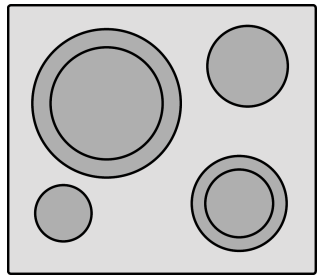
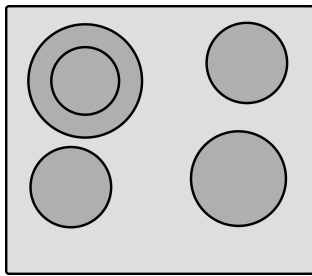
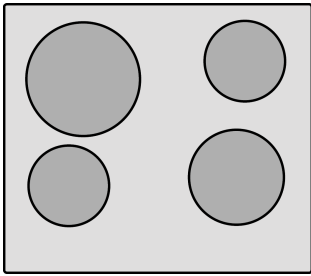




**BOSCH**  
Invented for life



<b>CS</b>	<b>Návod k použití</b>	<b>03</b>
<b>RU</b>	<b>Правила пользования</b>	<b>14</b>
<b>TR</b>	<b>Kullanma kılavuzu</b>	<b>26</b>



# Obsah

<b>Bezpečnostní upozornění a doporučení</b> .....	<b>4</b>
Bezpečnostní pokyny .....	4
Možné příčiny poškození varné desky .....	6
<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>7</b>
Rady pro úsporu energie .....	7
<b>Obeznamení s přístrojem</b> .....	<b>8</b>
Varné zóny .....	8
Ukazatel zbytkového tepla .....	9
<b>Programování varné desky</b> .....	<b>9</b>
Nastavení varné zóny .....	9
Tabulka .....	10
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>12</b>
Varná deska .....	12
Rám varné desky .....	13
<b>Odborný technický servis</b> .....	<b>13</b>

---

# Bezpečnostní upozornění a doporučení

**Přečtěte si pečlivě tento návod k použití.** Pouze tak můžete správně obsluhovat tento spotřebič.

Návod k použití a k montáži si dobře uschovejte. V případě předání tohoto spotřebiče další osobě, k němu taktéž přiložte danou dokumentaci spotřebiče.

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

---

## Bezpečnostní pokyny

### Bezpečné ovládání spotřebiče

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Varnou desku používejte výhradně k přípravě pokrmů.

S cílem používat tento spotřebič bezpečnou formou, dospělé osoby a děti, které přičiní

- fyzických, psychických nebo smyslových omezení
- nezkušenosti nebo neznalosti

nejsou způsobené používat tento spotřebič, by neměli přistupovat k jeho ovládání bez dozoru odpovědné dospělé osoby.

Děti by měli být pod stálým dohledem, abyste se tak ujistili, že si se spotřebičem nehrají.

## **Přehřátý olej a tuk**

Přehřátý olej nebo tuk je rychle vznětlivý. Nebezpečí požáru!

Přípravu pokrmů na oleji nebo tuku mějte pod stálým dohledem. Pokud by došlo ke vznícení oleje nebo tuku, nikdy jej nehaste vodou.

Uduste plameny okamžitým zakrytím nádoby pokličkou nebo talířem.

Vypněte varnou desku.

## **Varná deska je horká**

Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných zón.

Je velice důležité, aby se ke spotřebiči nepřibližovaly děti. Ukazatel zbytkového tepla vám oznámí, zda jsou varné zóny stále ještě horké.

Nebezpečí požáru! Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí požáru! Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějív ní být uloženy žádné vznětlivé předměty ani spreje.

## **Mokrý dna varných nádobvarné zóny**

Nebezpečí poranění! Pokud se mezi dnem nádoby a varnou deskou nachází voda, mohl by vzniknout tlak páry. Nádoba by na tento tlak páry mohla reagovat náhlým nadskočením do výšky.

Udžijte dna varných nádob a varnou desku v neustálém suchu.

## **Praskliny ve varné desce**

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem! Pokud se na varné desce objeví nějaké praskliny, trhliny nebo zlomy, ihned vypojte spotřebič z elektrické sítě. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

## **Varná zóna hřeje,ale nefunguje ukazatel**

Nebezpečí popálení! Vypněte varnou zónu pokud nefunguje její ukazatel.

Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

## **Varná deska se vypne automaticky.**

Nebezpečí požáru! Pokud došlo k automatickému vypnutí varné desky a po určitou dobu ji nelze používat, může se po čase opět nečekaně zapnout. Tomu předejdete tak, že odpojíte přerušovač v jističové skříňce. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

## Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!  
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy směji provádět pouze vyškolení pracovníci odborného autorizovanéhoservisu.

## Přívodní kabel

Jakýkoliv zásah do spotřebiče, včetně výměny nebo připojenípřívodního kabelu, smí provádět pouze autorizovaný servis.

Přívodní kabely elektrických spotřebičů se nesmějí dotýkat horkých varných zón. Mohlo by dojít k poškození izolace kabelu nebo varné desky.



**Přerušovaný výkon funkce** varných zón není poruchou. V časových úsecích kratšího nebo delšího rozsvícení a zhasínání fungují varné zóny vždy na svůj maximální výkon, v závislosti na zvoleném varném stupni (čím vyšší je varný stupeň, tím delší je čas výkonu funkce a vyšší je dosažená teplota).

---

## Možné příčiny poškození varné desky

### Dna varných nádob

Drsná dna varných nádob mohou poškrábat varnou desku.

Vyvarujte se pokládání prázdných nádob na varné zóny. Mohlo by dojít k jejich poškození.

### Horké varné nádoby

Nikdy nestavte horké nádoby na ovládací panel, na ukazatele ani na rám varné desky.

### Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr nebo zrníčka písku mohou varnou desku poškrábat.

Nepoužívejte varnou desku jakopracovní plochu nebo odkládací prostor.

### Tvrdé a špičaté předměty

Pokud na varnou desku spadnou tvrdé nebo špičaté předměty, může dojít k jejímu poškození.

