

PIB6..E1.., PIE6..T1..,, PIL8..T1..

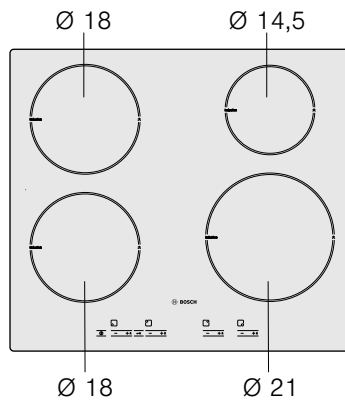
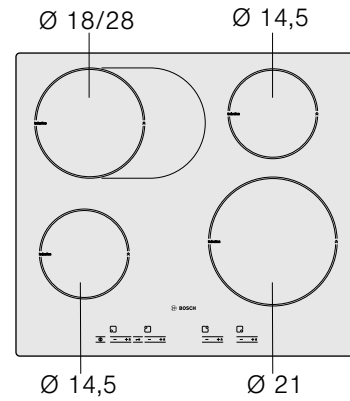
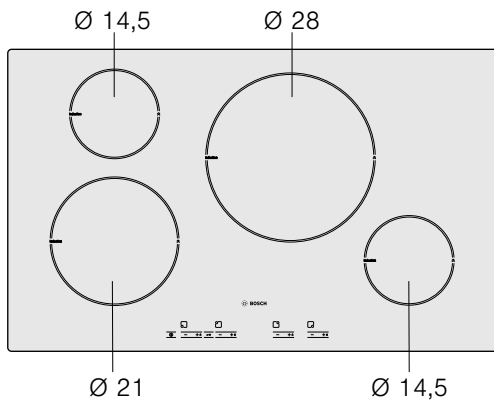


BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi2



9000309653

PIE6..T1..**PIB6..E1..****PIL8..T1..**

pl Spis treści

Rady i uwagi dotyczące bezpieczeństwa	3
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Przyczyny uszkodzeń	4
Ochrona środowiska	4
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego	4
Rady dotyczące oszczędzania energii	4
Gotowanie indukcyjne	4
Zalety gotowania indukcyjnego	4
Odpowiednie naczynia	5
Zapoznanie się z urządzeniem	5
Panel sterowania	5
Strefy grzejne	6
Wskaźnik ciepła resztkowego	6
Programowanie płyty kuchenki	6
Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki	6
Programowanie strefy grzejnej	6
Tabela gotowania	7
Funkcja zabezpieczenia dzieci	8
Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi ..	8
Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci	8
Funkcja Powerboost	8
Ograniczenia w stosowaniu	8
Włączenie	8
Wyłączenie	8
Automatyczne ograniczenie czasu gotowania	9
Ustawienia podstawowe	9

Dostęp do ustawień podstawowych	9
Konserwacja i czyszczenie	10
Płyta kuchenki	10
Rama płyty kuchenki	10
Usuwanie awarii	10
Zwykły hałas podczas działania urządzenia	11
Serwis	11

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

⚠ Rady i uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytać uważnie niniejsze instrukcje. Tylko wtedy można prawidłowo obsługiwać urządzenie.

Zachować instrukcję obsługi i montażu. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie, dołączyć również odpowiednią dokumentację.

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego. Należy używać płyty kuchenki wyłącznie do przygotowywania potraw. Podczas działania nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.

Bezpieczne korzystanie z urządzenia

W celu bezpiecznej eksploatacji urządzenia, osoby dorosłe i dzieci,

- które z powodu niepełnosprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej,
- braku doświadczenia lub wiedzy

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

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

Zbyt gorący olej lub inny tłuszcz

Niebezpieczeństwo pożaru!

Zbyt gorące oleje i inne tłuszcze szybko zapalają się. Nie pozostawiać przegrzanego oleju ani innego tłuszczu bez nadzoru. W przypadku zapalenia się oleju lub innego tłuszczu, nie należy gasić ognia wodą. Zgasić płomień za pomocą pokrywki lub talerza. Wyłączyć strefę grzejną.

