BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

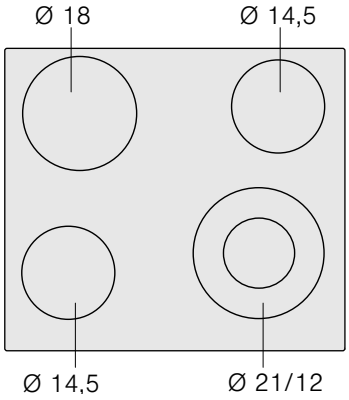
MyBosch

Hob

PKF6..BB1.

[pl]	Instrukcja obsługi	Płyta grzejna	2
[ru]	Правила пользования	Варочная панель	15
[hu]	Használati utasítás	Főzőfelület	28
[ro]	Instrucțiuni de utilizare	Plită	41

PKF6..BB1.



Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 3

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 3

Przyczyny uszkodzeń 4
Przegląd 4

Ochrona środowiska 4
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 4
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego 5

Informacje na temat urządzenia 5
Panel sterowania 5
Pola grzewcze 6
Wskaźnik ciepła resztkowego 6

Obsługa urządzenia 6
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej 6
Nastawianie pola grzejnego 6
Tabela gotowania 7

Zabezpieczenie przed dziećmi 8
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi 8
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 8

Funkcje zegara 8
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie . . . 8
Automatyczny timer 9
Minutnik 9

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. 9

Ustawienia podstawowe 9
Zmiana ustawień podstawowych 10

Czyszczenie 10
Ceramika szklana 10
Rama płyty grzejnej 10

Co robić w razie usterki?. 11
Komunikat z E na wyświetlaczach 11
Na wskaźnikach pól grzewczych miga – 11

Serwis 12
Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD). 12

Potrawy testowe. 12

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**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

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 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Używanie pokryw na płyty grzewcze jet niedozwolone.Mogą one powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

⚠ Ostrzeżenie – 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.
- Dozwolone jest stosowanie wyłącznie zaaprobowanych przez nas zabezpieczeń, np. barierek chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub barierki chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

⚠ Ostrzeżenie – 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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
- Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.
- Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia. Może dojść do uszkodzeń.
- Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna do kuchenek nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

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

Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest znacznie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zaglądanie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- Garnek powinien zakrywać możliwie największą powierzchnię pola grzejnego.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.

- Należy wybrać odpowiedni stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Ustawiając zbyt wysoki stopień mocy grzania do dalszego gotowania marnuje się energię.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

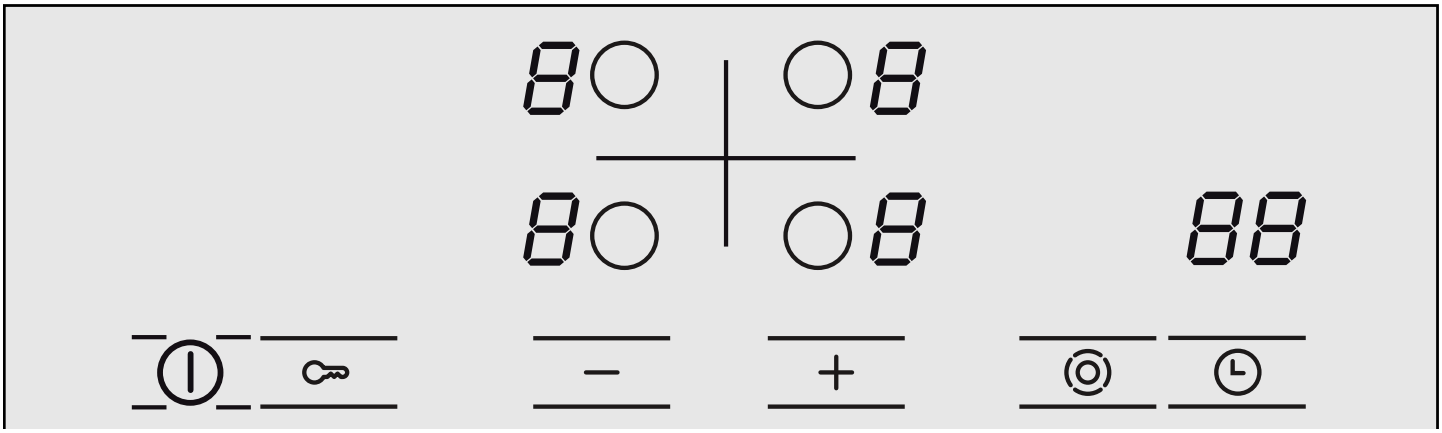
Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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.

Informacje na temat urządzenia

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

Panel sterowania



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

Powierzchnie obsługi	
⏻	Włącznik główny
⚿	Zabezpieczenie przed dziećmi
◯	Wybór pola grzewczego
− +	Pola ustawień
◎	Włączanie stref
◷	Timer

Wskazówki

- Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Pola grzewcze

	Pole grzewcze	Włączanie i wyłączanie
○	Pole jednostrefowe	
◎	Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzewcze, dotknąć symbolu ◎

Włączanie dodatkowego pola grzewczego: świeci odpowiedni wskaźnik

Włączanie pola grzewczego: ostatnio ustawiona wartość jest wybierana automatycznie.

Wskazówki

- Ciemne miejsca w żarzącym się polu grzewczym powstają ze względów technicznych. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze jest regulowane przez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego.Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
  Zapewnia to np.:
  – ochronę wrażliwych części przed przegrzaniem
  – ochronę urządzenia przed przeciążeniem elektrycznym
  – uzyskiwanie lepszych rezultatów gotowania
- W przypadku pól wielostrefowych, elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy obwodów dołączanych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzejna wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego.

Jeśli wskaźnik wyświetla H, wówczas pole grzejne jest jeszcze gorące. Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub roztopić kuwerturę. Gdy pole grzejne ostygnie, na wskaźniku pojawi się h. Wskaźnik gaśnie, gdy pole grzejne ostygnie w wystarczającym stopniu.

Obsługa urządzenia

Niniejszy rozdział opisuje, w jaki sposób nastawiać pola grzejne. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączenie i wyłączenie płyty grzewczej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

Włączanie

Dotknąć symbolu ⏻. Rozlega się sygnał. Świeci się lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki 0. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie

Dotykać symbolu ⏻, aż zgaśnie lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są przez określony czas wyłączone (10-60 sekund).
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu, ustawienia przechowywane są w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

Nastawianie pola grzejnego

Za pomocą symboli + i - nastawia się odpowiedni stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

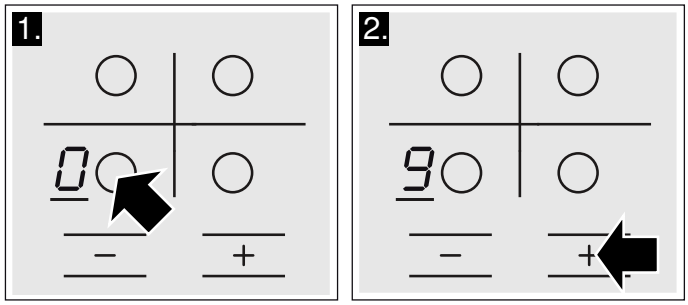
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

Ustawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu ○, aby wybrać pole grzewcze. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci 0, pod wskaźnikiem stopnia mocy grzania świeci _ .
2. W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu + lub -. Pojawia się ustawienie podstawowe.
   Symbol + stopień mocy grzania 9
   Symbol - stopień mocy grzania 4



3. Zmiana stopnia mocy grzania: dotykać symbolu **+** lub **-**, aż pojawi się żądany stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzewczego

Istnieją 2 sposoby wyłączania pola grzewczego:

- Dotknąć krótko 2 razy symbolu ◯ pola grzewczego. We wskaźniku stopnia mocy grzania pojawia się 0. Po upływie ok. 10 sekund pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.
- Wybrać pole grzewcze przy użyciu symbolu ◯. Dotykać symbolu **+** lub **-**, aż pojawi się 0. Po ok. 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówka: Ostatnio nastawione pole grzejne pozostaje aktywowane. Można je ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

Czasy gotowania i stopnie mocy grzania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

Do podgotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

Żywność, która jest obsmażana lub podczas smażenia wydziela dużo płynów, najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.

Wskazówki dotyczące energooszczędnego gotowania można znaleźć w rozdziale Ochrona środowiska.⟶ *Strona 4*

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1-1.	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw		
Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak mrożony	2.-3.	10-20 min
Gulasz mrożony	2.-3.	20-30 min
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kluski, knedle	4.-5.*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3-4	8-12 min
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	1.-2.	35-45 min
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min
Potrawy mączne, makarony	6-7*	6-10 min
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3.-4.	15-60 min
Warzywa	2.-3.	10-20 min
Warzywa, mrożone	3.-4.	10-20 min
Gotowanie w szybkowarze	4-5	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min
Gulasz	2.-3.	50-60 min
Pieczenie z małą ilością oleju**		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min
Sznycel, mrożony	6-7	8-12 min
Kotlet, naturalny lub panierowany***	6-7	8-12 min
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Hamburgery, kotlety mielone (3 cm grubości)***	4.-5.	30-40 min
Pierś kurczaka (2 cm grubości)***	5-6	10-20 min
Pierś kurczaka, mrożona***	5-6	10-30 min
Ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Scampi i krewetki	7-8	4-10 min
Podsmażanie warzyw, świeżych grzybów	7-8	10-20 min
Warzywa, mięso w paski na sposób azjatycki	7.-8.	15-20 min

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

*** Często obracać

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.-4.	smażenie ciągłe
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju)**		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8-9	-
Krokiety, mrożone	7-8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4-5	-

* Dalsze gotowanie bez pokrywki
** Bez pokrywki
*** Często obracać

Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: dotykać symbol ⊂⊃ przez ok. 4 sekundy. Lampka kontrolna nad symbolem ⊂⊃ świeci się przez 10 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: dotykać symbol ⊂⊃ przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia płyty grzejnej zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze automatycznie aktywowane.

