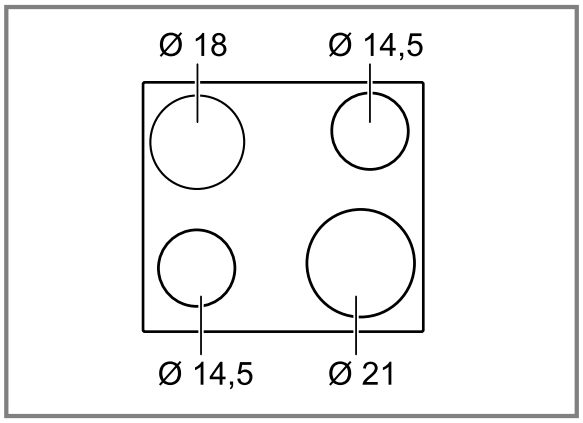
Odkryj swoje nowe urządzenie dzięki tysiącom elastycznych przepisów!

- Przepisy wegańskie, niskowęglowodanowe czy bezglutenowe? Możesz dostosować wszystkie przepisy do swoich upodobań.
- Odkryj przepisy na potrawy, które możesz przygotować ze składników, które masz już w domu.
- Zdrowe gotowanie stało się łatwe dzięki kompasowi zdrowotnemu Nutri-Check.
- Uzyskaj optymalne ustawienia w przepisach dla podłączonych urządzeń.

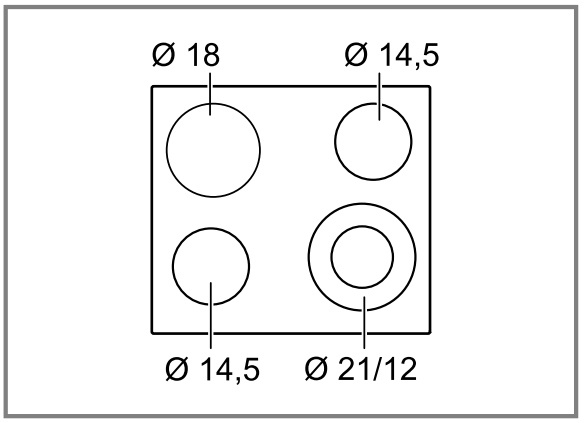


Ta aplikacja jest dostępna tylko w niektórych krajach europejskich i w wybranych językach.

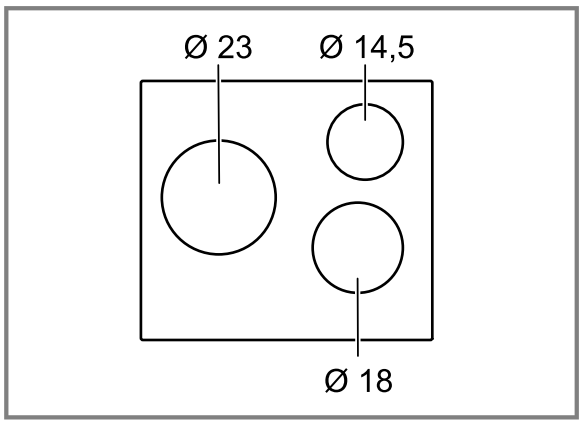
PKE6...17.., PKE6..BB..



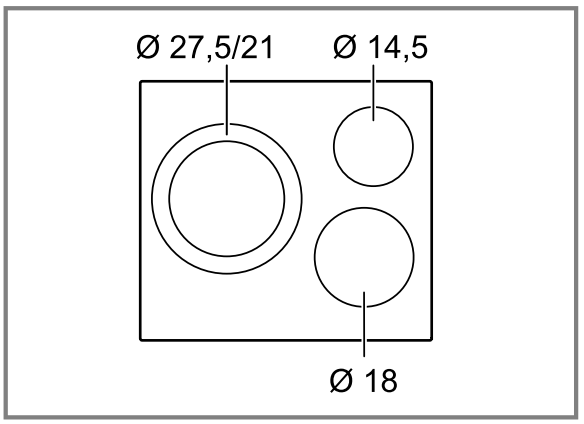
PKF6...17., PKF6..BB..



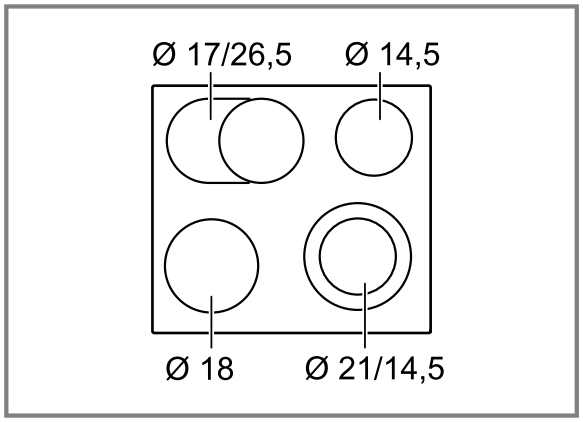
PKM6..B17., PKM6..BB..