### Překypělé pokrmy

Cukr a pokrmy obsahující cukr mohou způsobit poškození varné desky. Překypělé pokrmy tohoto druhu ihned odstraňujteškrabkou na sklo.

## Nevhodné čisticí prostředky

Kovově lesklé zbarvení je způsobeno následkem používání nevhodných čisticích prostředků nebo opotřebením, vinou styku nádob a varné desky.

## Fólie a plasty

Hliníková fólie a plastové nádoby se při položení na horkou varnou zónu taví.

---

# Ochrana životního prostředí

## Ekologická likvidace odpadu



Po vybalení spotřebiče ekologicky zlikvidujte obalový materiál.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/CE o elektrických a elektronických vysloužilých spotřebičích. Tato směrnice stanovuje rámec pro recyklaci a opětné využití vysloužilých spotřebičů platný v celé Evropské unii.

---

## Rady pro úsporu energie

- Používejte varné nádoby se silnými a rovnými dny. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie. Na dno varné nádoby přiložte pravítko a pokud mezi ním a dnem nádoby nezbyvá žádný volný prostor, je dno nádoby naprosto rovné.
- Průměr dna varných nádob by se měl shodovat s velikostí varné zóny. Všimněte si: Zda výrobce uvádí horní průměr varné nádoby. Protože ten bývá zpravidla větší než průměr dna nádoby. V případě, že se průměr varné nádoby neshoduje s průměrem varné zóny, je vždy lepší, aby velikost dna varné nádoby byla větší než velikost varné zóny, v opačném případě tak dochází k poloviční ztrátě energie.
- Volte vhodné velikosti varných nádob v poměru s pokrmem, který se chystáte připravovat. Velký, ale jen zčásti naplněný hrnec vyžaduje velkou spotřebu energie.

- Varné nádoby vždy stavte na střed varné zóny a zakryvejte vhodnou pokličkou. Přivaření bez pokličky spotřebujete čtyřikrát více energie.
- Vařte pokrmy s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii a navíc se takto uchovávají vitamíny a minerální látky vařené zeleniny.
- Při přípravě pokrmů nebo tekutých jídel jako jsou polévky, omáčky nebo nápoje, může dojít, aniž si toho všimnete, k jejich příliš rychlému ohřevu a obsah se může z nádoby vylít. Proto vám doporučujeme pokrmy ohřívát pomalu, nastavit vhodný varný stupeň a míchat je před i během ohřevu.

## Obeznámení s přístrojem

Návod k použití je platný pro různé typy varných desek.

Na straně 2 je uveden celkový náhled modelů.

### Varné zóny

Varná zóna	Aktivace a deaktivace
○ Jednookruhová varná zóna	Použijte varnou nádobu vhodné velikosti.
⊙ Dvouokruhová varná zóna	Zapnutí: otočte knoflík směrem doleva až na doraz a přesáhněte varný stupeň 6. Knoflík pusťte. * Deaktivace: otočte knoflíkem směrem doprava až na pozici 0.
⊞ Pečicí zóna	Zapnutí: otočte knoflík směrem doleva až na doraz a přesáhněte varný stupeň 6. Knoflík pusťte. * Deaktivace: otočte knoflíkem směrem doprava až na pozici 0.

\* Pro volbu kompletního nastavení nižšího varného stupně otáčejte knoflíkem směrem doprava: 5, 4, 3, atd.



---

## Ukazatel zbytkového tepla

Všechny varné zóny této varné desky jsou vybaveny ukazatelem zbytkového tepla ●, jež indikuje, která z varných zón je stále ještě teplá. Vyvarujte se dotýkat se varné zóny s tímto údajem.

I přestože je varná deska vypnuta, symbol ● bude stále svítit pokud je varná zóna ještě teplá.

Po výpadku elektrického proudu se ukazatel zbytkového tepla již nerozsvítí. Varné zóny mohou být stále teplé.

---

## Programování varné desky

V této kapitole uvádíme jak nastavit varné zóny. V tabulce jsou uvedeny varné stupně a doba vaření různých pokrmů.

---

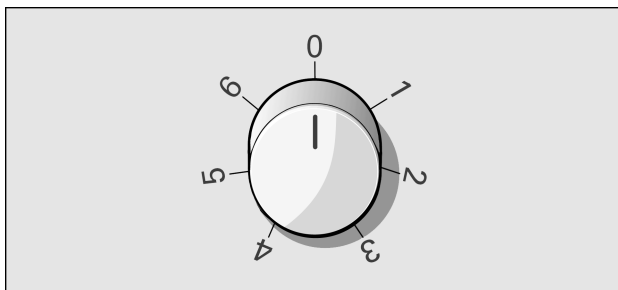
### Nastavení varné zóny

Nastavení požadované varné zóny provádějte pomocí ovládacích knoflíků.

0 = varná zóna je vypnuta.

Varný stupeň 1 = minimální výkon.

Varný stupeň 6 = maximální výkon.



Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. V tabulce je označen tečkou.

### Volba varného stupně:

Otáčejte knoflíkem směrem doleva, dokud nedosáhnete požadovaný varný stupeň.

### Vypnutí varné zóny

Otočte ovládací knoflík až na pozici 0. Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

## Tabulka

V následujících tabulkách naleznete několik příkladů. Doba vaření závisí na typu, hmotnosti a kvalitě potravin. Z toho důvodu existují rozdíly.