Włączanie i wyłączanie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.⟶ *Strona 9*

Funkcje zegara

Istnieją 2 różne funkcje zegara:

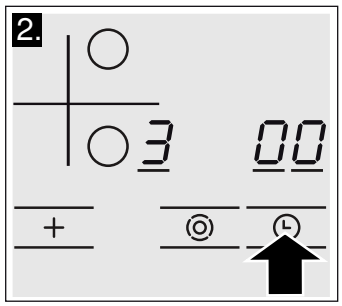
- Automatyczne wyłączanie pola grzewczego
- Minutnik

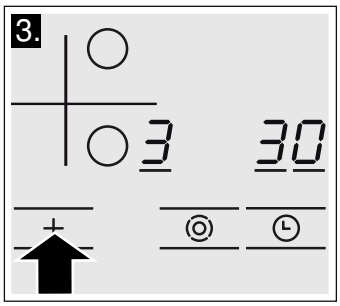
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

Dla wybranego pola grzejnego wprowadzić czas trwania. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

Ustawianie czasu:

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu symbolu ○.
2. Dotknąć symbolu ◷. Świeci wskaźnik I→I pola grzewczego. Na wskaźniku timera świeci 00.
3. Dotknąć symbolu + lub -.Pojawia się proponowana wartość.
   Symbol +: 30 minut
   Symbol -: 10 minut





4. Dotykać symbolu + lub -, aż na wskaźniku timera pojawi się żądany czas.

Zaczyna upływać ustawiony czas. Jeśli czas został ustawiony dla kilku pól grzewczych, można wyświetlić każdy z tych czasów na wyświetlaczu. W tym celu wybrać przy użyciu symbolu ○ odpowiednie pole grzewcze.

Po upływie ustawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku świeci się 00 przez 10 sekund. Wskaźnik I→I jasno się świeci. Dotknąć dowolny symbol. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

Korygowanie lub usuwanie ustawionego czasu

Wybrać pole grzewcze. Dotknąć symbolu ◷ i zmienić czas trwania przy użyciu symbolu + lub - albo ustawić go na 00.

Wskazówka: Czas trwania można nastawić do 99 minut.

Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest wstępne ustawienie czasu dla wszystkich pól grzewczych. Po każdym włączeniu pola grzewczego rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie.

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.⟶ *Strona 9*

Wskazówka: Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzejnego:
Wybrać pole grzejne. Dotknąć symbol ◷ i zmienić czas trwania za pomocą symbolu + lub - lub ustawić na 00.

Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.

Włączanie minutnika

Minutnik można włączyć dwoma różnymi sposobami:

- W przypadku wybranego pola grzejnego dwukrotnie dotknąć symbol ◷ w ciągu 10 sekund.
- Jeśli nie zostało wybrane pole grzejne, dotknąć symbol ◷.

Świeci się wskaźnik 🔔.

Ustawianie czasu

1. Dotknąć symbolu + lub -.Pojawia się proponowana wartość.
   Symbol +: 10 minut
   Symbol -: 05 minut
2. Dotykać symbolu + lub -, aż na wskaźniku timera pojawi się żądany czas.

Czas zaczyna upływać.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Na wskaźniku timera świeci przez 10 sekund 00.

Wyświetlanie czasu

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

Korekta ustawionego czasu

Za pomocą symbolu ◷ wybrać minutnik i wprowadzić nowe ustawienia.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czas bez zmiany ustawienia, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian F8 i wskaźnik ciepła resztkowego H/h.

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

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

Ustawienia podstawowe

W urządzeniu zaprogramowane są różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskazanie	Funkcja
c1	**Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi**
0	Funkcja wyłączona.*
1	Funkcja włączona.
2	Ręczne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c2	**Sygnał dźwiękowy**
0	Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone (sygnał włącznika głównego jest zawsze włączony).
1	Włączony tylko sygnał błędnej obsługi.
2	Włączony tylko sygnał potwierdzający.
3	Włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
c5	**Automatyczny timer**
00	Funkcja wyłączona.*
01-99	Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
c6	**Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu**
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
c7	**Włączanie elementów grzewczych**
0	Funkcja wyłączona.
1	Funkcja włączona.

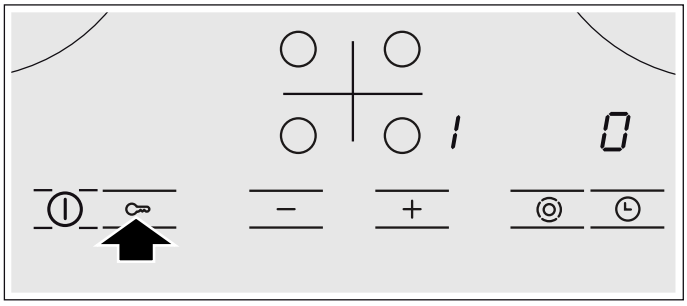
*ustawienie podstawowe

Wskaza-nie	Funkcja
2	Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego.*
c9	**Czas wyboru pola grzewczego**
0	Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru.*
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 podstawowych**
0	Funkcja wyłączona.*
1	Funkcja włączona.
*ustawienie podstawowe	

Zmiana ustawień podstawowych

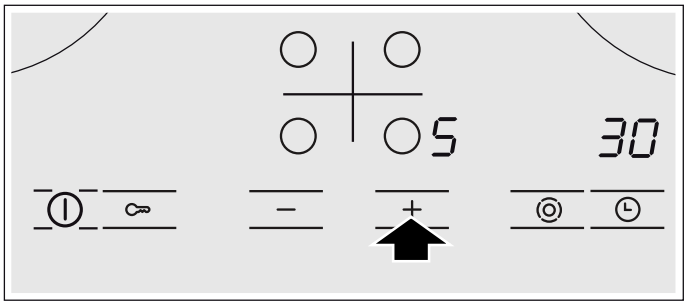
Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu przez 4 sekundy



Na lewym wyświetlaczu migają na zmianę symbole c i 1, a na prawym wyświetlaczu stronie świeci 0.

3. Dotknąć symbolu odpowiednią ilość razy, aż na lewym wyświetlaczu pojawi się żądane wskazanie.
4. Dotknąć symbolu + lub - odpowiednią ilość razy, aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.



5. Dotykać symbolu przez 4 sekundy.

Ustawienie zostało aktywowane.

Wyłączanie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym i ustawić na nowo.

Czyszczenie

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Ceramika szklana

Płytę grzejną należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu pozostałości po gotowaniu nie przywierają zbyt mocno.

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Nigdy nie używać:

- nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Silne zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednią skrobaczkę do szkła można nabyć również w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

Rama płyty grzejnej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzejnej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Układ elektroniczny płyty grzejnej znajduje się pod pulpitem obsługi. Temperatura w tej strefie może z różnych względów ulec znacznemu wzrostowi.

Aby zapobiec przegrzaniu układu elektronicznego, pola grzejne są w razie potrzeby automatycznie wyłączane. Wskaźnik F 2, F 4 lub F5 pojawia się na przemian ze wskaźnikiem ciepła resztkowego H lub h.

Wskaźnik	Usterka	Rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
Wszystkie wskaźniki migają	Powierzchnia obsługi jest mokra lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
F2	Kilka pól grzejnych działało przez dłuższy czas z zastosowaniem dużej mocy. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy F2 zgaśnie, układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można kontynuować gotowanie.
F4	Mimo wyłączenia przez F2, układ elektroniczny wciąż się nagrzewa. Dlatego wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy F4 zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
F5 oraz stopień mocy grzania migają na zmianę. Rozbrzmiewa sygnał	Ostrzeżenie: w pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
F5 oraz sygnał dźwiękowy	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć garnek. Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy F5 zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
F8	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.
dE pola grzejne nie grzeją	Włączony jest tryb demo	Wyłączanie trybu demo: na 30 sekund odłączyć urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający w skrzynce bezpiecznikowej). W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostaje wyłączony.

Komunikat z E na wyświetlaczach

Jeżeli na wyświetlaczach pojawi się komunikat o usterce z “E”, np. E0111, to wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.

Na wskaźnikach pól grzewczych miga –

Jeśli po podłączeniu urządzenia do sieci lub po przerwie w zasilaniu prądem sieciowym we wskaźnikach pól grzejnych miga –, oznacza to zalkłócenie obwodu elektronicznego. W celu potwierdzenia zakłócenia należy krótko zasłonić ręką powierzchnię obsługową.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD)

Serwisowi należy podać numer produktu (E-Nr) oraz datę produkcji (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.

Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przetestowania naszych urządzeń.

