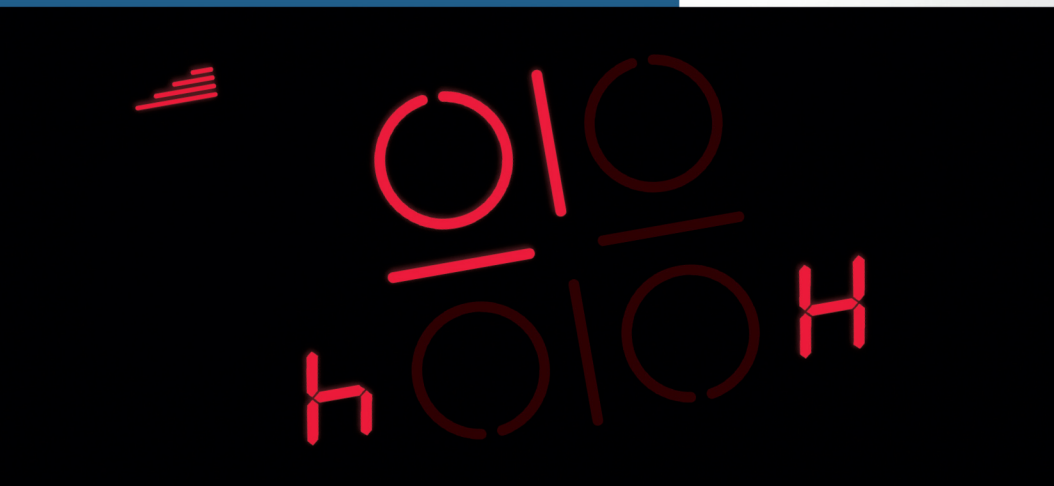




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



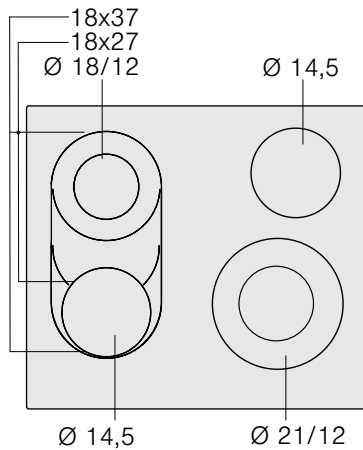
**Płyta grzejna**  
**Варочная панель**  
**Főzőfelület**  
**Plită**  
**PKM6..FP1.**
















**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi .....2  
[ru] Правила пользования .....16

[hu] Használati utasítás ..... 30  
[ro] Instrucțiuni de utilizare ..... 43

**PKM6..FP1..**

## Spis treści

|  |  |          |   |  |           |
|--|--|----------|---|--|-----------|
|    | <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .                          | <b>3</b> |    | <b>Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa</b> . . . . . | <b>9</b>  |
|    | <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> . 3                        |          |    | <b>Blokada ustawień</b> . . . . .                      | <b>10</b> |
|   | <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .                                       | <b>4</b> |   | <b>Wskaźnik zużycia energii</b> . . . . .              | <b>10</b> |
|  | Przegląd . . . . .   | 4        |  | <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .                 | <b>10</b> |
|  | <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .  | <b>4</b> |   | Zmiana ustawień podstawowych . . . . .                 | 11        |
|  | Wskazówki dotyczące oszczędzania energii . . . . .                         | 4        |  | <b>Czyszczenie</b> . . . . .                           | <b>11</b> |
|  | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . . | 5        |   | Ceramika szklana . . . . .                             | 11        |
|  | <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .                            | <b>5</b> |   | Rama płyty grzejnej . . . . .                          | 11        |
|  | Panel sterowania . . . . .   | 5        |  | <b>Co zrobić w razie usterki?</b> . . . . .            | <b>12</b> |
|  | Pola grzewcze . . . . .  | 6        |  | <b>Serwis</b> . . . . .                                | <b>12</b> |
|  | Wskaźnik ciepła resztkowego . . . . .                                      | 6        |   | Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD) . . . . . | 12        |
|  | <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .  | <b>6</b> |  | <b>Potrawy testowe</b> . . . . .                       | <b>13</b> |
|  | Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej . . . . .                            | 6        |   |  |           |
|  | Nastawianie pola grzejnego . . . . .                                       | 7        |   |  |           |
|  | Tabela gotowania . . . . .   | 7        |   |  |           |
|  | <b>Funkcja PowerBoost</b> . . . . .  | <b>8</b> |   |  |           |
|  | Włączanie funkcji PowerBoost . . . . .                                     | 8        |   |  |           |
|  | Wyłączanie funkcji Powerboost . . . . .                                    | 8        |   |  |           |
|  | <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .                              | <b>8</b> |   |  |           |
|  | Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi . . . . .              | 8        |   |  |           |
|  | Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi . . . . .                        | 8        |   |  |           |
|  | <b>Funkcje zegara</b> . . . . .  | <b>9</b> |   |  |           |
|  | Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie . . . . .                  | 9        |   |  |           |
|  | Automatyczny timer . . . . .   | 9        |   |  |           |
|  | Minutnik . . . . .   | 9        |   |  |           |