	Množství	Doba nutná k dosažení stupně výkonu 9	Stupeň výkonu	Doba trvání pomalého vaření
<b>Rozpouštění</b>				
Čokoláda, čokoládová poleva, máslo, med	100 g 1 bal.	-	1-1.	-
Želatina		-	1-1.	-
<b>Ohřev</b>				
Plechovka zeleniny	400 g-800 g	2-4 min.	1-1.	3-6 min.
Vývar	500 ml-1 l	3-4 min.	4-5	2-4 min.
Hustá polévka	500 ml-1 l	2-4 min.	1-2	2-4 min.
Mléko	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-1.	2-3 min.
<b>Ohřátí a udržené teploty</b>				
Dušené maso se zeleninou (a např. čočkou)	400 g-800 g	1-2 min.	1-1.	
Mléko	500 ml-1 l	2-3 min.	1-1.	
<b>Rozmražení a ohřátí</b>				
Mražený špenát	300 g-600 g	4-5 min.	1-2	5-15 min.
Mražený guláš	500 g-1 kg	4-5 min.	1-2	20-30 min.
<b>Vaření na slabém ohni</b>				
Bramborová kulička (1-2 l vody)	4-8 kusů	8-12 min.	2-3*	20-30 min.
Ryby	300 g - 600 g	5-8 min.	2-3*	10-15 min.

	<b>Množství</b>	<b>Doba nutná k dosažení stupně výkonu 9</b>	<b>Stupeň výkonu</b>	<b>Doba trvání pomalého vaření</b>
<b>Vaření</b>				
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	125 g-250 g	3-4 min.	1-2	15-30 min.
Rýže s mlékem (500 ml-1 l mléka)	125 g-250 g	4-6 min.	1-1.	25-35 min.
Brambory ve slupce vařené s 1-3 hrnky vody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	2-3	25-30 min.
Solené brambory s 1-3 hrnky vody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	2-3	15-25 min.
Čerstvá zelenina s 1-3 hrnky vody	500 g-1 kg	4-5 min.	1-2	10-20 min.
Těstoviny (1-2 l vody)	200 g-500 g	8-12 min.	3-4*	6-10 min.
<b>Dušení</b>				
Plněné masové rolky	4 kusy	5-8 min.	2-3	50-60 min.
Dušené maso	1 kg	5-8 min.	2-3	80-100 min.
Guláš	500 g	6-11 min.	2-3	50-60 min.
<b>Smažení</b>				
Palačinka		2-4 min.	3-4	smažit rovnoměrně
Řízek, obalovaný	1-2 kusy	2-4 min.	3-4	6-10 min.
Bíftek	2-3 kusy	2-4 min.	4-5	8-12 min.
Rybí prsty	10 kusů	2-4 min.	3-4	8-10 min.
<b>Smažení (v 1-2 l oleje)</b>				
Mražené potraviny	200 g náplň	10-15 min.	5-6	smažit rovnoměrně
Jiné	400 g náplň	10-15 min.	5-6	smažit rovnoměrně
*Pomalé vaření bez pokličky				

---

# Údržba a čištění

Rady a upozornění, které jsou uvedeny v této kapitole vám pomohou při optimálním čištění a údržbě vaší varné desky

---

## Varná deska

### Čištění varné desky

Varnou desku čistěte pravidelně po každém vaření. Zabráníte tím připalování zbytků pokrmů.

Po dostatečném vychladnutí očistěte povrch varné desky.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Řiďte se pokyny uvedenými na obalech prostředků.

Nikdy nepoužívejte:

- Abrazivní prostředky
- Agresivní čisticí prostředky jako je sprej na čištění pečící trouby a odstraňovač skvrn
- Drsné houbičky, které by mohly desku poškrábat
- Vysokotlaké nebo parní čističe

### Škrabka na sklo

Odolné nečistoty odstraňujte škrabkou na sklo.

**1.** Odjistěte škrabku

**2.** Varnou desku čistěte jen vlastním ostřím.

Nečistěte povrch varné desky držákem škrabky, mohli byste ho poškrábat.



Škrabka je velmi ostrá. Nebezpečí poranění! Pokud škrabku nepoužíváte opět ji zajistěte. Poškozené ostří ihned vyměňte.

### Ošetřování

Naneste na varnou desku speciální ochranný a ošetřující prostředek. Řiďte se pokyny a upozorněními uvedenými na obalu prostředku.

---

## Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, berte na vědomí následující pokyny:

- Používejte vždy pouze teplý mýdlový roztok
- Nikdy nepoužívejte ostré nebo abrazivní prostředky
- Nepoužívejte škrabku na sklo

---

## Odborný technický servis

Náš odborný servis je vám k dispozici v případě, kdy váš spotřebič bude vyžadovat opravu, ke koupi příslušenství nebo náhradních dílů a stejně tak k realizaci jakékoliv konzultace a dotazu v souvislosti s námi nabízenými výrobky a službami.

Adresu, telefonní číslo a ostatní data odborného servisního střediska najdete v přiložené dokumentaci.

Pokud budete vyžadovat služby našeho servisu, musíte uvést číslo výrobku (E-Nr.) a číslo výroby (FD-Nr.) vašeho spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly najdete nalepený na spodní části varné desky a v dokladech ke spotřebiči.

# Содержание

<b>Рекомендации по безопасности</b> .....	<b>15</b>
Правила техники безопасности .....	15
Причины повреждений .....	17
<b>Охрана природы</b> .....	<b>18</b>
Рекомендации по экономии электроэнергии .....	18
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>20</b>
Конфорки .....	20
Индикатор остаточного тепла .....	20
<b>Управление варочной панелью</b> .....	<b>21</b>
Настройка конфорки .....	21
Таблица .....	22
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>24</b>
Варочная панель .....	24
Рама варочной панели .....	25
<b>Сервисный центр</b> .....	<b>25</b>

---

# Рекомендации по безопасности

**Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.** Только тогда Вы сможете правильно обращаться со своим электроприбором.

Сохраните руководство по эксплуатации и монтажу. В случае передачи прибора другому владельцу вместе с ним передайте также всю сопроводительную документацию.

Проверьте прибор после снятия упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, Вы утратите право на получение компенсации.

---

## Правила техники безопасности

### Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.

Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Для безопасного использования данного прибора взрослые и дети, которые по причине

- физических, сенсорных или психических ограничений,
- по неопытности или незнанию

не в состоянии им пользоваться, не должны делать этого без присмотра ответственного взрослого человека.

Не допускайте, чтобы дети играли с электроприбором.