PKK6..B1.., PKK6..BB..



PKN6...17., PKN6..BB..



Ø = cm

**Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online.
Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.**



Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Bezpieczeństwo 3
2 Wykluczanie szkód materialnych 5
3 Ochrona środowiska i oszczędność 5
4 Poznawanie urządzenia 6
5 Podstawowy sposób obsługi 7
6 Zabezpieczenie przed dziećmi 9
7 Funkcje czasowe 9
8 Automatyczne wyłączanie 10
9 Ustawienia podstawowe 10
10 Czyszczenie i pielęgnacja 11
11 Usuwanie usterek 11
12 Utylizacja 13
13 Serwis 13

14 INSTRUKCJA MONTAŻU 14
14.1 Bezpieczny montaż 14

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Definicja haseł ostrzegawczych

Poniżej podane jest znaczenie haseł ostrzegawczych użytych w niniejszej instrukcji.

⚠ OSTRZEŻENIE
Należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć ewentualnie poważnych lub śmiertelnych obrażeń.

UWAGA
Przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapobiec uszkodzeniom urządzenia lub innym szkodom materialnym.

Uwaga: Wskazuje to na ważne informacje.

1.2 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcje, paszport urządzenia i informacje o produkcie należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji oraz z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:
- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:
- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.

1.4 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.
Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.5 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▸ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▸ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym.

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

- ▸ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▸ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▸ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▸ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

- ▸ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas używania urządzenie i jego części dotykowe nagrzewają się, zwłaszcza rama płyty grzewczej, jeżeli taka istnieje.

- ▸ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▸ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▸ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uchwyty naczyń do gotowania mogą nagrzewać się w trakcie trybu pracy. Jeśli uchwyty znajdują się w zasięgu promieniowania strefy grzewczej, mogą one stać się szczególnie gorące.

- ▸ Naczynie do gotowania musi zawsze przykrywać całą strefę grzewczą.
- ▸ Używać łapek kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▸ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▸ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▸ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▸ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Skontaktować się z serwisem. →*Strona 13*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▸ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- ▸ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Jeśli powierzchnia między polem grzewczym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle podskakiwać.

- ▸ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▸ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▸ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▸ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

▸ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA
Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
▸ Sprawdzić naczynia.
Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.
▸ Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących polach grzewczych pustych naczyń.
Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.
▸ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.
Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
▸ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.
Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.
▸ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
▸ Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Pozostałości potraw po wykipieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.
Plamy	Nieodpowiednie środki czyszczące	Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier albo piasek	Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.
Zarysowania	Szorstkie dna garnków i patelni	Sprawdzać naczynia.
Odbarwienie	Nieodpowiednie środki czyszczące	Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia ceramiki szklanej.
Odbarwienie	Ścier z garnków, np. aluminiowych	Przy przesuwaniu podnosić garnki i patelnie.
Pęknięcie	Cukier lub potrawy zawierające duże ilości cukru	Pozostałości potraw po wykipieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.
▸ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać strefy grzewcze dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.
Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.
✔ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.
✔ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.
✔ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.
✔ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.
✔ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.
✔ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartości zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.
✔ Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy.
✔ Zbyt wysoki stopnień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

Wykorzystywać ciepło resztkowe płyty grzewczej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzewcze już na 5-10 minut przed upływem czasu gotowania.