Dane w tabeli dotyczą naczyń firmy Schulte-Ufer (4-częściowy komplet garnków indukcyjnych HEZ 390042) o następujących wymiarach:

- rondel Ø 16 cm, 1,2 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 16 cm, 1,7 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 22 cm, 4,2 l, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm
- patelnia Ø 24 cm, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm

Potrawy testowe	Podgrzewanie / krótkie gotowanie			Dalsze gotowanie	
	Stopień krótkiego gotowania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Pokrywa
Roztapianie czekolady					
Naczynie: rondel					
Kuwertura czekoladowa (np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g) na polu grzejnym Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nie
Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy					
Naczynie: garnek					
Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550					
Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość 450 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Zupa z soczewicy z puszki					
np. zupa z soczewicy z kiełbaskami firmy Erasco:					
Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość 500 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 (zamieszać po ok. 1:30)	Tak	1.	Tak
Ilość: 1000 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1:30)	Tak	1.	Tak

Potrawy testowe	Podgrzewanie / krótkie gotowanie			Dalsze gotowanie	
	Stopień krótkiego gotowania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Pokrywa
Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego					
Naczynie: rondel					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9 [2]	ok. 5:20	Nie	1 [1, 3]	Nie
				[1] Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty	
		[2] Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia			
				[3] Po zagotowaniu sos beszamelowy gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając	
Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie z pokrywą					
Naczynie: garnek					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 190 g ryżu okrągłoziarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 6:45 Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut	Nie	2	Tak
				Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	
Przepis: 250 g ryżu okrągłoziarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 7:20 Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut	Nie	2	Tak
				Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	
Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie bez pokrywy					
Naczynie: garnek					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 190 g ryżu okrągłoziarnistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 7:30 Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut	Nie	2	Nie

Potrawy testowe	Podgrzewanie / krótkie gotowanie			Dalsze gotowanie	
	Stopień krótkiego gotowania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Pokrywa
Przepis: 250 g ryżu okrągłoziarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 8:00 Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut	Nie	2	Nie
Gotowanie ryżu					
Naczynie: garnek					
Temperatura wody 20° C					
Przepis zgodny z normą DIN 44550:					
125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:48	Tak	2	Tak
Przepis zgodny z normą DIN 44550:					
250 g ryżu okrągłoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 3:15	Tak	2.	Tak
Smażenie steków z polędwicy wieprzowej					
Naczynie: patelnia					
Temperatura początkowa steków z polędwicy: 7° C					
Ilość: 3 steki z polędwicy (waga całkowita ok. 300 g, ok. 1 cm grubości), 15 g oleju słonecznikowego na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:40	Nie	7	Nie
Smażenie naleśników					
Naczynie: patelnia					
Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2					
Ilość: 55 ml ciasta na naleśniki na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:40	Nie	6 lub 6. w zależności od stopnia zrumienienia	Nie
Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych					
Naczynie: garnek					
Ilość: 1,8 kg oleju słonecznikowego, na porcję: 200 g frytek mrożonych (np. McCain 123 Frytki proste) na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	Aż temperatura oleju wynosić będzie 180°C	Nie	9	Nie

W przypadku przeprowadzania prób na polu grzejnym Ø 18 cm o mocy znamionowej 1500 W, czas krótkiego gotowania wydłuża się o ok. 20%, a stopień mocy grzania do dalszego gotowania zwiększa się o jeden stopień.

Оглавление

Применение по назначению 16

Важные правила техники безопасности 16

Причины повреждений 17

Обзор 17

Охрана окружающей среды 17

Рекомендации по экономии электроэнергии 17

Правильная утилизация упаковки 18

Знакомство с прибором 18

Панель управления 18

Конфорки 18

Индикатор остаточного тепла 19

Управление бытовым прибором 19

Включение и выключение варочной панели 19

Регулировка конфорок 19

Таблица приготовления 19

Блокировка для безопасности детей 21

Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей 21

Автоматическая блокировка для безопасности детей 21

Функции времени 21

Автоматическое отключение конфорок 21

Автоматический таймер 21

Бытовой таймер 21

Автоматическое аварийное отключение 22

Базовые установки 22

Изменение базовых установок 23

Очистка 23

Стеклокерамика 23

Рама варочной панели 23

Что делать в случае неисправности? 24

E-сообщение на индикации 24

На индикаторах конфорок мигает – 24

Служба сервиса 25

Номер E и номер FD 25

Контрольные блюда 25

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Важные правила техники безопасности

⚠Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Запрещается закрывать крышку варочной панели.Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

⚠Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Разрешается использовать только допущенные нами защитные решетки, например, детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

⚠Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠Предупреждение – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причина	Способ устранения
Удаление пятен	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.

- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

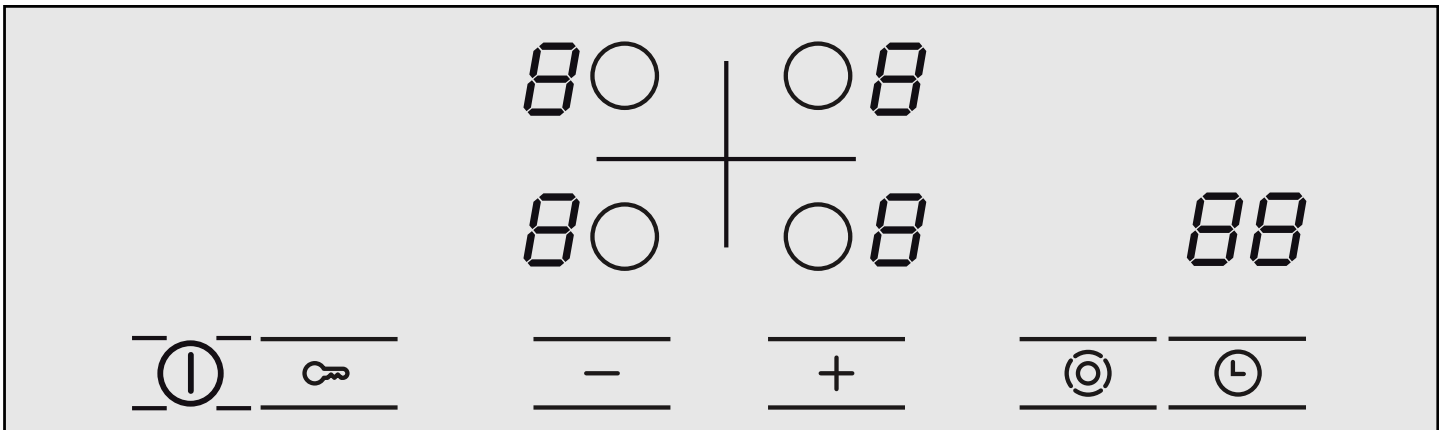


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей указаны в обзоре типоразмеров.
→ *Страница 2*

Панель управления



Индикации	
1-9	Ступени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло
88	Таймер

Элементы панели управления	
⏻	Главный выключатель
⚿	Блокировка для безопасности детей
○	Выбор конфорки
− +	Поля установки
◎	Подключение зон
◷	Таймер

Указания

- При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчика. Это может вызвать перегрев электроники.

Конфорки

	Конфорка	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	
◎	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, коснитесь символа ◎.

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор
Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка.

Указания

- Темные участки на рисунке накала конфорки обусловлены технически. Они не влияют на функцию конфорки.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева.Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.
  Это позволит, например:
  – защитить легко повреждаемые детали от перегрева
  – предохранить прибор от перегрузки по току
  – приготовить более вкусную пищу
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в различное время.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ H, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на h. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение

Прикоснитесь к символу ⏻. Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор над главным выключателем и индикации 0 загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение

Прикасайтесь к символу ⏻ до тех пор, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не выключатся. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд).
- Настройки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все прежние настройки будут задействованы снова.

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов + и –.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

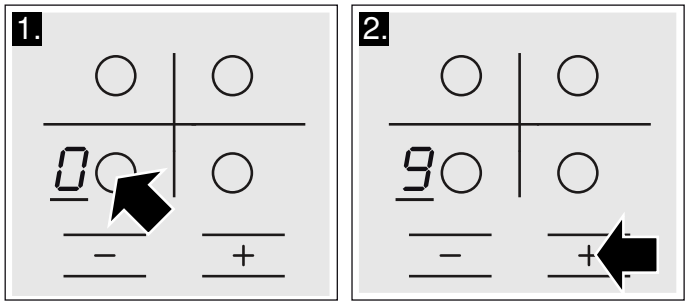
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Настройка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь символа ◯ для выбора конфорки. На индикаторе ступени нагрева конфорки загорается 0, а под индикатором загорается _ .
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь символа + или –. Появляется базовая установка.
   Символ «+» — ступень нагрева конфорки 9
   Символ «–» — ступень нагрева конфорки 4



3. Изменение ступени нагрева конфорки: прикасайтесь к символу + или -, пока на дисплее не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорки

Конфорку можно выключить двумя способами.

- Прикоснитесь к символу ◯ конфорки с коротким интервалом 2 раза. На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется 0. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.
- Выберите конфорку, касаясь символа ◯. Прикасайтесь к символу + или -, пока не появится 0. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Указание: Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.

Таблица приготовления

Приведенная ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны отклонения от указанных значений.

Чтобы довести до кипячения, используйте ступень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много воды, лучше всего разрезать на несколько небольших порций.

Советы по экономии энергии при приготовлении пищи приведены в разделе по охране окружающей среды.⟶ *Страница 17*

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клецки, фрикадельки	4.-5.*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «беарнез», голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1.-2.	35-45 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.-4.	15-60 мин
Овощи	2.-3.	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушеное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.-3.	50-60 мин
Жарение с малым количеством масла**		
Шницель в панировке или без	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Котлета, в панировке или без***	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Шницели по-гамбургски, фрикадельки (толщиной 3 см)***	4.-5.	30-40 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)***	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Лангустины и креветки	7-8	4-10 мин
Соте из свежих овощей, грибов	7-8	10-20 мин
Овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7.-8.	15-20 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла)**		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре, темпура	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаще переворачивайте

Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу и удерживайте в течение 4 секунд. Индикаторная лампочка над символом горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу и удерживайте в течение прим. 4 секунд. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».⟶ *Страница 22*

Функции времени

Имеются 2 различные функции времени.

- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер

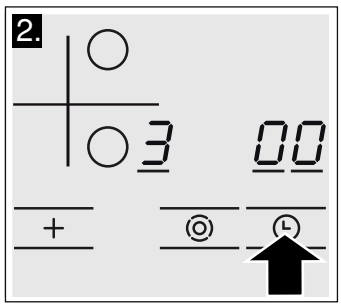
Автоматическое отключение конфорок

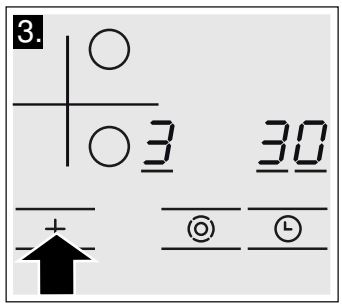
Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Установка времени приготовления

При этом конфорка должна быть включена.