Gotowanie w łaźni wodnej (gotowanie przez zanurzenie naczyń w drugim wypełnionym wrzącą wodą)

Metoda ta pozwala na gotowanie lub podgrzewanie potraw przez zanurzenie naczyń w drugim większym, napełnionym wodą. W ten sposób potrawa jest podgrzewana w sposób łagodny i stały, za pomocą gorącej wody, a nie bezpośrednio za pomocą ciepła wydzielanego przez strefę grzejną. Gotując potrawy w łaźni wodnej, należy pamiętać, aby puszki, naczynia ze szkła lub z innego materiału nie opierały się bezpośrednio na dnie naczyń, które zawiera wodę, by uniknąć pęknięcia szklanej powierzchni płyty kuchenki oraz naczyń z powodu nagrzania się strefy grzejnej.

Gorąca płyta kuchenki

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Nie dotykać rozgrzanych stref grzejnych. Pamiętać, aby dzieci nie znajdowały się w pobliżu płyty kuchenki.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nigdy nie stawiać przedmiotów łatwopalnych na płycie kuchenki.
- Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych lub aerozoli w szufladach pod płytą kuchenki.

Zawilgocenie dna naczyń i stref grzejnych

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Jeśli między dnem naczynia a strefą grzejną znajduje się ciecz, na skutek gromadzenia się pary wodnej, pod naczyńmi może wytworzyć się wysokie ciśnienie. W rezultacie, naczynie może gwałtownie skoczyć. Należy zawsze pamiętać, aby strefy grzejne i dno naczyń były suche.

Pęknięcia na płycie kuchenki

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Jeśli płyta kuchenki została stłuczona lub jest popękana, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Strefa grzejna nagrzewa się, lecz nie działa pole wskaźników

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Jeśli wskaźnik nie działa, wyłączyć strefę grzejną. Należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Płyta kuchenki wyłącza się

Niebezpieczeństwo pożaru!

Jeśli płyta kuchenki wyłącza się automatycznie i nie jest możliwe korzystanie z niej, w późniejszym czasie może nastąpić jej samoczynne włączenie. Aby tego uniknąć, należy wyłączyć kuchenkę z sieci elektrycznej. Należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Nie umieszczać przedmiotów metalowych na płycie indukcyjnej

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Nie pozostawiać na płycie grzejnej noży, widelców, łyżek, pokrywek lub innych przedmiotów metalowych, gdyż mogą się bardzo szybko rozgrzać.

Konserwacja wentylatora

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.

Uwaga!

Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy niosą z sobą niebezpieczeństwo. Należy wyłączyć urządzenie, jeśli jest uszkodzone. Należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej. Naprawy oraz wymiana przewodów przyłączeniowych mogą zostać wykonane jedynie przez odpowiednio wyszkolony personel Serwisu Pomocy Technicznej.

Uwaga!

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa oraz zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, osoby, które mają wszczepiony rozrusznik, powinny unikać zbliżania się do urządzenia w celu jego użycia. 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.

Wyłączanie płyty kuchenki

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

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.

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.

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 naczyń.

- Używać naczyń o grubym i płaskim dnie. Nierówne dno zwiększa zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Na ogół jest ona większa od średnicy dna naczynia. W przypadku, gdy średnica naczynia nie odpowiada rozmiarowi strefy grzejnej, lepiej, aby była ona większa od rozmiaru strefy grzejnej, w przeciwnym razie traci się połowę energii. Przestrzegać: Jeśli producent polecił większą średnicę 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.

- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipiły, 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.

Specjalne naczynia do indukcji

Istnieje inny rodzaj specjalnych naczyń do indukcji, których podstawa nie jest w całości ferromagnetyczna. Sprawdzić średnicę, może ona wpływać zarówno na wykrycie naczynia jak i na wynik gotowania.

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 rozprzodzać 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 naczynia

Każda strefa grzejna posiada minimalną granicę wykrywania naczynia, 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.