### **Горячее растительное или сливочное масло и маргарин**

Перегретое растительное и сливочное масло (маргарин) легко возгораются. Существует опасность пожара!

Не оставляйте без присмотра продукты, которые готовятся с использованием растительного или сливочного масла. В случае возгорания растительного или сливочного масла никогда не заливайте огонь водой.

Потушите пламя быстро накрыв посуду крышкой или тарелкой.

Отключите конфорку.

### **Горячая варочная панель**

Существует опасность ожога! Не трогайте горячие конфорки.

Ни в коем случае не разрешайте детям подходить к варочной панели. Индикатор остаточного тепла показывает, горячие ли конфорки.

Существует опасность пожара! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Существует опасность пожара! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните там легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли.

### **Мокрое дно посуды и мокрые конфорки**

Существует опасность получения травм! Если между дном посуды и конфоркой находится какая-то жидкость, при нагревании может возникнуть давление пара. Из-за него посуда может внезапно подскочить на плите.

Всегда следите за тем, чтобы дно посуды и конфорки были сухими.

### **Трещины на варочной панели**

Существует опасность удара током! Если варочная панель разбита или имеет трещину, отключите прибор от электросети.

Свяжитесь с сервисным центром.

### **Конфорка нагревается, но индикатор не работает**

Существует опасность ожога! Если индикатор не работает, выключите конфорку.

Свяжитесь с сервисным центром.



## Варочная панель сама отключается

Существует опасность пожара! Если варочная панель отключается сама и какое-то время не может использоваться, по истечении некоторого времени она может внезапно включиться. Во избежание этого отключите предохранительный выключатель на щитке предохранителей. Свяжитесь с сервисным центром.

## Неквалифицированный ремонт

Существует опасность удара электротоком! Неквалифицированный ремонт представляет собой опасность. Ремонт электроприборов должен проводиться только квалифицированным персоналом сервисного центра.

## Кабель питания

Любые действия с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты сервисного центра.

Кабели питания электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Это может повредить изоляцию кабеля и варочную панель.



**То, что варочные конфорки не нагреваются постоянно**, является нормальным, они работают на полную мощность, чередуя циклы нагревания и поддержания температуры, длительность которых зависит от выбранной степени нагрева (чем больше степень нагрева, тем дольше нагревается конфорка и тем выше температура, которой она достигает).

---

## Причины повреждений

### Дно посуды

Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамику варочной панели.

Не оставляйте на конфорках пустые кастрюли и сковороды. Это может привести к повреждениям.

### Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели.

### Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песчинки могут поцарапать поверхность варочной панели.

Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или стола.

### **Твердые и острые предметы**

Падение твердых и острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

### **Остатки пищи**

Сахар и другие подобные продукты могут повредить варочную панель. Немедленно удалите такие продукты с ее поверхности с помощью скребка для стекла.

### **Неподходящие моющие средства**

Обесцвечивание покрытия варочной панели с металлическим отливом возникает из-за использования неподходящих моющих средств и трения посуды.

### **Фольга и пластмасса**

Алюминиевая фольга и пластмассовая посуда плавятся, если поставить их на горячую конфорку.

---

## **Охрана природы**

### **Удаление отходов без вреда для окружающей среды**



Снимите с прибора упаковку и выбросите ее так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор помечен согласно Директиве об отходах электрических и электронных приборов RAEE 2002/96/CE. Данная директива определяет рамки для утилизации и повторного использования отработавших электроприборов на всей территории Европейского Союза.

---

## **Рекомендации по экономии электроэнергии**

- Используйте посуду с толстым и ровным дном. Выгнутое дно увеличивает расход электроэнергии. Приложите к дну кастрюли линейку, если она прилегает плотно, днище кастрюли абсолютно ровное.

- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки.  
Обратите внимание, не указал ли производитель диаметр верхней части посуды. Обычно он больше, чем диаметр дна посуды.  
Если диаметр посуды не совпадает с диаметром конфорки, лучше чтобы он превышал размер конфорки, в противном случае, половина электроэнергии тратится зря.
- Выбирайте посуду, соответствующую по размеру количеству приготавливаемой пищи. Нагревание большой кастрюли, наполненной наполовину, требует большого количества энергии.
- Всегда выставляйте посуду точно по центру конфорки и закрывайте ее подходящей крышкой. При приготовлении пищи без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- Готовьте в небольшом количестве воды. Так Вы сэкономите электроэнергию, а также сохраните витамины и минералы, содержащиеся в овощах.
- При приготовлении рагу или таких жидких блюд, как супы, соусы или напитки, содержимое кастрюли может незаметно нагреться слишком быстро и пролиться на плиту.  
Чтобы избежать этого, рекомендуется нагревать такие блюда медленно, задав подходящую для этого степень нагрева конфорки, и помешивать пищу перед разогревом и в процессе приготовления.

# Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для разных моделей варочных панелей.

На странице 2 представлен общий вид моделей.

## Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
○ Одноконтурная варочная конфорка	Пользуйтесь посудой подходящего размера.
◎ Двухконтурная конфорка	Включение: поверните рукоятку влево до упора, перейдя через отметку степени нагрева 6. Отпустите рукоятку. * Отключение: поверните рукоятку вправо до отметки 0.
⓪ Зона нагрева для жаровни	Включение: поверните рукоятку влево до упора, перейдя через отметку степени нагрева 6. Отпустите рукоятку. * Отключение: поверните рукоятку вправо до отметки 0.

\* Поверните рукоятку вправо, чтобы включить все контуры конфорки на меньшую степень нагрева: 5, 4, 3 и т.д.

## Индикатор остаточного тепла

Варочная панель имеет индикаторы остаточного тепла ● на каждой конфорки. С их помощью видно, какие конфорки еще не остыли. Не касайтесь конфорки с горящим индикатором остаточного тепла.

Даже если варочная панель выключена, индикатор ● будет гореть, пока конфорка не остынет.

После перебоев в подаче электротокa, индикатор остаточного тепла снова не включается. Тем не менее, конфорки могут быть еще горячими.