1. Выберите конфорку, касаясь символа ○.
2. Коснитесь символа ◷. Индикатор |→| выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется 00.
3. Прикоснитесь к символу + или -.На дисплее появляется предлагаемое значение.
   Символ +: 30 минут
   Символ –: 10 минут





4. Прикасайтесь к символу + или - до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится требуемое значение времени.

Начинается отсчет времени приготовления. Если время приготовления устанавливается одновременно для нескольких конфорок, можно вывести каждое значение времени на дисплей. Для этого с помощью символа ○ выберите соответствующую конфорку.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе на 10секунд загорается00. Индикатор |→| загорается ярким светом. Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку. Прикоснитесь к символу ◷ и измените время приготовления с помощью символа + или -, либо установите на 00.

Указание: Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчет заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».⟶ *Страница 22*

Указание: Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:
Выберите конфорку. Прикоснитесь к символу ◷ и измените время приготовления с помощью символа + или -, либо установите его на 00.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

Включение бытового таймера

Бытовой таймер можно включить 2 различными способами:

- Если конфорка уже выбрана, дважды в течение 10 секунд прикоснитесь к символу ◷.
- Если конфорка не выбрана, прикоснитесь к символу ◷.

Индикатор 🔔 загорается.

Установка времени

1. Прикоснитесь к символу + или -.На дисплее появляется предлагаемое значение.
   Символ +: 10 минут
   Символ -: 05 минут
2. Прикасайтесь к символу + или - до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится требуемое значение времени.

Начинается отсчет времени.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10 секунд появляется 00.

Индикация времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа ◷. Время будет показано на 10 секунд.

Изменение настройки времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа ◷ и заново установите время.

Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ F 8 и индикатор остаточного тепла H/h.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент включения функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1–10 часов).

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на более удобные для вас.

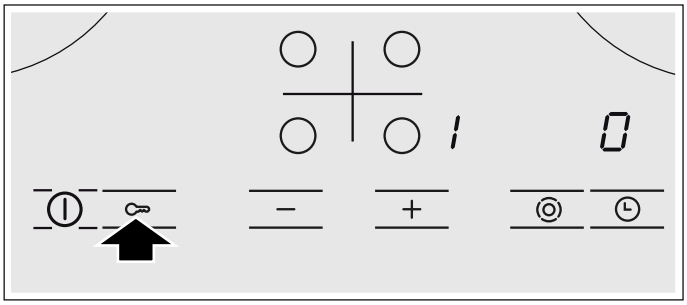
Индикация	Функция
c 1	**Автоматическая блокировка для безопасности детей**
0	Выключено.*
1	Включено.
2	Ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.
c2	**Звуковой сигнал**
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остается включенным всегда).
1	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
2	Включен только сигнал подтверждения.
3	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*
c5	**Автоматический таймер**
00	Выключено.*
01-99	Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c6	**Продолжительность сигнала истечения времени таймера**
1	10 секунд.*
2	30 секунд
3	1 минута.
c7	**Подключение нагревательных элементов**
0	Выключено.
1	Включено.
2	Последняя настройка перед выключением конфорки.*
c9	**Время выбора конфорки**
0	Не ограничено: можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.*
1	После выбора конфорки можно выполнять настройки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбрать конфорку.
c0	**Восстановление базовых установок**
0	Выключено.*
1	Включено.

*Базовая установка

Изменение базовых установок

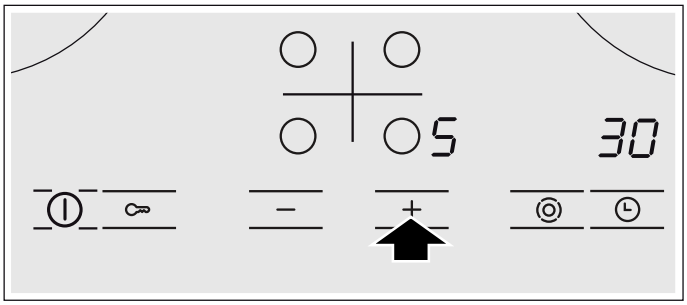
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь символа ⚿ на 4 секунды.



На левом дисплее поочередно мигают символы c и 1, а на правом горит символ 0.

3. Прикасайтесь к символу ⚿ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Прикасайтесь к символу + или -, пока на дисплее не появится требуемая установка.



5. Прикоснитесь к символу ⚿ и удерживайте его 4 секунды.

Настройка задействована.

Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

Очистка

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей результат очистки будет лучше.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Что делать в случае неисправности?

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электронная плата не перегревалась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация F2 F4, или F5 появляется поочередно с индикацией остаточного тепла H или h.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Сбой электропитания.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет.
F2	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.	Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация F2 исчезла, то это означает, что электронная плата достаточно остыла. Можно продолжить приготовление пищи.
F4	Несмотря на отключение конфорки и появление индикации F2 нагрев электронной платы продолжается. Поэтому все конфорки отключились.	Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда F4 исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.
Поочередно мигают F5 и ступень нагрева конфорки. Раздается звуковой сигнал	Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электронной платы.	Снимите кастрюлю. Через короткое время индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
F5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любой панели управления. Когда F5 исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.
F8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась.	Вы можете сразу снова включить конфорку.
dE Конфорки не нагреваются	Включен демонстрационный режим	Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели управления. Демонстрационный режим выключается.

E-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «E», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

На индикаторах конфорок мигает –

Если при подключении прибора к электросети или после сбоя электроэнергии на индикаторах конфорок мигает –, это указывает на нарушение функционирования электронного блока. Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв эту область панели управления рукой.

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Контрольные блюда

Эта таблица составлена для сертификационного института, чтобы облегчить проверку наших приборов.

Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов HEZ 390042) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурная конфорка Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурная конфорки Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки Ø 18 или 17 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 или 17 см

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Ступень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Ступень слабого нагрева	Крышка
Растапливание шоколада					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø14,5 см	-	-	-	1.	Нет
Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки					
Посуда: кастрюля					
Чечевичная похлебка согласно DIN 44550					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Чечевичная похлебка, как консервированный продукт					
Например, чечевичный суп с колбасками Erasco:					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:00 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:30 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Ступень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Ступень слабого нагрева	Крышка
Лёгкое кипячение соуса бешамель					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см	9 [2]	прибл. 5:20	Нет	1 [1, 3]	Нет
				[1] Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты	
		[2] Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения			
				[3] После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая	
Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 6:45 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 7:20 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	Прибл. 7:30 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на ступень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Ступень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Ступень слабого нагрева	Крышка
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 8:00 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на ступень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет
Варка риса					
Посуда: кастрюля					
Температура воды 20 °C					
Рецепт согласно DIN 44550:					
125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:48	Да	2	Да
Рецепт согласно DIN 44550:					
250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да
Жарение стейков из свиного филе					
Посуда: сковорода					
Начальная температура филейных стейков: 7 °C					
Количество: 3 филейных стейка (общий вес прибл. 300 г, толщина прибл. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:40	Нет	7	Нет
Жарение блинов					
Посуда: сковорода					
Рецепт согласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:40	Нет	6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания	Нет
Жарение во фритюре замороженного картофеля фри					
Посуда: кастрюля					
Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на одну порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °C	Нет	9	Нет

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прибл. на 20%, а ступень слабого нагрева - на одну ступень.

Tartalomjegyzék

Rendeltetésszerű használat 29

Fontos biztonsági előírások 29

A sérülések okai. 30
Áttekintés 30

Környezetvédelem 30
Energiatakarékossági ötletek 30
Környezetbarát ártalmatlanítás 30

A készülék megismerése. 31
Kezelőfelület. 31
Főzőhelyek 31
Maradékhő-kijelzés. 31

A készülék kezelése. 32
Főzőfelület be- és kikapcsolása 32
Főzőhely beállítása. 32
Főzési táblázat 32

Gyerekzár 33
Gyerekzár be- és kikapcsolása 33
Automatikus gyerekzár. 33

időfunkciók. 34
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia 34
Automatikus időzítés 34
Konyhai óra 34

Automatikus biztonsági kikapcsolás 35

Alapbeállítások. 35
Alapbeállítások megváltoztatása 36

Tisztítás. 36
Üvegkerámia 36
A főzőfelület kerete. 36

Üzemzavar – mi a teendő? 37
E-üzenet a kijelzésekben 37
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés. 37

Vevőszolgálat 37
E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám) . .37

Próbaételek. 38

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.bosch-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.bosch-eshop.com** talál.

Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Fontos biztonsági előírások

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni.Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Csak általunk engedélyezett védőeszközt, mint pl. gyermekvédő rácsot, szabad használni. A nem megfelelő védőeszközök vagy gyermekvédő rácsok balesetet okozhatnak.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!
A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

A sérülések okai

Figyelem!
- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Áttekintés

Az alábbi táblázatban találhatók a leggyakoribb károsodások:

Károsodás	Oka	Intézkedés
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényeket.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
	Edény (pl. alumínium) kidörzsölődése	Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza.
Kagyló formájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú étele	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

Energiatakarékossági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiaveszteséget. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