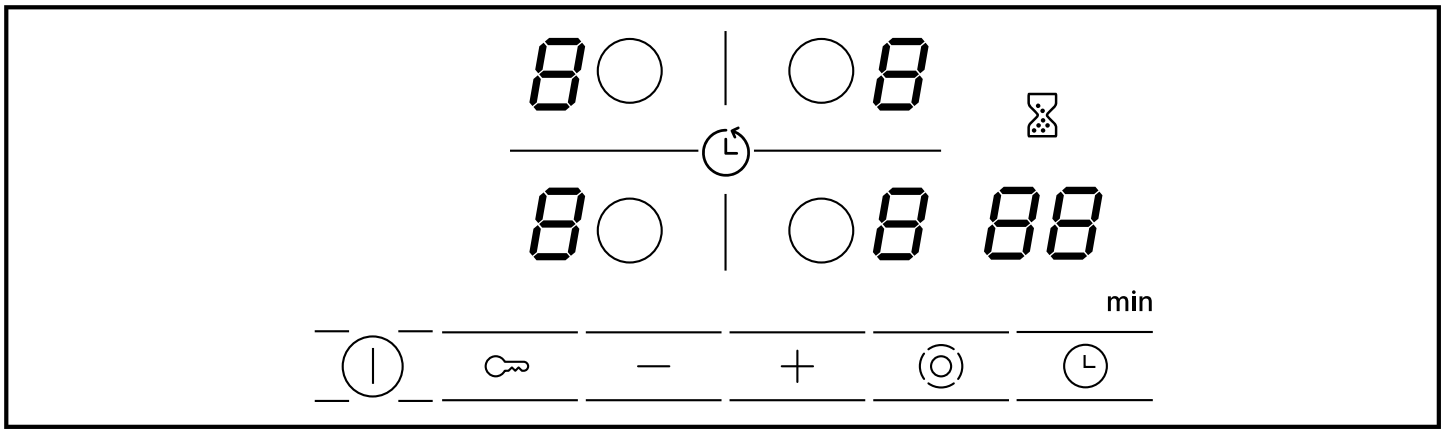
- Niewykorzystane ciepło resztkowe zwiększa zużycie energii.

4 Poznawanie urządzenia

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla różnych płyt grzewczych. Wymiary pól grzewczych można znaleźć w opisie typu. → *Strona 2*

4.1 Panel obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.



4.2 Wskaźniki

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

Wskaźnik	Nazwa
1 - 9	Stopnie mocy grzania
H / h	Ciepło resztkowe
88	Timer

4.3 Pola dotykowe

Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać odpowiednią funkcję, należy dotknąć odpowiedniego pola.

Pole dotykowe	Nazwa
⏻	Włącznik główny
○	Wybór pola grzewczego
⊶	Zabezpieczenie przed dziećmi
− +	Pola ustawień
◎	Włączanie stref
◷	Timer

Uwagi

- Panel obsługi powinien być zawsze suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani pól dotykowych. Układ elektroniczny może się przegrzać.

4.4 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.
Po aktywacji opcji świecą odpowiednie wskaźniki.
Po włączeniu pola grzewczego aktywna jest wartość, która była ustawiona jako ostatnia.

Pole grzewcze	Nazwa	Włączanie i wyłączanie
○	Pole jednostrefowe	Wybrać pole grzewcze.
◎	Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzewcze. Dotknąć ◎.
CO	Strefa smażenia	Wybrać pole grzewcze. Dotknąć ◎.

Uwagi

- Ciemne miejsca na rozgrzanym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze pola grzewczego oraz elementy grzewcze obwodów dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.
- Powody:
  – Ochrona wrażliwych części przed przegrzaniem.

– Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
– Optymalizacja rezultatu gotowania.

4.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego.

Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazanie	Znaczenie
H	Pole grzewcze jest na tyle gorące, że można na nim utrzymywać w żądanej temperaturze mniejsze potrawy albo roztapiać polewę.
h	Pole grzewcze jest gorące.

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania płyty grzewczej służy włącznik główny.
Jeśli w ciągu 4 sekund od wyłączenia płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, aktywne będą poprzednie ustawienia.

5.2 Włączanie płyty grzewczej

▸ Dotknąć ⏻.
✔ Świeci lampka kontrolna nad symbolem ⏻.
✔ Świecą wskaźniki 0.
✔ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

5.3 Wyłączanie płyty grzewczej

Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, gdy wszystkie pola grzewcze są przez określony czas wyłączone (10-60 sekund).

▸ Dotknąć ⏻.
✔ Gaśnie lampka kontrolna nad ⏻.
✔ Gasną wskaźniki.
✔ Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.
✔ Wskaźnik ciepła resztkowego świeci, aż pola grzewcze dostatecznie wystygną.

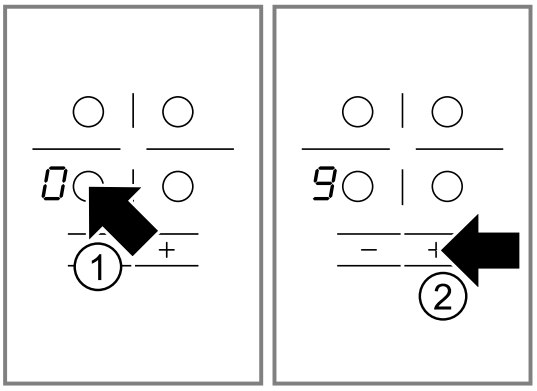
5.4 Ustawianie pól grzewczych

W celu dokonania ustawień pola grzewczego należy je wybrać.
W strefie ustawień można ustawiać żądane stopnie mocy grzania.

Stopień mocy grzania	
1	najniższa moc
9	najwyższa moc
.	Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni, np. 4. .