# Управление варочной панелью

В данном разделе описано, как настроить конфорку. В таблице указаны рекомендуемая степень нагрева конфорок и время приготовления для разных блюд.

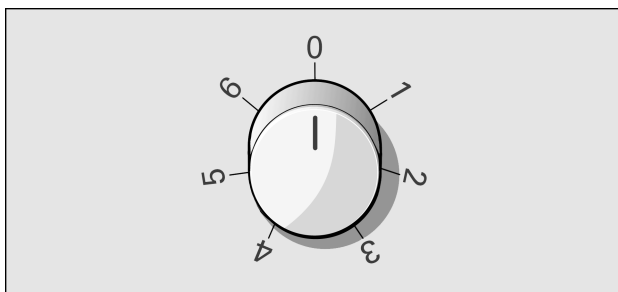
## Настройка конфорки

Настройка нужной степени нагрева с помощью ручек управления.

0 = конфорка выключена.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева 6 = максимальная мощность.



Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. В таблице оно обозначено с помощью точки.

### **Выбор степени нагрева:**

Поверните рукоятку влево до отметки нужной Вам степени нагрева.

Поверните рукоятку до отметки 0.

Конфорка отключается, и появляется индикатор остаточного тепла.

## Отключение варочной конфорки

## Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров. Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Объем	Время закипания 6	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
<b>Растапливание</b>				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	-	1-1.	-
желатин	1 упак.	-	1-1.	-
<b>Разогрев</b>				
Овощи	400 - 800 г	2-4 мин	1-1.	3-6 мин
Бульон	500 мл - 1 л	3-4 мин	4-5	2-4 мин
Суп	500 мл - 1 л	2-4 мин	1.-2	2-4 мин
Молоко	200 - 400 мл	2-4 мин	1-1.	2-3 мин
<b>Разогрев и поддержание в горячем состоянии</b>				
Рагу (напр. чечевичный густой суп)	400 г - 800 г	2-3 мин	1-1.	
Молоко	500 мл - 1 л.	3-4 мин	1-1.	
<b>Размораживание и разогрев</b>				
Шпинат глубокой заморозки	300 г-600 г	4-5 мин	1.-2	5-15 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	4-5 мин	1.-2	20-30 мин
<b>Доведение до готовности</b>				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	8-12 мин	2.-3*	20-30 мин
Рыба	300 - 600 г	5-8 мин	2.-3*	10-15 мин

	Объем	Время закипания 6	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
<b>Приготовление</b>				
Рис (с двойным количеством воды)	125 г - 250 г	3-4 мин	1.-2	15-30 мин
Рисовая каша на молоке (500 мл -1 л молока)	125 г - 250 г	4-6 мин	1-1.	25-35 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г - 1,5 кг	5-7 мин	2.-3	25-30 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г - 1,5 кг	5-7 мин	2.-3	15-25 мин
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г - 1 кг	4-5 мин	1.-2	10-20 мин
Макароны (1-2 л воды)	250 г - 500 г	8-12 мин	3.-4*	6-10 мин
<b>Тушение</b>				
Рулеты	4 шт.	5-8 мин	2.-3	50-60 мин
Жаркое	1 кг	5-8 мин	2.-3	80-100 мин
Гуляш	500 г	6-11 мин	2.-3	50-60 мин
<b>Жарение</b>				
Блины (оладьи)		2-4 мин	3.-4	непрерывно жарить на медленном огне
Шницель панированный	1-2 шт.	2-4 мин	3.-4	6-10 мин
Стейк	2-3 шт.	2-4 мин	4-5	8-12 мин
Рыбные палочки	10 шт.	2-4 мин	3.-4	8-12 мин
<b>Жарение во фритюре (1-2 л. масла)</b>				
Продукты глубокой заморозки	200 г на заправку	10-15 мин	5-6	непрерывно жарить во фритюре
Прочие продукты	400 г на заправку	10-15 мин	2-3	непрерывно жарить во фритюре
* Приготовление на медленном огне без крышки				

---

# Уход и очистка

Советы и рекомендации, содержащиеся в данном разделе, помогут Вам правильно очищать Вашу варочную панель и поддерживать ее в оптимальном состоянии

---

## Варочная панель

### Очистка

Необходимо очищать варочную панель каждый раз после использования. Таким образом Вы избежите пригорания попавших на ее поверхность остатков пищи.

Очистите поверхность варочной панели, когда она остынет.

Используйте только моющие средства, подходящие для стеклокерамики. Придерживайтесь инструкций на упаковке моющих средств.

Никогда не используйте:

- Абразивные средства
- Агрессивные моющие средства, например, аэрозоли для духовых шкафов или средства для выведения пятен
- Жесткие губки
- Электроприборы для чистки под давлением или с помощью пара

### Скребок для стекла

Трудноудаляемую грязь необходимо соскрести с помощью скребка для стекла.

1. Снимите со скребка предохранительный чехол
2. Очистите поверхность варочной панели лезвием скребка.

Не чистите стеклокерамику, не сняв со скребка предохранительный чехол, это может привести к возникновению царапин.





У скребка очень острое лезвие. Существует опасность порезаться. Когда Вы не пользуетесь скребком, надевайте на лезвие предохранительный чехол. Если лезвие повреждено, сразу замените его.

## Уход

Пользуйтесь средствами для ухода и сохранения варочной панели. Следуйте советам и рекомендациям, содержащимся на упаковке этих средств.

---

## Рама варочной панели

Чтобы избежать повреждения рамы варочной панели, придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Используйте только горячую воду с небольшим количеством мыла
- Никогда не пользуйтесь острыми предметами и абразивными средствами
- Не пользуйтесь скребком для стекла

---

## Сервисный центр

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь можно отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование к нему и получить любую информацию о наших товарах и услугах.

Данные о наших сервисных центрах находятся в прилагаемой документации.

При обращении в наш сервисный центр необходимо сообщить идентификационный номер (E-Nr.) и заводской код (FD-Nr.) электроприбора. Эти данные находятся в табличке характеристик, наклеенной на нижнюю часть варочной панели, и в сопроводительной документации.