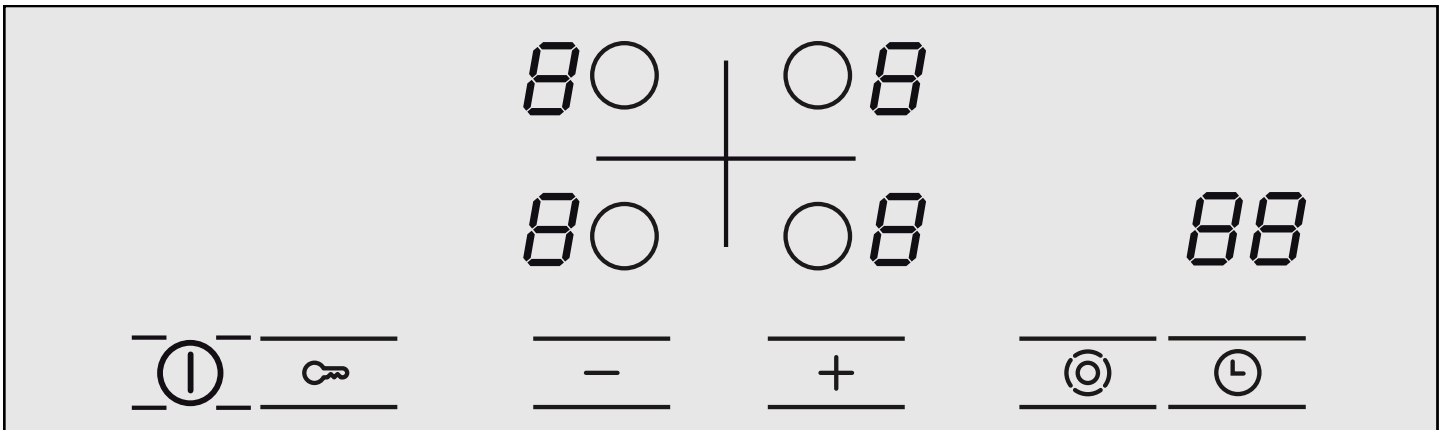


Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.
Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

A készülék megismerése

A használati útmutató különböző főzőfelületekre vonatkozik. A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatók. ⟶ *2. oldal*

Kezelőfelület



Kijelzések	
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradékhő
88	Időzítés

Kezelőfelületek	
⏻	Főkapcsoló
🔑	Gyerekzár
○	Főzőhely-kiválasztás
− +	Beállítómezők
◎	Zónabekapcsolás
🕒	Időzítés

Utasítások

- Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Főzőhelyek

	Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely	
◎	Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a ◎ szimbólumot

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít

Főzőhely bekapcsolása: A készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja.

Utasítások

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik.A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.
  Ez például a következőkre szolgál:
  – Az érzékeny alkatrészeket védi a túlmelegedéstől
  – A készüléket védi az elektromos túlterheléstől
  – Hozzájárul a jobb főzési eredményhez
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtései és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy H, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző h-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás

Érintse meg a ⏻ szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a 0 kijelzések világítanak. A főzőlap üzemkész.

Kikapcsolás

Érintse meg a ⏻ szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a kijelzések ki nem alszanak. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások

- A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely bizonyos ideig (10-60 másodperc) ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlap az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőhely beállítása

A **+** és **-** szimbólumokkal állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

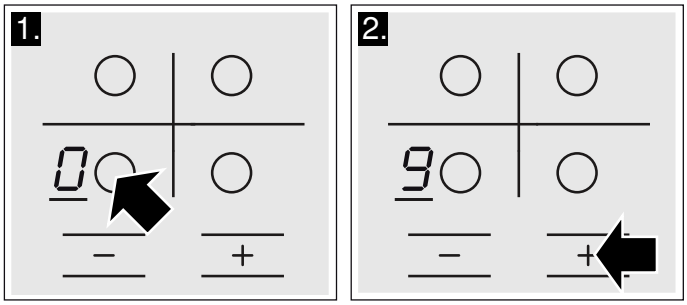
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Főzési fokozat beállítása

A főzőlap legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a ○ szimbólumot a főzőhely kiválasztásához.
   A főzésifokozat-kijelzőn világít a 0, a főzésifokozat-kijelző alatt világít a _ .
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás.
   + szimbólum 9-es főzési fokozat
   - szimbólum 4-es főzési fokozat



3. Főzési fokozat módosítása: érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

Főzőhely kikapcsolása

A főzőhelyet 2 módon kapcsolhatja ki:

- A főzőhely ○ szimbólumát érintse meg röviddel egymás után kétszer. A főzésifokozat-kijelzőn megjelenik a 0. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.
- Válassza ki a ○ szimbólummal a főzőhelyet. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a 0 meg nem jelenik. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Utasítás: Az utoljára kiválasztott főzőhely aktiválva marad. A főzőhelyet beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Ezért eltérések lehetségesek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb több kis adagban sütni.

Az energiatakarékos főzéshez a Környezetvédelem fejezetben talál tanácsokat.⟶ *30. oldal*

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1.-2.	-
Virsli melegítése vízben**	3-4	-
Kiolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30 perc
Puhára párolás, forralás		
Gombóc	4.-5.*	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül
** Fedő nélkül
*** Többször fordítsa meg

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.-2.	35-45 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.-4.	15-60 perc
Zöldségek	2.-3.	10-20 perc
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.-3.	50-60 perc
Sütés kevés olajban**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott***	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***	4.-5.	30-40 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacskák	6-7	8-12 perc
Királyrák és fűrészes garnélarák	7-8	4-10 perc
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20 perc
Zöldség, hús csíkokban, ázsiai módra	7.-8.	15-20 perc
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan süsse
Omlett	3.-4.	folyamatosan süsse
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süsse 1-2 l olajban)**		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában, tempura	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-

* Továbbfőzés fedő nélkül
** Fedő nélkül
*** Többször fordítsa meg

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: érintse meg a ⊶ szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A ⊶ szimbólum feletti jelzőlámpa 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a ⊶ szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.⟶ *35. oldal*

időfunkciók

A készülék 2 különböző időfunkcióval rendelkezik:

- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Konyhai óra

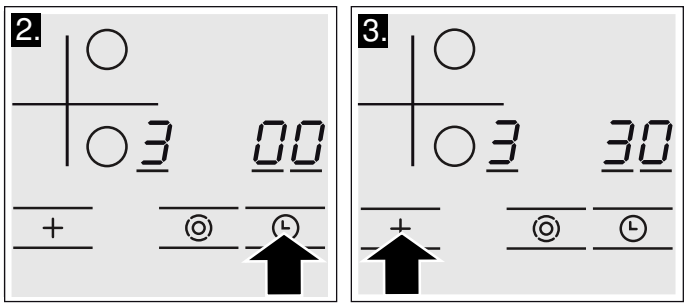
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Írjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Időtartam beállítása:

A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

1. Válassza ki a ○ szimbólummal a főzőhelyet.
2. Érintse meg a ◷ szimbólumot. A főzőhely I→I kijelzése világít. Az időzítéskijelzőn világít a 00.
3. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
   + szimbólum: 30 perc
   - szimbólum: 10 perc



4. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a kívánt időtartam meg nem jelenik az időzítéskijelzőn.

Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez beállított időtartamot, minden időtartamot megjeleníthet a kijelzőn. Ehhez válassza ki a ○ szimbólummal a kívánt főzőhelyet.

Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig világít a 00. A I→I kijelzés világít. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzések törlődnek és a hangjelzés elhallgat.

Időtartam korrigálása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet. Érintse meg a ◷ szimbólumot és a **+** vagy a **-** szimbólummal módosítsa az időtartamot, vagy állítsa 00-ra.

Utasítás: Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhely számára. Egy-egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előre kiválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.⟶ *35. oldal*

Utasítás: Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot vagy kikapcsolhatja egy főzőhely automatikus időzítését:
Válassza ki a főzőhelyet. Érintse meg a ◷ szimbólumot és a **+** vagy a **-** szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00-ra.

Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

Konyhai óra bekapcsolása

A konyhai órát kétféleképpen lehet bekapcsolni:

- Kiválasztott főzőhely esetén érintse meg a ◷ szimbólumot kétszer 10 másodpercen belül.
- Kiválasztott főzőhely nélkül érintse meg a ◷ szimbólumot.

A 🔔 kijelzés világít.

Idő beállítása

1. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
   + szimbólum: 10 perc
   - szimbólum: 05 perc
2. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a kívánt idő meg nem jelenik az időzítéskijelzőn.

Az idő lefut.

A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn 10 másodpercig világít a 00.

Idő megjelenítése

A ◷ szimbólummal válassza ki a konyhai órát. Az idő 10 másodpercre megjelenik.

Az idő korrigálása

A ◷ szimbólummal válassza ki a konyhai órát, és állítsa be újra.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy főzőhely hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, aktiválódik az automatikus időkorlátozás.

Ez megszakítja a főzőhely fűtését. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az F és a 8 és a H/h maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

Az időkorlátozás aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).

Alapbeállítások

A készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

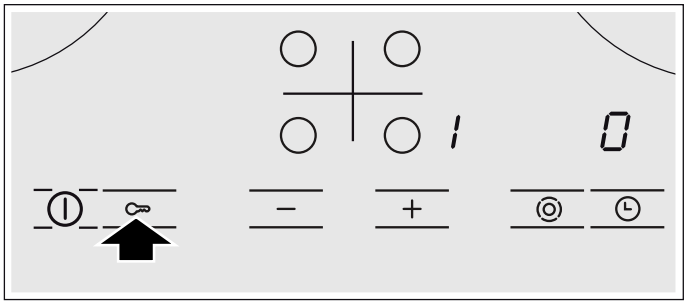
Kijelzés	Funkció
c 1	**Automatikus gyerekzár**
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.
2	Manuális és automatikus gyerekzár kikapcsolva.
c2	**Hangjelzés**
0	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).
1	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
c5	**Automatikus időzítés**
00	Kikapcsolva.*
01-99	Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
c6	**Időzítés vége hangjelzés időtartama**
1	10 másodperc.*
2	30 másodperc
3	1 perc.
c7	**A fűtőtestek hozzákapcsolása**
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.
2	Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
c9	**A főzőhely kiválasztásának ideje**
0	Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.*
1	Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
c0	**Visszaállítás alapbeállításra**
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.