5.5 Ustawianie stopni mocy grzania

Wymaganie: Płyta grzewcza jest włączona.
1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ○.
✔ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się 0.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu + lub −.



Pojawia się ustawienie podstawowe.
- \+ stopień mocy grzania 9
- − stopień mocy grzania 4

5.6 Zmiana stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ○.
2. Dotykać + lub − do momentu wyświetlenia żądanego stopnia mocy grzania.

5.7 Wyłączanie pola grzewczego

Istnieją 2 sposoby wyłączania pól grzewczych.

1. Dotknąć 2 razy ○.
✔ We wskaźniku stopnia mocy grzania pojawia się 0.
✔ Po 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.
2. Wybrać pole grzewcze i dotykać + albo −, aż pojawi się wskaźnik stopnia mocy grzania 0.
✔ Po 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Uwaga: Ostatnio ustawione pole grzewcze pozostaje aktywne. Można je ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

5.8 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

W tym miejscu dostępny jest przegląd różnych potraw i dostosowanych do nich stopni mocy grzania.
Czas gotowania może być różny w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw. Stopień mocy dogotowywania jest zależny od używanego naczynia do gotowania.

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Do podgotowania używać 9 stopnia mocy grzania.
- Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.
- Artykuły wymagające mocnego obsmażenia lub wydzielające podczas smażenia dużo płynu najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.
- Porady dotyczące energooszczędnego gotowania. →*Strona 5*

Roztapianie

Potrawa	Stopień mocy grzania dla dogotowywania	Dogotowywanie w minutach
Czekolada, kuwertura	1-1.	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-

Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1-2	-
Mleko [1]	1.-2.	-
Kiełbaski w wodzie [1]	3-4	-

Rozmrażanie i podgrzewanie

Szpinak, mrożony	2.-3.	10-20
Gulasz, mrożony	2.-3.	20-30

Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

Kluski, knedle [2,3]	4.-5.	20-30
Ryby [2,3]	4-5	10-15
Biały sos, np. sos beszamelowy	1-2	3-6
Sosy ubijane, np. sos berneński, sos holenderski	3-4	8-12

Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

Ryż z podwójną ilością wody	2-3	15-30
Ryż na mleku	1.-2.	35-45
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30
Ziemniaki gotowane	4-5	15-25
Potrawy mączne, makarony [2,3]	6-7	6-10
Potrawa jednogarnkowa, zupa	3.-4.	15-60
Warzywa, świeże	2.-3.	10-20
Warzywa, mrożone	3.-4.	10-20
Potrawa w szybkowarze	4-5	-

Duszenie

Zrazy zawijane	4-5	50-60
Pieczeń duszona	4-5	60-100
Gulasz	2.-3.	50-60

Smażenie na małej ilości oleju

Smażyć potrawy bez pokrywki.

Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Sznycel, mrożony	6-7	8-12
Kotlety, naturalne lub panierowane [4]	6-7	8-12
Stek, grubość 3 cm	7-8	8-12
Kotlet mielony, grubość 3 cm [4]	4.-5.	30-40
Hamburger, grubość 2 cm [4]	6-7	10-20
Pierś drobiowa, grubość 2 cm [4]	5-6	10-20
Pierś drobiowa, mrożona [4]	5-6	10-30
Ryba lub filet rybny, naturalne	5-6	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane	6-7	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12
Scampi, krewetki	7-8	4-10
Warzywa lub grzyby świeże, podsmażanie	7-8	10-20
Warzywa lub mięso w paski na sposób azjatycki	7.-8.	15-20
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.-4.	smażenie ciągłe
Jaja sadzone	5-6	3-6

Smażenie w głębokim tłuszczu

Smażyć w głębokim tłuszczu artykuły spożywcze porcjami po 150-200 g w 1-2 l oleju. Przygotowywać potrawy bez pokrywki.

Produkty mrożone, np. frytki czy chicken nuggets	8-9	-
Krokiety, mrożone	7-8	-
Mięso, np. kurczak	6-7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-
Warzywa lub grzyby, panierowane albo w cieście piwnym Tempura	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	-

[1] Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.
[2] Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.
[3] Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.
[4] Kilkakrotnie obrócić potrawę.

6 Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można uniemożliwić włączanie płyty grzewczej przez dzieci.

6.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.
- ▸ Nacisnąć ⊶ i przytrzymywać przez ok. 4 sekund.
- ✔ Lampka kontrolna nad symbolem ⊶ świeci przez 10 sekund.
- ✔ Płyta grzewcza jest zablokowana.

6.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- ▸ Nacisnąć ⊶ i przytrzymywać przez ok. 4 sekund.
- ✔ Blokada została wyłączona.