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

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

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

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

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

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

## 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.

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagzewają. 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.

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. 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 grzejmym 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 grzejmym. 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 wykiptały                                      | 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.   |

| Uszkodzenie   | Przyczyna                                    | Rozwiązanie problemu  |
|---------------|--|---|
| 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 zagłębienie 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 grzejmym. Stawianie na polu grzejmym 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 grzejmego.
- 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 reszkowe 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.

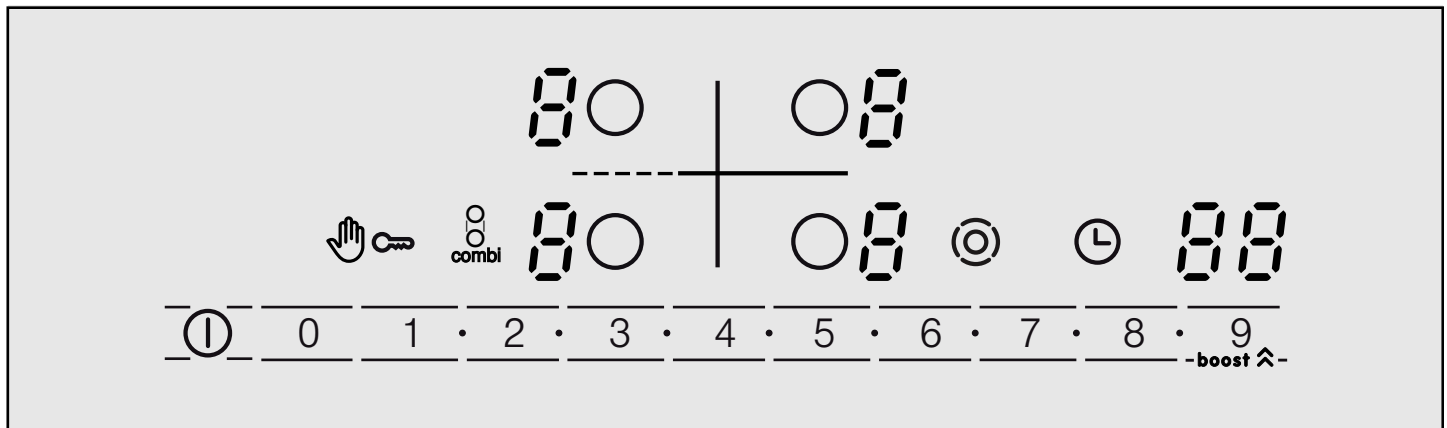


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie 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




| Wskaźnik   | Opis                 |
|------------|----------------------|
| <b>1-9</b> | Stopnie mocy grzania |
| <b>H/h</b> | Ciepło resztkowe     |
| <b>b</b>   | Funkcja PowerBoost   |
| <b>88</b>  | Timer                |

| Powierzchnie obsługowe | Opis  |
|------------------------|---|
| ⓘ                      | Włącznik główny                               |
| 👤🔑                     | Blokada ustawień/zabezpieczenie przed dziećmi |
| ⊗                      | Włączanie dużej strefy smażenia               |
| ○                      | Wybór pola grzewczego                         |
| 1•2•3•4•               | Strefa ustawień                               |
| 🎯                      | Włączanie stref                               |
| 🕒                      | Timer   |
| <b>boost</b> ⬆️        | Funkcja PowerBoost                            |

### 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 wyłączenie  |
|---|---|
| <input type="radio"/> Pole jednostrefowe          |   |
| <input checked="" type="radio"/> Pole dwustrefowe | Wybrać pole grzewcze, dotknąć symbolu  |

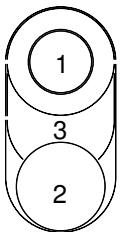
Włączanie dodatkowego pola grzewczego: świeci odpowiedni wskaźnik

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 poprzez włączanie się i wyłączenie elementu grzewczego. Także przy najwyższej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
- W przypadku pól wielostrefowych, elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy obwodów dołączanych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.