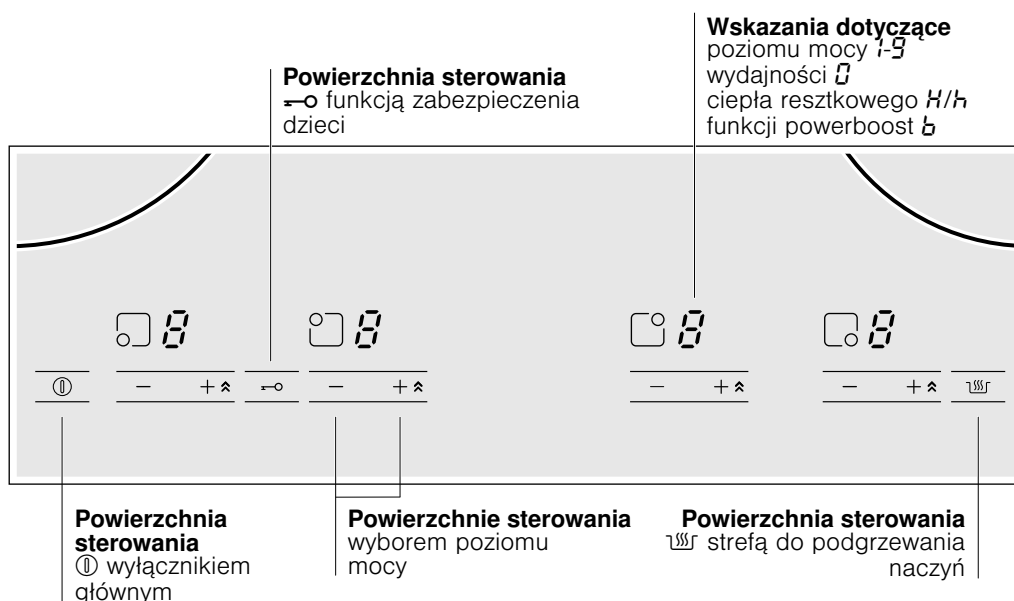
Podwójna lub potrójna strefa grzejna

Strefy te mogą wykrywać naczynia różnej wielkości. Strefa dostosowuje się automatycznie do materiału i właściwości naczynia, włączając jedynie pojedyncze lub całe pole, i dostarcza odpowiedniej mocy, aby zapewnić dobry wynik gotowania.

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

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.
⊞ Strefa przeznaczona na brytfannę	Strefa włącza się automatycznie w przypadku użycia naczynia, którego dno ma wielkość identyczną, jak strefa zewnętrzna.
○ Opornościowa strefa do podgrzewania naczyń*	Nacisnąć symbol  .**

* Włączenie strefy grzejnej: Zapala się wskaźnik danej strefy grzejnej.

** Zapala się wskaźnik ciepła resztkowego.

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 . Zapala się wskaźnik umieszczony nad wyłącznikiem głównym. Płyta kuchenki jest gotowa do działania.

Wyłączanie: naciskać symbol  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.

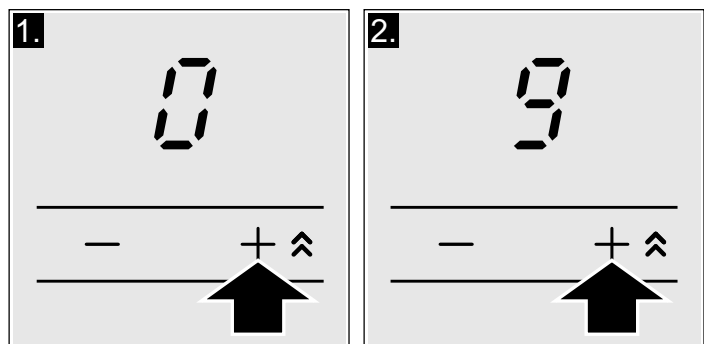
Poziom mocy 9 = moc maksymalna.

Każdy poziom mocy posiada stopień pośredni, oznaczony za pomocą kropki.

Wybór poziomu mocy:


Płyta kuchenki powinna być włączona.

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

Poziom mocy ma wpływ na wynik gotowania.

W czasie podgrzewania, mieszać od czasu do czasu potrawy z pure, kremami i gęstymi sosami.

Na początku gotowania, użyć poziomu mocy 9.

	Poziom mocy do gotowania wolnego	Czas gotowania wolnego w minutach
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.	-
Kiełbaski gotowane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i odgrzewanie		
Szpinak głęboko mrożony	2.-3.	5-15 min
Gulasz głęboko mrożony	2.-3.	20-30 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 bearnaiski, sos holenderski	3-4	8-12 min
Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie na parze, przysmażanie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2-3	15-30 min
Ryż z mlekiem	2-3	25-35 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	2.-3.	10-20 min
Warzywa głęboko zamrożone	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**		
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
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 jedną porcję po drugiej
Tortilla	3.-4.	smażyć jedną porcję po drugiej
Jajka sadzone	5-6	3-6 min

* Gotowanie na wolnym ogniu bez pokrywki

** Bez pokrywki

	Poziom mocy do gotowania wolnego	Czas gotowania wolnego w minutach
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	
Klopsiki	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 na wolnym ogniu bez pokrywki