6.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Gdy funkcja ta jest aktywna, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane automatycznie w momencie wyłączenia płyty grzewczej.
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować w menu ustawień podstawowych. →*Strona 10*

7 Funkcje czasowe

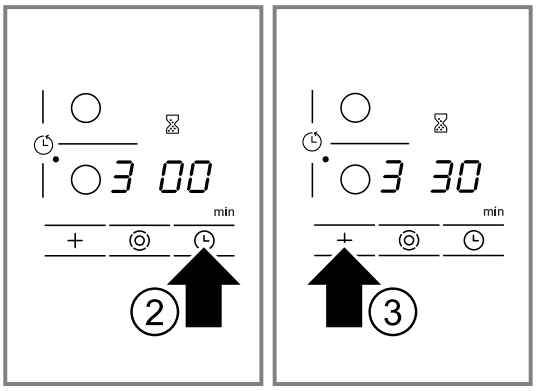
Urządzenie dysponuje różnymi funkcjami czasowymi, przy użyciu których można ustawiać czas trwania lub minutnik.

7.1 Czas włączenia

Dla wybranego pola grzewczego można wprowadzić czas włączanie. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłączy się automatycznie.
Czas włączenia można ustawiać na maksymalnie 99 minut.

Ustawianie czasu włączenia

Wymaganie: Pole grzewcze jest wybrane.
1. Ustawić stopień mocy grzania.
2. Dotknąć ◷.
- ✔ Świeci lampka kontrolna pola grzewczego przy ◷. Na wskaźniku timera świeci się 00.
3. Dotknąć + lub −.



Pojawia się proponowana wartość.
- \+ 30 minut.
- − 10 minut.

- ✔ Zaczyna się odliczanie czasu trwania. Jeśli czas został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas wybranego pola grzewczego.
- ✔ Po upływie ustawionego czasu trwania pole grzewcze zostaje wyłączone. Słychać sygnał, a we wskaźniku świeci przez 10 sekund 00.

Korekta lub zerowanie ustawionego czasu włączenia

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć ◷.
3. Używając + lub − zmienić czas lub ustawić go na 00.

Wyłączanie sygnału ciągłego

Sygnał można wyłączyć manualnie.
- ▸ Dotknąć dowolnego symbolu.
- ✔ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest ustawienie czasu trwania dla wszystkich pól grzewczych. Po włączeniu każdego z pól grzewczych rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie.
Automatyczny timer należy aktywować w menu ustawień podstawowych. →*Strona 10*

Wskazówka: Automatyczny timer dotyczy wszystkich pól grzewczych. Czas ustawiony dla pojedynczego pola grzewczego można skracać lub zerować. →*Strona 9*

7.2 Minutnik

Możliwe jest ustawienie czasu do 99 minut, po upływie którego słychać sygnał. Minutnik działa niezależnie od wszystkich innych ustawień.

Ustawianie minutnika

1. Włączyć minutnik.
   Minutnik można włączać na 2 różne sposoby.

Gdy zostało wybrane pole grzewcze.	Dotknąć ◷ dwa razy w ciągu 10 sekund.
Gdy nie zostało wybrane pole grzewcze.	Dotknąć ◷.

- ✔ Świeci wskaźnik ⧖.

2. Ustawić czas przy użyciu + lub −.
✔ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
✔ Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Na wskaźniku timera świeci się 00. Wskaźnik wyłącza się po 10 sekundach.

Wyświetlanie czasu

▸ Za pomocą symbolu ◷ wybrać minutnik.
✔ Wybrany czas pojawia się na 10 sekund na wyświetlaczu.

Korekta ustawionego czasu

1. Za pomocą symbolu ◷ wybrać minutnik.
2. Ustawić żądany czas używając + albo −.

Wyłączanie sygnału minutnika

Sygnał można wyłączyć manualnie.

▸ Dotknąć dowolnego pola dotykowego.
✔ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

8 Automatyczne wyłączanie

Jeżeli ustawienia pola grzewczego nie były zmieniane przez dłuższy czas, uaktywnia się funkcja automatycznego wyłączania.
Czas, po którym pole grzewcze będzie wyłączane, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 godziny do 10 godzin).
Grzejnik pola grzewczego zostaje wyłączony. We wskaźniku pola grzewczego migają na przemian F8 oraz wskaźnik ciepła resztkowego H/h.

8.1 Dalsze gotowanie po automatycznym wyłączeniu

1. Dotknąć dowolnego pola dotykowego.
✔ Wskaźnik gaśnie.
2. Wprowadzić nowe ustawienia.

9 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

9.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd ustawień podstawowych i ich wartości fabrycznych.