### Połączona strefa grzewcza



- 1 = dwustrefowe pole grzewcze  
2 = jednostrefowe pole grzewcze  
3 = mostek grzewczy

Jedno- i dwustrefowe pola grzewcze mogą pracować niezależnie od siebie bez mostka grzewczego albo w połączeniu z mostkiem grzewczym.

| Kombinacja                                    | Włączanie dodatkowego obwodu grzewczego  | Nadaje się do  |
|---|--|--|
| Mała strefa smażenia:<br>Połączenie 1+3       | Wybrać pole grzewcze 1 i dotknąć symbolu  . Włączany jest 2-gi obwód grzewczy.<br>Ponownie dotknąć symbolu  . Włączana jest mała strefa smażenia.<br>Świeci wskaźnik  . | Mała brytfanna<br>Mały teppan yaki.                              |
| Duża strefa smażenia:<br>Połączenie 1 + 3 + 2 | Wybrać pole grzewcze 1 lub 2 i dotknąć symbolu  .<br>Włączana jest duża strefa smażenia.<br>Świeci wskaźnik  .   | Duża brytfanna<br>Duży teppan yaki<br>Duża blacha do grillowania |

Mała strefa smażenia (1 + +3) i jednostrefowe pole grzewcze (2) mogą też pracować niezależnie od siebie na różnych stopniach mocy. W ten sposób tworzone są strefy o różnych temperaturach np. dla dużej brytfanny, teppan yaki czy blachy do grillowania: można dzięki temu podsmażać potrawę w małej strefie smażenia, jednocześnie utrzymując inną potrawę w żądanej temperaturze na jednostrefowym polu grzewczym.

**Wskazówka:** Odpowiednie naczynie do gotowania można otrzymać w naszym serwisie lub sklepie.

### 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 wyłączenie płyty grzejnej

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

Włączanie: dotknąć symbol . Rozbrzmiewa sygnał. Świeci się lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki . Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: dotykać symbol , aż zgaśnie lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną w wystarczającym stopniu.

### Wskazówki

- Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu, ustawienia przechowywane są w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzejna zostanie ponownie włączona, rozpoczyna ona pracę z poprzednimi ustawieniami.

## Nastawianie pola grzejnego

W strefie nastawiania nastawia się żądane stopnie mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

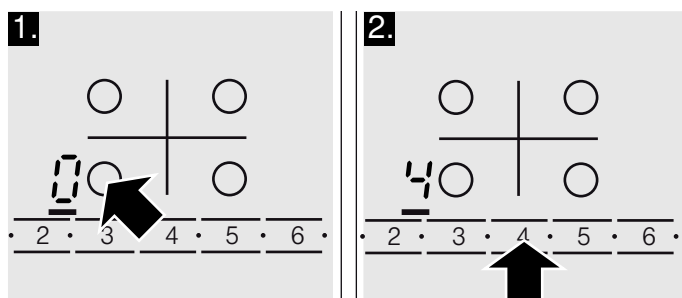
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on w strefie nastawiania oznaczony symbolem •.

## 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 strefie ustawień ustawić żądany stopień mocy grzania.



## Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze i ustawić żądany stopień mocy grzania w strefie ustawień.