# İçindekiler

<b>Güvenlik tavsiyeleri ve uyarıları</b> .....	<b>27</b>
Güvenlik göstergeleri .....	27
Hasar sebepleri .....	29
<b>Çevre koruması</b> .....	<b>29</b>
Enerji tasarrufu için öneriler .....	30
<b>Cihazı tanımak</b> .....	<b>31</b>
Pişirme bölümleri .....	31
Kalan ısı lambası .....	31
<b>Pişirme tezgâhının programlanması</b> .....	<b>32</b>
Pişirme bölümünün ayarlanması .....	32
Tablo .....	33
<b>Bakım ve temizlik</b> .....	<b>34</b>
Pişirme tezgâhı .....	34
Pişirme tezgâhının çerçevesi .....	35
<b>Teknik Bakım Servisi</b> .....	<b>36</b>

# Güvenlik tavsiyeleri ve uyarıları

**Bu talimatları dikkatle okuyunuz.** Böylece cihazı doğru kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzunu saklayınız. Cihazı başka birine vermeniz durumunda cihazın belgelerini de beraberinde veriniz.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ediniz. Nakliye süresince hasar olması durumunda cihazı bağlamayınız, Teknik Servis ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi taktirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

## Güvenlik göstergeleri

### Güvenli kullanım

Cihaz sadece evde kullanıma uygundur. Pişirme tezgâhlarını sadece yiyeceklerin hazırlanması için kullanınız.

Bu cihazı güvenli şekilde kullanmak için fiziksel, beyinsel veya ruhsal engelli ya da

- bilgisiz ve tecrübesiz
- yetişkin ve çocuklar

bu cihazı kullanmamalı veya sorumluluk sahibi bir yetişkinin gözetimi olmaksızın cihaza dokunmamalıdır.

Cihazla oynamalarına engel olunması için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

### Fazla ısınmış yağ, tereyağı veya margarin

Fazla ısınmış yağ, tereyağı veya margarin çok çabuk alev alır. ⚠Yangın tehlikesi!

Yağlı ve tereyağlı yiyeceklerin pişirilmesini sürekli olarak kontrol ediniz. Yağın veya margarinin alev alması durumunda ateşi asla suyla söndürmeyiniz.

Alevi hızlı bir şekilde bir kapak veya tabakla bastırarak ya da kabı sararak söndürünüz.

Pişirme bölümünü kapatınız.

## Sıcak pişirme tezgâhi

İYanık tehlikesi! Sıcak pişirme bölümlerine dokunmayınız.

Çocukların cihazın yanına yaklaşmaları çok önemlidir. Isı göstergesi pişirme bölümlerinin sıcak olup olmadığını gösterir.

İYangın tehlikesi! Yanıcı cisimleri asla pişirme tezgâhının üzerinde bırakmayınız.

İYangın tehlikesi! Eğer pişirme tezgâhının altında bir çekmece varsa asla içine yanıcı maddeler veya spreyley koymayınız.

## Kapların tabanı ve pişirme bölümleri ıslak

İYaralanma tehlikesi! Eğer kabın tabanıyla pişirme bölümü arasında herhangi bir sıvı varsa buhar basıncı birikebilir. Bunun sonucu olarak kap yukarı doğru fırlayabilir.

Pişirme bölümünün ve kabın tabanının sürekli kuru olmasına özen gösteriniz.

## Pişirme tezgâhındaki çatlaklar

İElektrik çarpması tehlikesi! Eğer pişirme tezgâhında kırık ve çatlaklar varsa Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.

Teknik Destek Servisi'ni arayınız.

## Pişirme bölümü ısınıyor fakat göstergeler çalışmıyor

İYanık tehlikesi! Eğer gösterge çalışmıyorsa pişirme bölümünü kapatınız.

Teknik Destek Servisi'ni arayınız.

## Pişirme tezgâhi kendi başına çıkar.

Yanma tehlikesi! Tezgah kendi başına çıktıysa ve bir süre kullanılmadıysa daha sonraki bir zamanda aniden bağlanabilir. Bunu engellemek için sigorta kutusundaki ters bağlantıyı sökünüz. Teknik Destek Servisini arayınız.

## Yanlış tamirler

İElektrik kaçağı tehlikesi! Yanlış tamirler tehlikeye yol açar. Her türlü bakım ve tamir sadece yetkili Teknik Destek Servisi tarafından yapılmalıdır.

## Bağlantı kablosu

Besleme kablosunun değişimi veya monte edilmesi de dahil olmak üzere cihaz üzerinde yapılacak her türlü işlem, Teknik Destek Servisi tarafından yapılmalıdır.

Bağlantı kabloları kesinlikle pişirme bölgelerine temas etmemelidir. Kablo izolasyonu ve pişirme tezgâhi (ocak) zarar görebilir.



**Pişirme bölümlerine ait** peş peşe fonksiyonlar arıza teşkil etmez, daima seçilmiş olan pişirme kademesi süresince yanma ve sönme periyotlarında tam güç ile çalışır (daha yüksek pişirme kademesinde daha uzun fonksiyon zamanlaması ve daha çok ısı).

## Hasar sebepleri

### Kapların tabanı

Kapların pürüzlü tabanları pişirme tezgâhını çizebilir. Pişirme bölümünde boş kaplar bırakmayınız. Hasara sebep olabilir.

### Sıcak kaplar

Kumanda panelinin, göstergeler bölgesinin ve pişirme tezgâhının kasası üzerinde sıcak kaplar bırakmayınız.

### Tuz, şeker ve kum

Tuz, şeker ve kum tanecikleri pişirme tezgâhını çizebilir. Pişirme tezgâhını çalışma alanı veya destek olarak kullanmayınız.

### Sert ve sivri uçlu cisimler

Sert veya sivri uçlu cisimler pişirme tezgâhının üzerine düşerlerse hasara sebep olabilir.