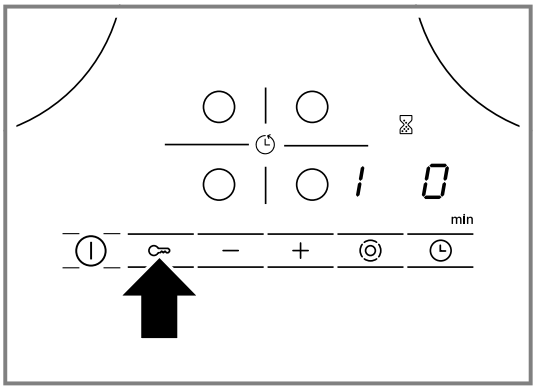
Wskaźnik	Opcja
c1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 0 – Funkcja wyłączona [1] 1 – Funkcja włączona 2 – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c2	Dźwięk sygnału 0 – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony. 1 – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi. 2 – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. [1]
c5	Automatyczny timer 00 – Funkcja wyłączona. [1] 1-99 – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
c6	Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu 1 – 10 sekund. [1] 2 – 30 sekund. 3 – 1 minuta.
c7	Włączanie elementów grzewczych 0 – Funkcja wyłączona 1 – Funkcja włączona 2 – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego. [1]
c9	Czas wyboru pól grzewczych 0 – Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru. [1] 1 – Ostatnio wybrane pole grzewcze można ustawić w ciągu 10 sekund po jego wybraniu. Po upływie tego czasu przed rozpoczęciem ustawiania należy ponownie wybrać pole grzewcze.
c0	Przywracanie ustawień fabrycznych 0 – Funkcja wyłączona [1] 1 – Funkcja włączona

9.2 Zmiana ustawień podstawowych

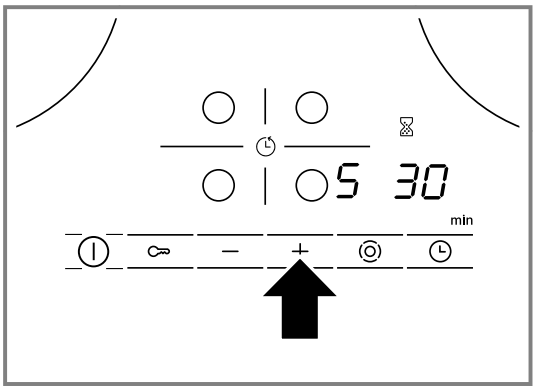
Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.
1. Włączyć płytę grzewczą.

[1] Ustawienie fabryczne

2. W ciągu następnych 10 sekund nacisnąć ⚿ i przytrzymywać przez 4 sekundy.



✔ c i 1 świecą się na zmianę oraz 0 jako wartość uprzednio ustawiona.
3. Kilkukrotnie dotknąć ⚿, aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
4. Używając + albo − ustawić żądaną wartość.



5. Nacisnąć ⚿ i przytrzymywać przez 4 sekundy.
✔ Ustawienie zostało aktywowane.

Wskazówka: Aby zamknąć menu ustawień podstawowych bez zapisania zmian, należy wyłączyć płytę grzewczą przy użyciu ⏻. Ponownie włączyć i ustawić płytę grzewczą.

10 Czyszczenie i pielęgnacja

10.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

UWAGA
Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

Nieodpowiednie środki czyszczące
- nierozcieńczony płyn do mycia naczyń
- środki przeznaczone do stosowania w zmywarce
- środki przeznaczone do szorowania
- agresywne chemicznie środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- szorstkie gąbki
- myjki ciśnieniowe i myjki parowe

10.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu, aby nie dopuszczać do przypalenia resztek potraw.

Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. →*Strona 11*

Wymaganie: Płyta grzewcza ostygła.
1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.
   Wskazówka: Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

11 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać się z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
  → *"Serwis", Strona 13*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**
Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.
- ▸ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Wezwać serwis.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**
Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.
- ▸ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Wezwać serwis.