## Wyłączanie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne za pomocą symbolu ○. W strefie nastawiania wybrać 0. Po ok. 10 sekundach pojawi 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 |
|--|--|-----------------------------|
| <b>Roztapianie</b>                                     |  |                             |
| Czekolada, kuwertura                                   | 1-1.                                       | -                           |
| Masło, miód, żelatyna                                  | 1-2  | -                           |
| <b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw</b>       |  |                             |
| Potrava jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)           | 1-2  | -                           |
| Mleko**  | 1.-2.                                      | -                           |
| Kiełbaski podgrzewane w wodzie**                       | 3-4  | -                           |
| <b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>                      |  |                             |
| Szpinak mrożony  | 2.-3.                                      | 10-20 min                   |
| Gulasz mrożony   | 2.-3.                                      | 20-30 min                   |
| <b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b> |  |                             |
| 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                    |
| <b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>         |  |                             |
| 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                   |
| Potravy mączne, makarony                               | 6-7*                                       | 6-10 min                    |
| Potrava 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  | -                           |
| <b>Duszenie</b>  |  |                             |
| Zrazy zawijane   | 4-5  | 50-60 min                   |
| Pieczeń duszona  | 4-5  | 60-100 min                  |
| Gulasz   | 2.-3.                                      | 50-60 min                   |
| <b>Pieczenie z małą ilością oleju**</b>                |  |                             |
| Sznyceł, naturalny lub panierowany                     | 6-7  | 6-10 min                    |
| Sznyceł, mrożony                                       | 6-7  | 8-12 min                    |
| Kotlet, naturalny lub panierowany***                   | 6-7  | 8-12 min                    |

\* Dalsze gotowanie bez pokrywki

\*\* Bez pokrywki

\*\*\* Często obracać

|   | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|---|--|-----------------------------|
| 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                   |
| 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 pokrywy

\*\* Bez pokrywy

\*\*\* Często obracać


## Funkcja PowerBoost

Za pomocą funkcji Powerboost można większą ilość wody podgrzać jeszcze szybciej niż 9. stopniem mocy grzania.

Funkcja Powerboost jest dostępna tylko w tych polach grzewczych, które są oznaczone symbolem **boost** oraz .


W przypadku dwustrefowych pól grzewczych trzeba w celu pracy z funkcją Powerboost włączyć dodatkowo drugi obwód grzewczy.

## Włączanie funkcji PowerBoost

- Wybrać pole grzewcze.
- Ustawić 9 stopień mocy grzania, ponownie dotknąć 9. Świeci wskaźnik .

Funkcja PowerBoost jest włączona.

## Wyłączanie funkcji Powerboost

- Wybrać pole grzewcze.
- Ustawić dowolny stopień mocy dalszego gotowania. Wskaźnik  gaśnie.

Funkcja Powerboost jest wyłączona.

## Wskazówki





- Jeżeli funkcja PowerBoost nie zostanie wyłączona, wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.
- Proszę pamiętać, że przy włączonej funkcji Powerboost olej i tłuszcz rozgrzewają się bardzo szybko. Nie pozostawiać gotujących się potraw bez nadzoru. Przegrzany olej i tłuszcz mogą się bardzo szybko zapalić, patrz rozdział Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. → *Strona 3*

## 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 10*



## Funkcje zegara

Istnieją 2 różne funkcje zegara:



- Automatyczne wyłączenie pola grzewczego
- Minutnik

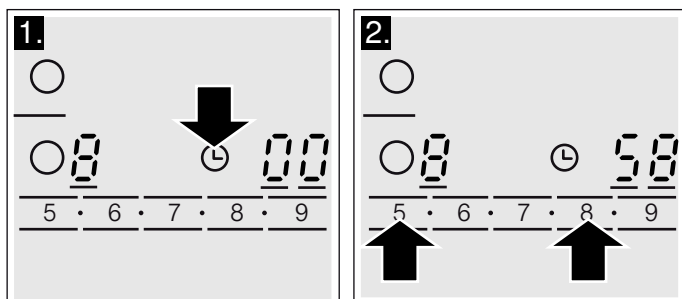
### Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

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

#### Ustawianie czasu trwania


Pole grzewcze musi być wybrane i ustawione.

1. Dotknąć symbolu . Świeci wskaźnik  pola grzewczego. Na wskaźniku timera świeci **00**.
2. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie ustawień żądany czas trwania.





Czas trwania zaczyna upływać. Jeśli czas trwania został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas wybranego pola grzewczego.

#### 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  jasno się świeci. Dotknąć dowolny symbol. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

#### Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Wybrać pole grzejne i dotknąć symbol . Wskaźnik  jasno się świeci. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić 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 10

**Wskazówka:** Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzejnego:



Wybrać pole grzejne i dotknąć symbol . Żądany wskaźnik  jasno się świeci. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na **00**.