### Dökülen yiyecekler

Şeker ve şeker benzeri ürünler pişirme tezgâhına zarar verebilir. Adı geçen ürünleri hemen bir cam zımparası ile çıkarınız.

### Uygun olmayan temizlik ürünleri

Metalik rengin atması uygun olmayan temizlik ürünlerinin kullanımından ve kapların sürtünmesinden kaynaklanmaktadır.

### Plastik ve kağıt

Alüminyum kağıt ve plastik kaplar sıcak pişirme bölümünün üzerine konulduklarında erir.

## Çevre koruması

### Çöplerinin çevreye uyumlu şekilde ortadan kaldırılması



Cihazın ambalajını açmak ve ambalajı çevreye saygılı biçimde ortadan kaldırmak.

Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Cihazların Atıkları Yönetmeliği'ne (RAEE 2002/96/CE) uygun olarak üretilmiştir. Bu yönetmelik bütün Avrupa'da kullanılan cihazların geri dönüşüm ve tekrar kullanılmasının yollarını açıklamaktadır.

## Enerji tasarrufu için öneriler

- Kalın ve geniş tabanlı kaplar kullanınız. Eğri tabanlı kaplar enerji tüketimini arttırır. Kabin tabanına bir cetvel koyunuz, eğer hiçbir boşluk kalmıyorsa kabin tabanı tamamen düzdür.
- Kabin tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Gözlem:Eğer üretici, kabin çapını belirtmişse, Bu genelde kabin tabanının çapından büyüktür. Kabin tabanının çapının pişirme bölümünün çapı ile uyumlu olmaması durumunda, bunun pişirme bölümünün çapından fazla olması daha iyidir. Ters durumlarda enerjinin yarısı kaybedilir.
- Hazırlayacağınız besinin miktarına uygun boyutta kaplar seçiniz. Büyük boyutta ve yarı dolu kaplar çok enerji harcar.
- Kabi her zaman pişirme bölümünün ortasına koyunuz ve kaplarda uygun kapakları kullanınız. Kapaksız pişirilmesi durumunda enerji tüketimi dörde katlanır.
- Az suyla pişiriniz. Bu şekilde enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelerin vitamin ve mineralleri korunur.
- Çorba, sos veya içecek gibi sıvı yiyecekler veya besinler pişirilirken, herhangi bir belirti göstermemelerine karşın bunlar çok hızlı biçimde ısınabilir ve pişirme kabının dışına taşabilir. Bunun için uygun bir pişirme pozisyonu seçerek hafifçe ısıtmanız ve yemeği ısıtma öncesi ve sonrasında karıştırmanız tavsiye edilir.

# Cihazı tanımak

Kullanma talimatları deęişik pişirme tezgâhları için de geçerlidir.

2. sayfada modellerin genel bir görüntüsü verilmektedir.

## Piştirme bölümleri

Piştirme Bölümü	Açma ve kapama
<input type="radio"/> Tek taraflı piştirme	Uygun ebatta bir kap kullanınız.
<input checked="" type="radio"/> Çift taraflı piştirme	Açma: 6 kademesini geçerek kumanda düğmesini sola doğru en yukarıya kadar çeviriniz. Kumanda kolunu bırakınız. * Devre dışı bırakma: 0 pozisyonuna gelene kadar kolu sağa doğru çeviriniz.
<input type="radio"/> Kızartma bölümü	Açma: 6 kademesini geçerek kumanda düğmesini sola doğru en yukarıya kadar çeviriniz. Kumanda kolunu bırakınız. * Devre dışı bırakma: 0 pozisyonuna gelene kadar kolu sağa doğru çeviriniz.

\* **Piştirme bölümünün tamamını düşük piştirme kademesine getirebilmek için kumanda kolunu sağa çeviriniz: 5, 4, 3, gibi.**

## Kalan ısı lambası

Piştirme tezgâhlarından hangilerinin hala sıcak olduđu her bölümde bulunan ısı göstergesi • ile gösterilir. Bu işareti gösteren piştirme bölümüne dokunmaktan kaçınınız.

Tezgâh kapalı olsa bile, piştirme bölümü sıcak durumda iken • gösterge ışığı yanacaktır.

Elektrik kaynağında kesinti olması durumunda kalan ısı göstergesi yeniden yanmaz. Kapların sıcaklığı korunur.

# Pişirme tezgâhının programlanması

Bu bölümde bir pişirme bölümünün nasıl ayarlandığı gösterilmektedir. Panoda farklı yemekler için pişirme süreleri ve pozisyonları gösterilmektedir.

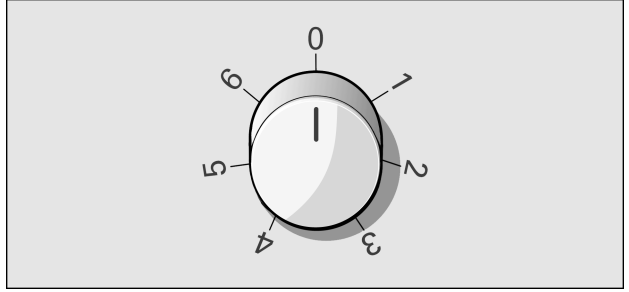
## Pişirme bölümünün ayarlanması

Kumandalarla istenilen pişirme kademesinin ayarlanması.

0 = Pişirme bölümü kapalı.

1 numaralı pişirme kademesi = Minimum güç.

6 numaralı pişirme kademesi= Maksimum güç.



Her pişirme kademesi kendisine uygun bir aralık ile belirtilir. Tabloda nokta ile gösterilmektedir.

### Pişirme kademesinin seçilmesi:

İstenilen pişirme pozisyonuna gelene kadar kumandayı sola çeviriniz.

Kumandayı 0 pozisyonuna getiriniz.

Pişirme bölümü kapanır ve ısı göstergesi belirir.

## Pişirme bölümünün kapatılması



# Tablo

Müteakip tabloda, birkaç örnek bulabilirsiniz. Pişirme süreleri, besinlerin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle, tablodaki değerler gerçek değerlerden farklı olabilir.