11.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w dostawie prądu. **1.** Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej. **2.** Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu prądem sieciowym.
Migają wszystkie wskaźniki	Pulpit obsługi jest mokry albo leżą na nim przedmioty. ▸ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
F2	Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. **1.** Odczekać jakiś czas. **2.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 4	Mimo wyłączenia przy przez F2 temperatura układu elektronicznego dalej wzrosła. Dlatego wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone. **1.** Odczekać jakiś czas. **2.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 5 i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał.	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. ▸ Usunąć garnek. ✔ Wskaźnik gaśnie krótko potem.
F 5 i sygnał akustyczny	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. **1.** Usunąć garnek. **2.** Odczekać jakiś czas. **3.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 8	Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie. Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.
dE i pola grzewcze nie grzeją	Aktywny tryb demo. **1.** Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej. **2.** W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.
Na wyświetlaczu widać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. **1.** Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✔ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. **2.** Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 13*

12 Utylizacja

12.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
  Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

13 Serwis

Istotne dla prawidłowego działania urządzenia, oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim rozporządzeniem w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dostępne są w naszym dziale obsługi klienta przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
Ponadto przez okres do 15 lat po wprowadzeniu urządzenia na rynek można nabyć w naszym dziale obsługi klienta inne istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne, które dostępne są w magazynie.
Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.
Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem *www.bosch-home.com* na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

13.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia; numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

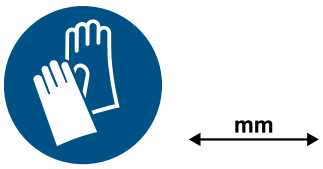
Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

14 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



14.1 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Podłączenie do sieci elektrycznej- wyłącznie przez specjalistę z odpowiednimi uprawnieniami. Niewłaściwe podłączenie powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- Wyłącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.

14.2 Zabudowa pod blatem roboczym

Nie zabudowywać chłodziarek, zmywarek, piekarników bez wentylacji i pralek pod blatem roboczym.

- W przypadku zabudowy pod blatem piekarnika grubość blatu roboczego musi wynosić co najmniej 20 mm, a w niektórych przypadkach więcej. Przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji montażu piekarnika.
- Należy uważać na to, aby wystające części, takie jak np. obudowa przyłącza sieciowego lub kabel sieciowy nie kolidowały np. z szufladą.

14.3 Płyta przegradzająca

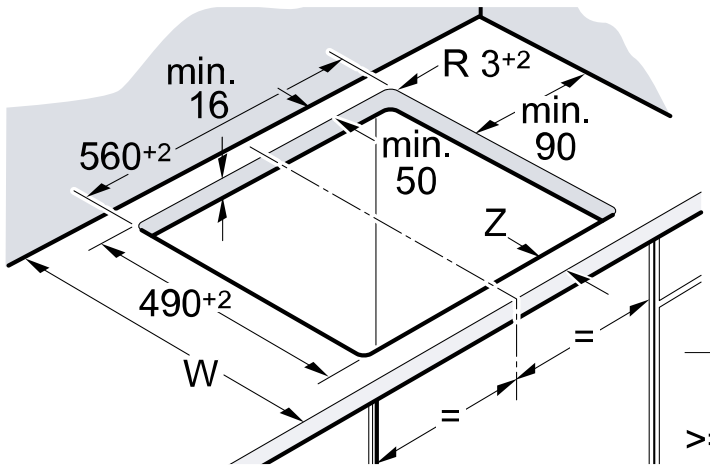
Jeśli możliwe jest dotknięcie elementów dolnej części płyty grzewczej, należy zamontować płytę przegradzającą.

- Płytę przegradzającą można nabyć w sklepach specjalistycznych jako wyposażenie dodatkowe.
- Jeżeli używana jest własna płyta przegradzająca, minimalna odległość od miejsca podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej powinna wynosić 10 mm.

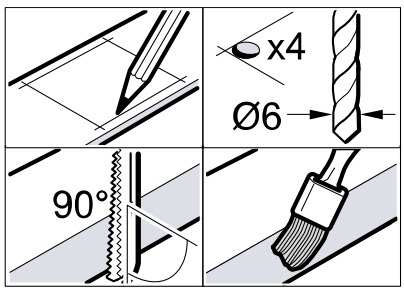
14.4 Przygotowanie mebla

Blat roboczy musi być równy, poziomy i stabilny.

- Meble do zabudowy, łącznie z cokołami, muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.
- Maskownica wnęki w odległości 50 mm od tylnej ściany nie może być wykonana z łatwopalnego materiału (np. płytki, kamień).
- Aby zapobiec spowodowanemu wilgocią pęcznieniu blatu roboczego, krawędzi cięcia należy zabezpieczyć środkiem żaroodpornym.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50



14.5 Podłączenie do sieci elektrycznej

W celu ochrony urządzenie wyjąć z tacek styropianowych dopiero wtedy, gdy zostanie ono wciśnięte w wycięcie. Urządzenia nigdy nie stawiać pionowo na jednej stronie.

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić domową instalację elektryczną.
- Urządzenie odpowiada klasie ochronności I i może być użytkowane wyłącznie z podłączeniem do przewodu uziemiającego.
- W przypadku stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.
- Jeśli na wyświetlaczu urządzenia pojawi się *U400*, urządzenie jest nieprawidłowo podłączone. Odłączyć urządzenie od sieci, sprawdzić przyłącze.