** Bez pokrywki


Funkcja zabezpieczenia dzieci

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

Włączanie i wyłączenie 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 wyłączenie stałego zabezpieczenia dzieci

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




Włączanie i wyłączenie

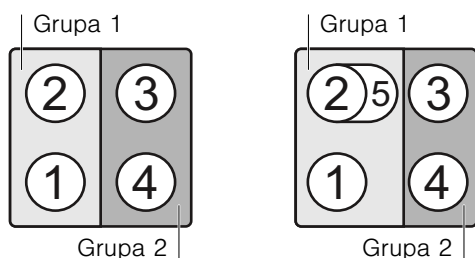
Patrz rozdział "Ustawienia podstawowe".

Funkcja Powerboost




Za pomocą funkcji Powerboost można podgrzać potrawy szybciej niż w przypadku użycia poziomu mocy .

Ograniczenia w stosowaniu

Funkcja ta jest dostępna we wszystkich strefach grzejnych tylko wtedy, gdy żadna inna strefa grzejna z tej samej grupy nie jest włączona (patrz rysunek). W przeciwnym razie, w polu wskaźników wybranej strefy grzejnej będą migaly  i ; a następnie zostanie automatycznie ustawiony poziom mocy .



Włączenie

1. Wybrać poziom mocy .
2. Nacisnąć symbol . W polu wskaźników strefy grzejnej pojawia się wskaźnik . Funkcja została włączona.

Wyłączenie

Nacisnąć symbol . Symbol  zniknie, a strefa grzejna powróci do poziomu mocy . Funkcja Powerboost została 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. Na wskaźniku strefy grzejnej miga na przemian **F** i **B**.

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.

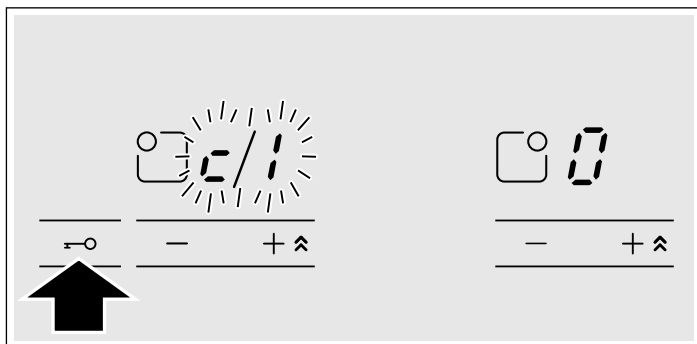
Wskaźnik	Funkcja
c i	Stałe zabezpieczenie dzieci □ Wyłączone.* i Włączone.
c 2	Sygnaly dźwiękowe □ Większość sygnałów wyłączona. i Część sygnałów wyłączona. 2 Wszystkie sygnały włączone.*
c 7	Funkcja Power-Management (zarządzania mocą) □ = Wyłączona.* i = 1000 W. moc minimalna. ! = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 lub 9. = maksymalna moc płyty.
c 0	Powrót do ustawień domyślnych □ Ustawienia użytkownika.* i Powrót do ustawień fabrycznych.

* Ustawienie fabryczne


Dostęp do ustawień podstawowych

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

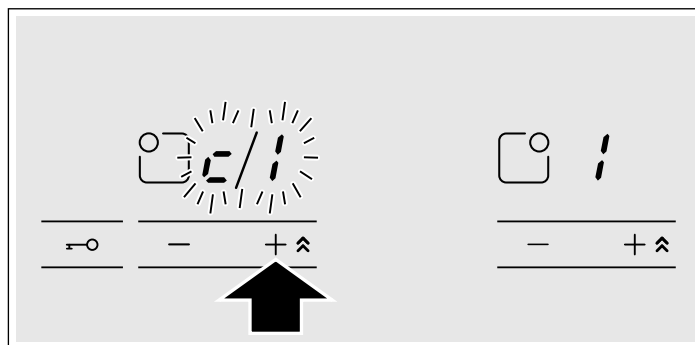
1. Włączyć płytę kuchenki.
2. W ciągu kolejnych 10 sekund dotknąć i przytrzymać symbol  przez 4 sekundy.




Po lewej stronie panelu, wyświetla się **c i** a po prawej **c 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 wywabiacz 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. Układ elektroniczny nie działa.	Sprawdzić 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.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie 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 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 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
DEUTSCHLAND