### Minutnik

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

#### Włączanie minutnik

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 minutnik

Ustawić wybrany czas w strefie ustawień.


#### Po upływie ustawionego czasu

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Na wyświetlaczu timera świeci **00**. Wskaźnik  minutnik świeci jasno. Po 10 sekundach wskaźnik wyłącza się.

#### 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).

## Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania panelu obsługi płyta grzewcza jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta została wyposażona w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbolu . Słychać sygnał i świeci lampka kontrolna nad symbolem . Panel obsługi zostaje zablokowany na 30 sekund. Można teraz wytrzeć panel obsługi bez zmiany ustawień.

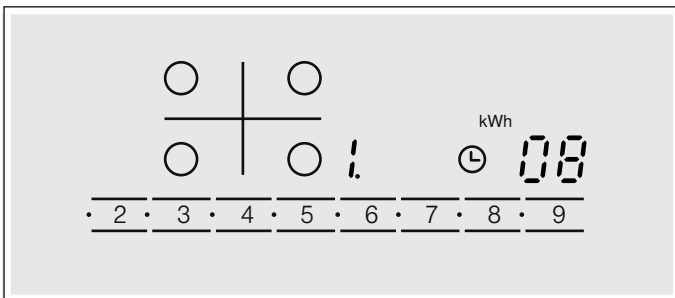
**Wskazówka:** Funkcja blokady ustawień nie dotyczy włącznika głównego. Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć.

## Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja umożliwia wyświetlanie całkowitego zużycia energii między włączeniem a wyłączeniem płyty grzewczej.

Po wyłączeniu wyświetlane jest przez 10 sekund zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,08 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia w sieci.



Wskazanie nie jest aktywowane. W jaki sposób aktywować wskazanie, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 10

## Ustawienia podstawowe

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

| Wskaźnik   | Funkcja   |
|------------|---|
| <b>c 1</b> | <b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b>  |
| 0          | Funkcja wyłączona.*   |
| 1          | Funkcja włączona.   |
| 2          | Ręczne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.   |
| <b>c 2</b> | <b>Sygnał dźwiękowy</b>   |
| 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.*   |
| <b>c 3</b> | <b>Wskaźnik zużycia energii (informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać od zakładu energetycznego)</b> |
| 0          | Wskaźnik zużycia energii wyłączony.*  |
| 1          | Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 230V.  |
| 2          | Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 400V.  |
| 3          | Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 220V.  |
| 4          | Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 240V.  |
| <b>c 5</b> | <b>Automatyczny timer</b>   |
| 00         | Funkcja wyłączona.*   |
| 0 1-99     | Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.   |
| <b>c 6</b> | <b>Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu</b>  |
| 1          | 10 sekund.*   |
| 2          | 30 sekund   |
| 3          | 1 minuta.   |
| <b>c 7</b> | <b>Włączanie elementów grzewczych</b>   |
| 0          | Funkcja wyłączona.  |
| 1          | Funkcja włączona.   |
| 2          | Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego.*   |
| <b>c 9</b> | <b>Czas wyboru pola grzewczego</b>  |
| 0          | Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru.*  |

\*Ustawienie podstawowe

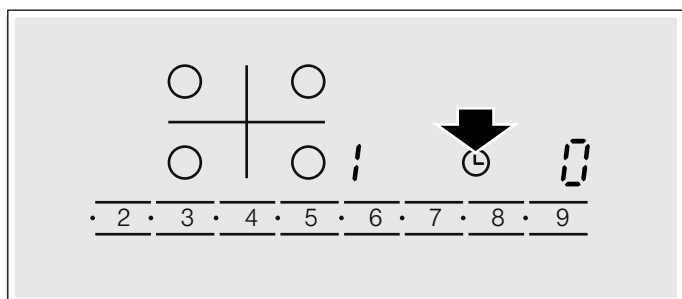
| Wskaźnik | Funkcja  |
|----------|--|
|          | Ostatnio wybrane pole grzewcze można ustawić w ciągu 10 sekund po jego wybraniu, po upływie tego czasu przed rozpoczęciem ustawiania należy ponownie wybrać pole grzewcze. |
| ⊞        | <b>Przywracanie ustawień podstawowych</b>  |
| 0        | Funkcja wyłączona.*  |
|          | Funkcja włączona.  |