Podłączanie przewodu 3-żyłowego

Zwrócić uwagę na odpowiednie zabezpieczenie domowej instalacji elektrycznej.

Zwrócić uwagę na kolorowe oznaczenia przewodu przyłączeniowego.

- Żółto-zielony: przewód uziemiający ⏚.
  Niebieski: przewód neutralny.
  Brązowy: faza (przewód zewnętrzny).
  W razie potrzeby przedwód ten można zastąpić wielofazowym przewodem przyłączeniowym. W przypadku wymiany przewodu patrz poniższy akapit.

Podłączenie bez wstępnie zamontowanego przewodu

Płytę grzewczą podłączać wyłącznie według schematu podłączenia.

- W razie potrzeby zamontować dołączone mostki miedziane.
- Przewód przyłączeniowy do sieci elektrycznej musi odpowiadać typowi H05 VV-F lub o wyższym symbolu.
- Ustalić wymagany przekrój żył zgodnie z obciążeniem prądu. Przekrój < 1,5 mm² nie jest dopuszczalny.

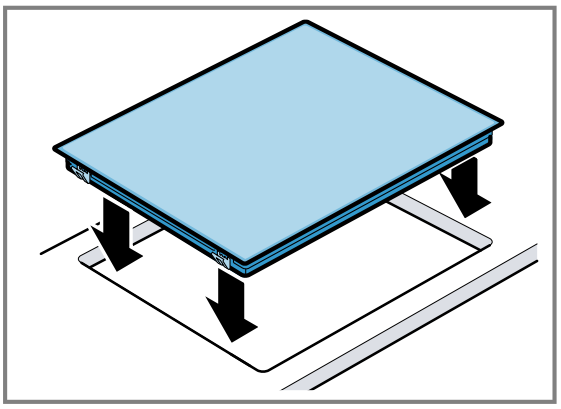
Podłączenie ze wstępnie zamontowanym przewodem 5-żyłowym

Przewód połączeniowy może wymienić tylko przeszkolony personel serwisu.

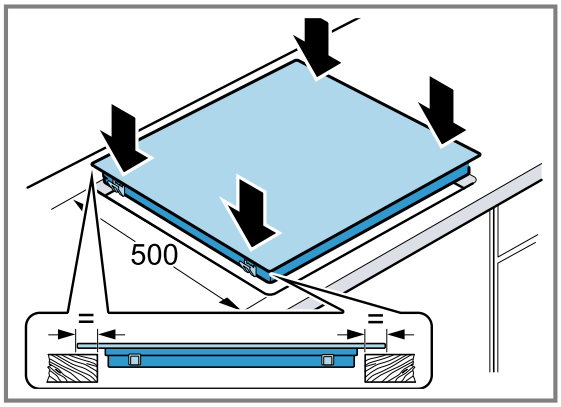
14.6 Montaż płyty grzewczej

Uważać, aby nie przyciąć przewodu przyłączeniowego, ani go nie prowadzić po ostrych krawędziach.

- Jeśli pod blatem wbudowany jest piekarnik, przewód znajdujący się z tyłu piekarnika należy poprowadzić do gniazda przyłączeniowego.



- Płytę grzewczą można osadzić również w istniejącym już wycięciu o głębokości 500mm.
- Musi on wystawać na taką samą odległość z przodu i z tyłu.



14.7 Demontaż płyty grzewczej

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Wypchnąć płytę grzewczą od dołu.

Dziękujemy za zakup urządzenia AGD marki Bosch!

Po zarejestrowaniu urządzenia w systemie MyBosch uzyskasz dostęp do następujących korzyści:

- **Specjalistyczne informacje i rady dotyczące urządzenia**
- **Opcje przedłużenia gwarancji**
- **Rabaty na akcesoria i części zamienne**
- **Cyfrowa instrukcja obsługi i wszystkie dane urządzenia**
- **Łatwy dostęp do serwisu AGD firmy Bosch**

Bezpośrednia i prosta rejestracja – także z urządzeń mobilnych:
www.bosch-home.com/welcome

Potrzebujesz pomocy? Znajdziesz ją tutaj.

Specjalistyczne doradztwo dotyczące posiadanych urządzeń AGD marki Bosch, pomoc w przypadku problemów lub naprawy przez ekspertów firmy Bosch.

Poznaj liczne możliwości wsparcia, jakie możesz otrzymać od firmyBosch:
www.bosch-home.com/service

Dane kontaktowe dla wszystkich krajów są podane w załączonym wykazie punktów serwisowych.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9002044897 (060323) REG25
pl