	Miktar	Piştirme başlangıcı kademesi 6	Piştirmeye devam kademesi	Piştirme devamı süresi
<b>Eritme</b>				
Çikolata, kuvertüre, yağ, bal	100 g	-	1-1.	-
Jelatin	1 Pkt.	-	1-1.	-
<b>Isıtma</b>				
Kutu sebze	400 g - 800 g	2-4 dak.	1-1.	3-6 dak.
Su	500 ml - 1 ltr	3-4 dak.	4-5	2-4 dak.
Terbiyeli çorba	500 ml - 1 ltr	2-4 dak.	1.-2	2-4 dak.
Süt	200 ml - 400 ml	2-4 dak.	1-1.	2-3 dak.
<b>Isıtma veya sıcak tutma</b>				
Türlü (örn. mercimek türüsü)	400 g - 800 g	2-3 dk.	1-1.	
Süt	500 ml - 1 ltr.	3-4 dk.	1-1.	
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>				
Ispanak dondurulmuş	300 g - 600 g	4-5 dk.	1.-2	5-15 dk.
Gulaş dondurulmuş	500 g - 1 kg	4-5 dk.	1.-2	20-30 dk.
<b>Piştirme</b>				
Patates köfteleri (1-2 ltr. su)	4-8 adet	8-12 dk.	2.-3*	20-30 dak.
Balık	300 g - 600 g	5-8 dk.	2.-3*	10-15 dak.
<b>Piştirme</b>				
Pilav (iki katı kadar su ile)	125 g - 250 g	3-4 dak.	1.-2	15-30 dak.
Lapa (500ml-1ltr. süt)	125 g - 250 g	4-6 dak.	1-1.	25-35 dak.
Soyulmuş patates 1-3 bardak su ile	750 g - 1,5 kg	5-7 dak.	2.-3	25-30 dak.
Tuzlanmış patates 1-3 bardak su ile	750 g - 1,5 kg	5-7 dak.	2.-3	15-25 dak.
Taze sebze 1-3 su ile	500 g - 1 kg	4-5 dak.	1.-2	10-20 dak.
Makarna (1-2 ltr. su)	250 g - 500 g	8-12 dak.	3.-4*	6-10 dak.

	Miktar	Piřirme bařlangıcı kademesi 6	Piřirmeye devam kademesi	Piřirme devamı süresi
<b>Buđulanıp kızartma</b>				
Rulolar	4 adet	5-8 dak.	2.-3	50-60 dak.
Buđulamalı kızartma	1kg	5-8 dak.	2.-3	80-100 dak.
Gulař	500g	6-11 dak.	2.-3	50-60 dak.
<b>Kızartma</b>				
Krep (küçük ekmek)		2-4 dak.	3.-4	kesintisiz kızartma
řnitsel, pane	1-2 adet	2-4 dak.	3.-4	6-10 dak.
Stek	2-3 adet	2-4 dak.	4-5	8-12 dak.
Pane balık çubukları	10 adet	2-4 dak.	3.-4	8-12 dak.
<b>Kızartma</b> (1-2 ltr. yağda)				
Derin dondurulmuş ürünler	200 g dolma miktarı başına	10-15 dk.	5-6	sürekli yağ kızartma
Diđer	400 g dolma miktarı başına	10-15 dk.	2-3	sürekli yağda kızartma
* Kapađını kapatmadan piřirmeye devam edin				

## Bakım ve temizlik

Bu bölümde belirtilen tavsiye ve uyarılar piřirme tezgâhının en iyi şekilde bakımı ve temizliđi konusunda yararlı bilgilerdir.

### Piřirme tezgâhı

#### Temizlik

Piřirme tezgâhını her piřirmeden sonra temizleyiniz. Bu şekilde yapışmış artıkların yanmasını önlersiniz.

Yeterince sođuduđunda piřirme tezgâhının yüzeyini temizleyiniz.

Piřirme bölgelerinin temizliđi için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. Ürün kutusu üzerinde belirtilen talimatları dikkatle okuyunuz.

Asla kullanılmaması gerekenler:

- Bulaşık makineleri
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyleri ve leke çıkarıcılar gibi sert temizleyiciler.
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buhar makinaları

## Cam zımparası

Kurumuş kirleri bir cam zımparası ile kazıyınız.

1. Zımparanın bandını çıkarınız
2. Pişirme tezgâhının yüzeyini bir bıçakla temizleyiniz. Pişirme tezgâhının yüzeyini zımparanın kılıfı ile temizlemeyiniz, yüzey çizilebilir.



Bıçak çok keskin. Kesilerek yaralanma tehlikesi. İşiniz bittiği zaman bıçağı kaldırınız. En ufak bir bozukluk durumunda bıçağı hemen yenisi ile değiştiriniz.

## Bakımlar

Pişirme tezgâhının korunması ve bakımı için ilave ürünler kullanınız. Ambalajda belirtilen tavsiye ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

---

## Pişirme tezgâhının çerçevesi

Pişirme tezgâhının oluşabilecek hasarlara karşı aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

- Sadece az sabunlu sıcak su kullanınız.
- Asla delici ve zedeleyici ürünler kullanmayınız
- Cam zımparası kullanmayınız

---

# Teknik Bakım Servisi

Teknik bakım servisimiz ürünün tamirini yapmak, yedek parça alımını gerçekleştirmek veya ürün ve hizmetlerimizle ilgili danışmanlık hizmeti vermek üzere müşterilerimizin hizmetindedir.

Teknik bakım servislerimizle ilgili bilgiler ekteki dokümanda bulunmaktadır.

Teknik bakım servisimizden yararlanmak için ürünün ürün (E-Nr.) ve fabrikasyon numarası (FD-Nr.) bildirilmelidir. Bu bilgilere pişirme tezgâhının alt bölümüne yapışık olan ürün tanıtma etiketinden ve beraberinde verilen belgelerden ulaşılabilir.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.bosch-appliances.com>