*Alapbeállítás

Alapbeállítások megváltoztatása

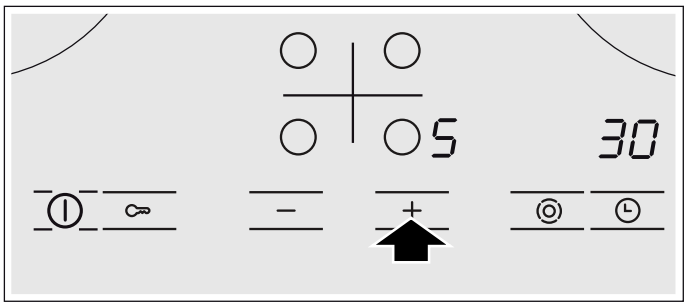
A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig



A bal kijelzőn felváltva villog a c és a 1, a jobb kijelzőn világít a 0.

3. Érintse meg a szimbólumot többször mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot többször mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt beállítás.



5. Érintse meg a szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.

A beállítás aktiválódott.

Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

Tisztítás

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

Üvegkerámia

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnek rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószert
- mosogatógéphez használatos tisztítószert
- súrolószert
- agresszív tisztítószert, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy folteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.

Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

Üzemzavar – mi a teendő?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

A főzőfelület elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Azért, hogy az elektronika nehogy túlhevüljön, a főzőhelyek szükség esetén automatikusan kikapcsolnak. Az F2, F4 vagy F5 kijelzés felváltva jelenik meg a H vagy h maradékhő-kijelzéssel.

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog.	A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.
F2	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az F2 kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F4	Az F2 lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.	Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az F4 kialszik, folytathatja a főzést.
F5 és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható	Figyelem: Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
F5 és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az F5 kialszik, folytathatja a főzést.
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
dE Főzőhelyek nem melegednek	A bemutató üzemmód be van kapcsolva	A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítékszekrényben). A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol.

E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés

Ha a készülék hálózati csatlakoztatásakor vagy egy áramkimaradást követően a főzőhelykijelzőkön a – jelzés villog, az elektronikában zavar keletkezett. A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.

Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállás.

E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, kérjük, adja meg a készülék E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy az ügyfélszolgálati szakember kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Próbaételek

Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázat adatai a tartozékként elérhető Schulte-Ufer edényekre vonatkoznak (4 részes indukciós edénykészlet HEZ 390042), az alábbi méretekkel:

- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 L, a 18 vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez

Próbaételek	Felfűtés /Forralás			Továbbfőzés	
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
Csokoládé olvasztása					
Edény: nyeles edény					
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen	-	-	-	1.	nem
Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása					
Edény: főzőedény					
Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Lencsefőzelék konzervből					
pl. Erasco lencseterrin virslivel:					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:30 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Besamelmártás főzése					
Edény: nyeles edény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9 [2]	kb. 5:20	nem	1 [1, 3]	nem

[1] A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.

[2] A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.

[3] Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük.

Próbaételek	Felfűtés /Forralás			Továbbfőzés	
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerekszemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 6:45 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni.Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc	nem	2	igen
				10 perc után keverjük meg a tejberizst.	
Recept: 250 g kerekszemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 7:20 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni.Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc	nem	2	igen
				10 perc után keverjük meg a tejberizst.	
Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerekszemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 7:30 A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük.	nem	2	nem
Recept: 250 g kerekszemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 8:00 A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük.	nem	2	nem
Rizs főzése					
Edény: főzőedény					
Vízhőmérséklet 20 °C					
Recept a DIN 44550 szerint:					
125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:48	igen	2	igen
Recept a DIN 44550 szerint:					
250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 3:15	igen	2.	igen

Próbaételek	Felfűtés /Forralás			Továbbfőzés	
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
Sertés szűzérmék sütése					
Edény: sütőserpenyő					
Szűzérmék kezdő hőmérséklete: 7 °C					
Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	7	nem
Palacsinta sütése					
Edény: sütőserpenyő					
Recept a DIN EN 60350-2 szerint					
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően	nem
Mélyhűtött hasábburgonya sütése					
Edény: főzőedény					
Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	nem	9	nem

Ha a 18 cm átmérőjű főzőhelyet 1500 W névleges teljesítménnyel használja, akkor a forralási idő kb. 20%-kal hosszabb lesz és a továbbfőzési fokozat egy továbbfőzési fokozattal nő.

Cuprins

Utilizarea conform destinației 42

Instrucțiuni de siguranță importante 42

Cauzele avariilor 43
Vedere de ansamblu 43

Protecția mediului 43
Recomandări pentru economisirea energiei. 43
Evacuarea corectă ca deşeu 43

Familiarizarea cu aparatul 44
Panoul de comandă. 44
Ochiuri de gătit 44
Indicatorul căldurii reziduale. 44

Operarea aparatului 45
Conectarea şi deconectarea plitei 45
Setarea poziției de fierbere 45
Tabel de preparare 45

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 46
Conectarea şi deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor 46
Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor 46

Funcții de timp 47
O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat 47
Temporizatorul automat 47
Ceasul cu alarmă de bucătărie 47

Deconectarea automată de siguranță 48

Setări de bază 48
Modificarea setărilor de bază. 49

Curățarea 49
Placa vitroceramică 49
Cadrul plitei 49

Defecțiuni – ce este de făcut? 50
Mesajul E pe afişaje. 50
Pe afişajele ochiurilor de gătit se aprinde intermitent –. 50

Unitatea service abilitată 51
Numărul E şi numărul FD. 51

Preparate de verificare 52

Pe pagina noastră de internet **www.bosch-home.com** şi în magazinul online: **www.bosch-eshop.com** găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb şi servicii

Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare şi de montaj, cât şi actele aparatului, pentru o utilizare ulterioară sau pentru următorii proprietari.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ştecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer şi domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor şi a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întrerupere. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoştințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceştia au vârsta de peste 15 ani şi sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat şi la cablul de racordare.

Instrucțiuni de siguranță importante

⚠ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul şi grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul şi grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbuşiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extinctoare sau cu ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat şi nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Nu este permisă folosirea niciunor acoperitoare pentru plită.Acestea pot duce la survenirea unor accidente, de exemplu din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

⚠ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere şi zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzeşte, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Pot fi utilizate numai dispozitivele de protecție aprobate de noi, cum ar fi de exemplu grătarele de protecție pentru copii. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, pot duce la accidente.

⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor şi înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fişa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

⚠ Avertizare – Pericol de vătămare!
Dacă există lichid între fundul oalei şi poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere şi fundul oalei.

Cauzele avariilor

Atenție!
- Bazele aspre ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu aşezați niciodată tigăi şi oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afişaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure şi ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

Deteriorări	Cauza	Măsură
Pete	Preparate revărsate	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Zgârieturi	Sare, zahăr şi nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.
Decolorări	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele şi tigăile atunci când le deplasați.
Deformare concavă	Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei şi eliminarea ca deşeu a aparatului.

Recomandări pentru economisirea energiei

- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicați capacul.
- Utilizați oale şi tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economiseşte energie. În cazul legumelor, vitaminele şi sărurile minerale se păstrează.
- Acoperiți întotdeauna cu oala o suprafață cât mai mare din poziția de fierbere.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Alegeți o treaptă de fierbere îndelungată potrivită. În cazul unei trepte de fierbere îndelungate prea mari pierdeți energie.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Evacuarea corectă ca deşeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

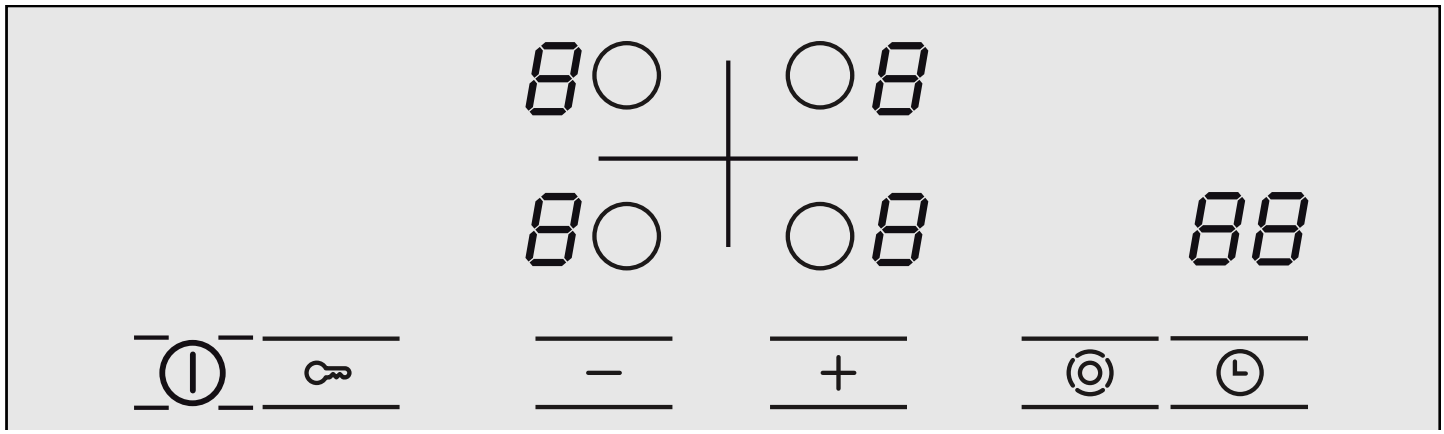


Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE).
Directiva stabileşte cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea şi valorificarea aparatelor uzate.

Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diferite modele de plite. Dimensiunile plitelor se găsesc în prezentarea generală a tipurilor. ⟶ *Pagina 2*

Panoul de comandă



Afişare	
1-9	Trepte de preparare termică
H/h	Căldură reziduală
88	Temporizator

Suprafețe de comandă	
⏻	Întrerupător principal
🔑	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor
○	Selecție ochi de gătit
− +	Câmpuri de setare
◎	Conectarea zonelor
🕒	Temporizator

Indicații

- Când atingeți un simbol, funcția corespunzătoare va fi activată.
- Păstrați suprafețele de comandă întotdeauna uscate. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afişajelor şi senzorilor. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

Ochiuri de gătit

	Ochi de gătit	Conectare şi deconectare
○	Ochi de gătit cu un circuit	
◎	Ochi de gătit cu două circuite	Selectați ochiul de gătit, atingeți simbolul ◎

Activarea ochiului de gătit: se aprinde afişajul corespunzător

Conectarea ochiului de gătit: Va fi selectată automat ultima valoare reglată.

Indicații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a ochiului de gătit apar din cauze tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Ochiul de gătit se reglează prin conectarea şi deconectarea încălzirii.Încălzirea se poate conecta şi deconecta şi la puterea cea mai mare.
  Din acest motiv, de exemplu:
  - Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive
  - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive
  - Se obțin rezultate mai bune la gătit
- La ochiurile de gătit cu circuite multiple, încălzirea circuitelor interne de încălzire şi încălzirea circuitelor se pot activa şi dezactiva în diferite momente.

Indicatorul căldurii reziduale

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare poziție de fierbere.

Dacă pe afişaj apare H, poziția de fierbere este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata. După ce poziția de fierbere se mai răceşte, indicația de pe afişaj se modifică în h. Afişajul se stinge când poziția de fierbere s-a răcit complet.

Operarea aparatului

În acest capitol veți afla cum să setați ochiurile de gătit. Veți găsi în tabel trepte de preparare termică şi timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea şi deconectarea plitei

Conectarea şi deconectarea plitei se efectuează. cu întrerupătorul principal.

Pornire

Atingeți simbolul ⏻. Se emite un semnal sonor. Lampa indicatoare de deasupra întrerupătorului principal şi indicatoarele 0 se aprind. Plita este gata de funcționare.

Oprire

Atingeți simbolul ⏻, până când becul indicator de deasupra întrerupătorului principal şi indicatoarele se sting. Toate zonele de gătit sunt dezactivate. Indicatorul de căldură rezidual rămâne aprins, până când zonele de gătit se răcesc suficient.

Indicații

- Plita se deconectează automat când toate ochiurile de gătit sunt deconectate pentru puțin timp (10-60 de secunde).
- Reglajele rămân memorate timp de 4 secunde după oprire. Dacă o reporniți în acest interval de timp, plita va fi pusă în funcțiune cu reglajele anterioare.

Setarea poziției de fierbere

Cu ajutorul simbolurilor **+** şi **-** puteți seta treapta de fierbere dorită.

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

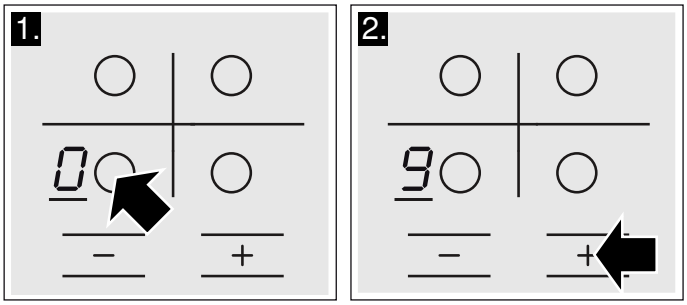
Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

Fiecare treaptă de fierbere are o treaptă intermediară. Aceasta este marcată cu un punct.

Setarea treptei de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul ◯ pentru a selecta ochiul de gătit. Pe afişajul treptelor de preparare termică se aprinde 0, sub afişajul treptelor de preparare termică se aprinde _ .
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul **+** sau **-** . Se afişează setarea de bază.
   Simbolul **+** treapta de preparare termică 9
   Simbolul **-** treapta de preparare termică 4



3. Modificarea treptei de preparare termică: atingeți simbolul **+** sau **-** până când apare treapta de preparare termică dorită.

Deconectarea ochiului de gătit

Puteți deconecta ochiul de gătit în 2 moduri:

- Atingeți simbolul ◯ ochiului de gătit scurt de 2 ori consecutiv. Pe afişajul treptelor de preparare termică apare 0. După circa 10 secunde apare indicatorul de căldură rezidual.
- Selectați ochiul de gătit cu ajutorul simbolului ◯. Atingeți simbolul **+** sau **-**, până când apare 0. După circa 10 secunde apare indicatorul de căldură rezidual.

Indicație: Ultima poziție de fierbere reglată rămâne activată. Puteți regla poziția de fierbere fără a o selecta din nou.

Tabel de preparare

În tabelul următor găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare şi treptele de preparare termică depind de tipul, greutatea şi calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

Pentru preparare uşoară folosiți treapta de preparare termică 9.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc cel mai bine în mai multe porții mici.

Recomandări pentru gătirea cu economie de energie se găsesc în capitolul Protecția mediului.⟶ *Pagina 43*

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Topire		
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzire şi menținere la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1-2	-
Lapte**	1.-2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor**	3-4	-
Decongelare şi încălzire		
Spanac congelat	2.-3.	10-20 min.
Gulaş congelat	2.-3.	20-30 min.

* Preparare termică îndelungată fără capac
** Fără capac
*** Întoarceți din când în când

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Preparare în lichid sub temperatura de clocotire, fierbere la foc mic		
Găluşti, perişoare	4.-5.*	20-30 min.
Peşte	4-5*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1-2	3-6 min.
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătire la aburi, înăbuşire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	1.-2.	35-45 min.
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi fierți	4-5	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
Tocană, supe	3.-4.	15-60 min.
Legume	2.-3.	10-20 min.
Legume, congelate	3.-4.	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	4-5	-
Fierbere înăbuşită		
Rulade	4-5	50-60 min.
Friptură înăbuşită	4-5	60-100 min.
Gulaş	2.-3.	50-60 min
Prăjire cu ulei puțin**		
Șnițel natur sau pane	6-7	6-10 min.
Șnițel congelat	6-7	8-12 min.
Cotlet natur sau pane***	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime de 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri, chiftele (grosime de 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Piept de pasăre (grosime de 2 cm)***	5-6	10-20 min
Piept de pasăre, congelat***	5-6	10-30 min.
Peşte şi file de peşte natur	5-6	8-20 min.
Peşte şi file de peşte pane	6-7	8-20 min.
Peşte şi file de peşte pane şi congelat, de exemplu, crochete de peşte	6-7	8-12 min.
Creveți şi raci	7-8	4-10 min.
Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete	7-8	10-20 min.
Legume, carne tăiată în formă de fâşii, în stil asiatic	7.-8.	15-20 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	6-7	de durată
Omletă	3.-4.	de durată
Ouă ochiuri	5-6	3-6 min.
Prăjire în baie de ulei (150-200 g per porție, prăjire de durată în 1-2 l de ulei)**		
Produse congelate, de exemplu, cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Peşte pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	5-6	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoşi/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-

* Preparare termică îndelungată fără capac
** Fără capac
*** Întoarceți din când în când

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați conectarea plitei de către copii.

Conectarea şi deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita trebuie să fie deconectată.

Conectare: atingeți simbolul timp de cca. 4 secunde. Becul indicator de deasupra simbolului se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Deconectare: atingeți simbolul timp de cca. 4 secunde. Plita este deblocată.

Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

Pornirea şi oprirea

În capitolul Setările de bază puteți citi cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor.→ *Pagina 48*

Funcții de timp

Există 2 funcții de timp diferite:

- Un ochi de gătit trebuie să se deconecteze automat
- Ceas de bucătărie cu alarmă

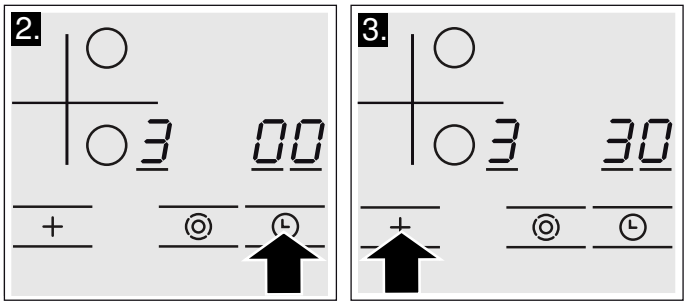
O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

Introduceți durata pentru poziția de fierbere dorită. Poziția de fierbere se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Reglarea duratei de preparare:

Ochiul de gătit trebuie să fie activat.

1. Selectați ochiul de gătit cu ajutorul simbolului ○.
2. Atingeți simbolul ◷. Se aprinde afişajul I→I ochiului de gătit. Pe afişajul temporizatorului se aprinde 00.
3. Atingeți simbolul + sau -.Apare valoarea propusă.
   Simbol +: 30 de minute
   Simbol -: 10 minute



4. Atingeți simbolul + sau - până când pe afişajul temporizatorului apare durata de preparare dorită.

Durata este cronometrată. În cazul în care ați setat o durată pentru mai multe ochiuri de gătit, puteți afişa fiecare durată. În acest scop, cu simbolul ○ selectați ochiul de gătit corespunzător.

La expirarea timpului

La expirarea duratei de preparare, poziția de fierbere se deconectează. Se emite un semnal şi pe afişaj se aprinde 00 timp de 10 secunde. Afişajul I→I luminează cu intensitate. Atingeți un simbol oarecare. Afişajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

Corectarea sau ştergerea duratei de preparare

Selectați ochiul de gătit. Atingeți simbolul ◷ şi cu simbolul + sau - modificați durata sau aduceți-o la 00.

Indicație: Puteți seta durate de până la 99 de minute.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselectați o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare conectare a unui ochi de gătit, va începe decrementarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Din capitolul Setările de bază aflați modul de pornire a temporizatorului automat.→ *Pagina 48*

Indicație: Puteți să modificați durata de preparare pentru o poziție de fierbere sau să deconectați temporizatorul automat pentru poziția de fierbere: Selectați poziția de fierbere. Atingeți simbolul ◷ şi cu simbolul + sau - modificați durata de preparare sau aduceți-o la 00.

Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. El este independent de toate celelalte setări.

Conectarea ceasului cu alarmă de bucătărie

Puteți conecta ceasul cu alarmă de bucătărie în 2 moduri diferite:

- în condițiile în care ați selectat poziția de fierbere, atingeți de 2 ori simbolul ◷ în decurs de 10 secunde.
- Fără poziția de fierbere selectată, atingeți simbolul ◷.

Afişajul 🔔 se aprinde.

Reglarea timpului

1. Atingeți simbolul + sau -.Apare valoarea propusă.
   Simbolul +: 10 minute
   Simbolul -: 05 minute
2. Atingeți simbolul + sau - până când pe afişajul temporizatorului apare timpul dorit.

Începe cronometrarea timpului.

După expirarea timpului, se emite un semnal acustic. Pe afişajul temporizatorului se aprinde 00 timp de 10 secunde.

Afişarea timpului

Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă prin simbolul ◷. Timpul va fi afişat timp de 10 secunde.

Corectarea timpului

Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă prin simbolul ◷ şi reglați-l din nou.

Deconectarea automată de siguranță

În cazul în care un ochi de gătit este conectat un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată limitarea automată a timpului.

Încălzirea ochiului de gătit se întrerupe. Pe afişajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ F 8 şi afişajul pentru căldură rezidual H/h.

Afişajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua noi setări.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de treapta de preparare termică setată (1 până la 10 ore).

Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

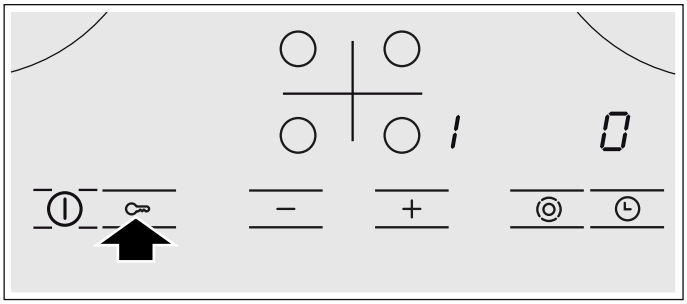
Afişaj	Funcție
c 1	**Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor**
0	Deconectat.*
1	Conectat.
2	Sistemul manual şi automat împotriva accesului copiilor deconectat.
c2	**Semnal sonor**
0	Semnalul sonor de confirmare şi semnalul de operare greşită dezactivate (semnalul întrerupătorului principal se menține întotdeauna).
1	Este activat numai semnalul sonor de operare greşită.
2	Este activat numai semnalul sonor de confirmare.
3	Sunt activate semnalul sonor de confirmare şi semnalul de operare greşită.*
c5	**Temporizatorul automat**
00	Deconectat.*
01-99	Durata după care se dezactivează ochiurile de gătit.
c6	**Durata semnalului sonor de final al temporizatorului**
1	10 secunde.*
2	30 de secunde
3	1 minut.
c7	**Conectarea rezistențelor**
0	Deconectat.
1	Conectat.
2	Ultima setare înainte de deconectarea ochiului de gătit.*
c9	**Timpul de selectare a ochiului de gătit**
0	Nelimitat: puteți efectua oricând setări la ultimul ochi de gătit selectat fără să-l selectați din nou.*
1	Puteți efectua setări la ultimul ochi de gătit selectat în primele 10 secunde de la selectare, după care trebuie să selectați din nou ochiul de gătit înainte de a efectua noi setări.
c0	**Readucerea la setarea de bază**
0	Deconectat.*
1	Conectat.

*Setare de bază

Modificarea setărilor de bază

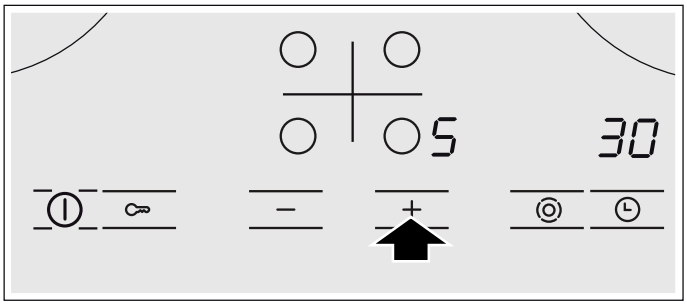
Plita trebuie să fie deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul timp de 4 secunde



Pe display-ul din stânga se aprind intermitent alternativ c şi 1, iar pe display-ul din dreapta se aprinde 0.

3. Atingeți în mod repetat simbolul , până când pe display-ul din stânga apare afişajul dorit.
4. Atingeți simbolul **+** sau **-** în mod repetat până când pe display apare setarea dorită.



5. Atingeți simbolul timp de 4 secunde.

Setarea este activată.

Deconectare

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați plita de la întrerupătorul principal şi setați din nou.

Curățarea

Produse de curățare şi de îngrijire adecvate puteți achiziționa de la unitatea service abilitată sau prin e-Shop.

Placa vitroceramică

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc prin ardere.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluție de curățat pentru maşina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați recomandările producătorului.

O răzuitoare adecvată pentru geamuri puteți procura şi de la unitatea de service abilitată sau în e-shop-ul firmei noastre.

Cu bureți speciali pentru curățarea plăcii vitroceramice, obțineți rezultate bune de curățare.

Cadrul plitei

Pentru a evita deteriorări la cadrul plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu utilizați substanțe caustice sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare.

Defecțiuni – ce este de făcut?

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Sistemul electronic al plitei dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate creşte puternic.

Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, atunci când este necesar, ochiurile de gătit se deconectează automat. Afişajul F2, F4, sau F5 apare alternativ cu indicatorul căldurii reziduale H sau h.

Afişaj	Eroare	Măsură
Niciuna	Este întreruptă alimentarea cu curent electric.	Verificați siguranța aparatului la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afişajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Pe mai multe ochiuri de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.	Aşteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F2, sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua gătitul.
F4	În ciuda deconectării prin F2, sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate ochiurile de gătit.	Aşteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F4 , puteți continua gătitul.
F5 şi treapta de gătit se aprind intermitent şi alternativ. Se aude un semnal sonor	Avertizare: în zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul erorilor se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.
F5 şi semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.	Îndepărtați oala. Aşteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F5, puteți continua gătitul.
F8	Ochiul de gătit a funcționat un timp prea îndelungat şi s-a deconectat.	Puteți reconecta ochiul de gătit imediat.
dE Ochiurile de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo	Dezactivarea modului Demo: deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde (decuplați siguranța de la tabloul electric sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo se dezactivează.

Mesajul E pe afişaje

Dacă pe afişaje apare un mesaj de eroare cu “E”, de exemplu, E0111, deconectați aparatul şi reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament singular, afişajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apelați unitatea de service abilitată şi indicați mesajul de eroare exact.

Pe afişajele ochiurilor de gătit se aprinde intermitent –.

Dacă la conectarea la rețea a aparatului sau după o oprire a curentului, pe afişajele ochiurilor de gătit se aprinde intermitent – există o defecțiune la sistemul electronic. Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna suprafața de comandă .

Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar şi pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

Numărul E şi numărul FD

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E şi numărul FD ale aparatului. Plăcuța de tip cu numerele se găseşte în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați în timpul perioadei de garanție.

Datele de contact pentru toate țările le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service şcolarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dumneavoastră.

Preparate de verificare

Acest tabel a fost întocmit pentru institute de verificare pentru a facilita testarea aparatelor noastre.

Datele din tabel se referă la setul nostru de veselă accesoriu de la Schulte-Ufer (set de 4 oale pentru plite cu inducție HEZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, 1,2 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 16 cm, 1,7 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 22 cm, 4,2 l, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Topirea ciocolatei					
Veselă: oală cu coadă					
Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nu
Încălzirea şi menținerea la cald a tocanei de linte					
Veselă: oală					
Tocăniţă de linte conform DIN 44550					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 450 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
Cantitate: 800 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
Tocăniţă de linte ca produs la conservă de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco:					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 500 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da
Cantitate:1000 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:30 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da
Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel					
Veselă: oală cu coadă					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) şi un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9 [2]	cca. 5:20	Nu	1 [1, 3]	Nu
				[1]Topiți untul, adăugați făina şi sarea şi prăjiți rântaşul timp de 3 minute	
		[2]Adăugați laptele la rântaş şi aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu			
				[3] După ce sosul Bechamel a dat în fiert, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu	

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) şi 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 6:45 Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată şi adăugați în lapte orez, zahăr şi sare Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	Nu	2	Da
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) şi 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 7:20 Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată şi adăugați în lapte orez, zahăr şi sare Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	Nu	2	Da
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) şi 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 7:30 Adăugați orezul, zahărul şi sarea în lapte şi încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute	Nu	2	Nu
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) şi 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 8:00 Adăugați orezul, zahărul şi sarea în lapte şi încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute	Nu	2	Nu

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Fierberea orezului					
Veselă: oală					
Temperatura apei 20° C					
Rețetă conform DIN 44550:					
125 g orez cu bobul lung 300 g apă şi un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 14,5 cm	9	cca. 2:48	Da	2	Da
Rețetă conform DIN 44550:					
250 g orez cu bobul lung 600 g apă şi un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm	9	cca. 3:15	Da	2.	Da
Prăjirea fripturilor de pulpă de porc					
Veselă: tigaie					
Temperatura inițială a bucăților de pulpă: 7° C					
Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm) 15 g ulei de floarea soarelui pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	7	Nu
Prăjirea clătitelor					
Veselă: tigaie					
Rețetă conform DIN EN 60350-2					
Cantitate: 55 ml aluat per clătită pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire	Nu
Prăjirea cartofilor pai congelați					
Veselă: oală					
Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui, per porție: 200 g de cartofi prăjiți congelați (de exemplu cartofi McCain 123 Original) prntru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180°C	Nu	9	Nu

Dacă se fac probe cu ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18cm cu puterea nominală de 1500 W, timpul de gătit se prelungeşte cu cca. 20% şi treapta de preparare termică îndelungată se prelungeşte cu o treaptă.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

9001419887
981121