\*Ustawienie podstawowe

## Zmiana ustawień podstawowych

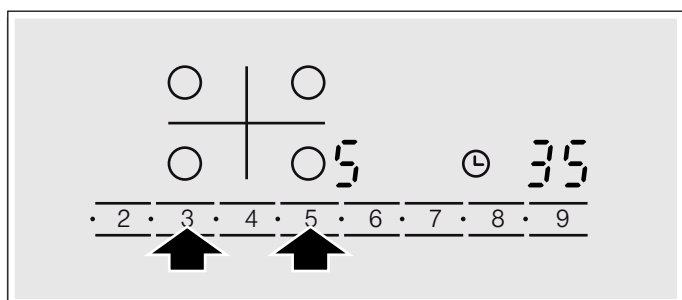
Płyta grzewcza musi być wyłączona.

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



Na lewym wyświetlaczu migają na zmianę symbole ⊞ i |, a na prawym wyświetlaczu stronie świeci 0.

3. Dotknąć symbolu ⊞ odpowiednią ilość razy, aż na lewym wyświetlaczu pojawi się żądane wskazanie.
4. W strefie ustawień ustawić żądaną wielkość.



5. Dotykać symbolu ⊞ przez 4 sekundy. Ustawienie zostało aktywowane.

## Wyłączanie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę grzewczą 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:

- nierozcieńzonego 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 wypluć.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

## Co robić w razie usterki?

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

Układ elektroniczny płyty grzewczej znajduje się pod panelem obsługi. Temperatura w tej strefie może z różnych względów znacznie wzrosnąć.

W celu wykluczenia przegrzania układu elektronicznego, pola grzewcze są w razie potrzeby automatycznie wyłączane. Wskazanie **F2**, **F4** lub **F5** pojawia się na zmianę ze wskaźnikiem ciepła resztkowego **H** lub **h**.

| Wskaźnik   | Inne błędy   | Rozwiązanie problemu  |
|--|--|---|
| Brak   | Przerwa w zasilaniu.   | Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu.                      |
| Wszystkie wskaźniki migają   | Powierzchnia obsługowa jest mokra lub leży na niej jakiś przedmiot.  | Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługową lub zdjąć z niej przedmiot.   |
| <b>F2</b>  | Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. | Odczekać jakiś czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługowej. Zgaśnięcie symbolu <b>F2</b> oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie. |
| <b>F4</b>  | Mimo wyłączenia przy użyciu symbolu <b>F2</b> temperatura układu elektronicznego w dalszym ciągu rosła. Z tego powodu wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.         | Odczekać jakiś czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługowej. Kiedy <b>F4</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.   |
| <b>F5</b> i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał akustyczny | Ostrzeżenie: w pobliżu panelu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.  | Usunąć garnek. Wskaźnik usterki gaśnie krótko potem. Można teraz kontynuować gotowanie.   |
| <b>F5</b> i sygnał   | W pobliżu panelu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.                            | Usunąć garnek. Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługowej. Kiedy <b>F5</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.   |
| <b>F8</b>  | Pole grzewcze było za długo używane i zostało wyłączone.   | Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.   |

## 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 |
| <b>Roztapianie czekolady</b>   |                                  |  |         |  |         |
| Naczynie: rondel   |                                  |  |         |  |         |
| Kuvertura czekoladowa (np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g) na polu grzejnym Ø 14,5 cm                            | -                                | -  | -       | 1.   | Nie     |
| <b>Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy</b>   |                                  |  |         |  |         |
| Naczynie: garnek   |                                  |  |         |  |         |
| <b>Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550</b>  |                                  |  |         |  |         |
| 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     |
| <b>Zupa z soczewicy z puszki</b>   |                                  |  |         |  |         |
| 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<br>(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<br>(zamieszać po ok. 1:30)  | Tak     | 1.   | Tak     |
| <b>Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego</b>  |                                  |  |         |  |         |
| 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 | g <sup>2</sup>                   | ok. 5:20   | Nie     | 1 <sup>1,3</sup>   | Nie     |
|  |                                  |  |         | <sup>1</sup> Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty            |         |
|  |                                  | <sup>2</sup> Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia |         |  |         |
|  |                                  |  |         | <sup>3</sup> Po zagotowaniu sos beszamelowy gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając |         |

| Potrawy testowe | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                        | Dalsze gotowanie |  |         |
|-----------------|----------------------------------|------------------------|------------------|--|---------|
|                 | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek) | Pokrywa          | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Pokrywa |

**Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie z pokrywą**

|  |   |   |     |                                       |     |
|--|---|---|-----|---------------------------------------|-----|
| Naczynie: garnek   |   |   |     |                                       |     |
| Temperatura mleka: 7° C  |   |   |     |                                       |     |
| Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazarnistego, 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<br>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<br>Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut | Nie | 2                                     | Tak |
|  |   |   |     | Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać |     |
| Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 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<br>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<br>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 okrągłozłazarnistego, 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<br>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.<br>Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut | Nie | 2 | Nie |
| Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazarnistego, 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<br>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.<br>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:   |   |          |     |   |     |

| Potrawy testowe   | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |   | Dalsze gotowanie |   |         |
|---|----------------------------------|---|------------------|---|---------|
|   | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)                    | Pokrywa          | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania    | Pokrywa |
| 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     |
| <b>Smażenie steków z polędwicy wieprzowej</b>   |                                  |   |                  |   |         |
| 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     |
| <b>Smażenie naleśników</b>  |                                  |   |                  |   |         |
| 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     |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych</b>  |                                  |   |                  |   |         |
| 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

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|    | <b>Применение по назначению</b> . . . . .                          | <b>17</b> |
|    | <b>Важные правила техники безопасности.</b> . . . .                | <b>17</b> |
|    | <b>Причины повреждений</b> . . . . .                               | <b>18</b> |
|  | Обзор . . . . .  | 18        |
|    | <b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .                           | <b>18</b> |
|  | Рекомендации по экономии электроэнергии . . . . .                  | 18        |
|  | Правильная утилизация упаковки . . . . .                           | 19        |
|    | <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .                             | <b>19</b> |
|  | Панель управления . . . . .  | 19        |
|  | Конфорки . . . . .   | 19        |
|  | Индикатор остаточного тепла . . . . .                              | 20        |
|    | <b>Управление бытовым прибором.</b> . . . . .                      | <b>20</b> |
|  | Включение и выключение варочной панели . . . . .                   | 20        |
|  | Регулировка конфорок . . . . .                                     | 20        |
|  | Таблица приготовления . . . . .                                    | 21        |
|   | <b>Функция «PowerBoost»</b> . . . . .                              | <b>22</b> |
|  | Включение функции «Powerboost» . . . . .                           | 22        |
|  | Выключение функции «Powerboost» . . . . .                          | 22        |
|  | <b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .                 | <b>22</b> |
|  | Включение и выключение блокировки для безопасности детей . . . . . | 22        |
|  | Автоматическая блокировка для безопасности детей                   | 22        |
|  | <b>Функции времени</b> . . . . .                                   | <b>23</b> |
|  | Автоматическое отключение конфорок . . . . .                       | 23        |
|  | Автоматический таймер . . . . .                                    | 23        |
|  | Бытовой таймер . . . . .   | 23        |
|  | <b>Автоматическое аварийное отключение</b> . . . .                 | <b>23</b> |
|  | <b>Защита при вытирании.</b> . . . . .                             | <b>24</b> |
|  | <b>Индикатор расхода электроэнергии.</b> . . . . .                 | <b>24</b> |
|  | <b>Базовые установки</b> . . . . .                                 | <b>24</b> |
|  | Изменение базовых установок . . . . .                              | 25        |
|  | <b>Очистка</b> . . . . .   | <b>25</b> |
|  | Стеклокерамика . . . . .   | 25        |
|  | Рама варочной панели . . . . .                                     | 25        |
|  | <b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .                | <b>26</b> |
|  | <b>Служба сервиса.</b> . . . . .                                   | <b>26</b> |
|  | Номер E и номер FD . . . . .                                       | 26        |

|   |                                    |           |
|---|------------------------------------|-----------|
|  | <b>Контрольные блюда</b> . . . . . | <b>27</b> |
|---|------------------------------------|-----------|

---

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.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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, ответственных 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 8 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.

### 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.

## Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку 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 кастрюля 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 5-10 минут до истечения времени приготовления.

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



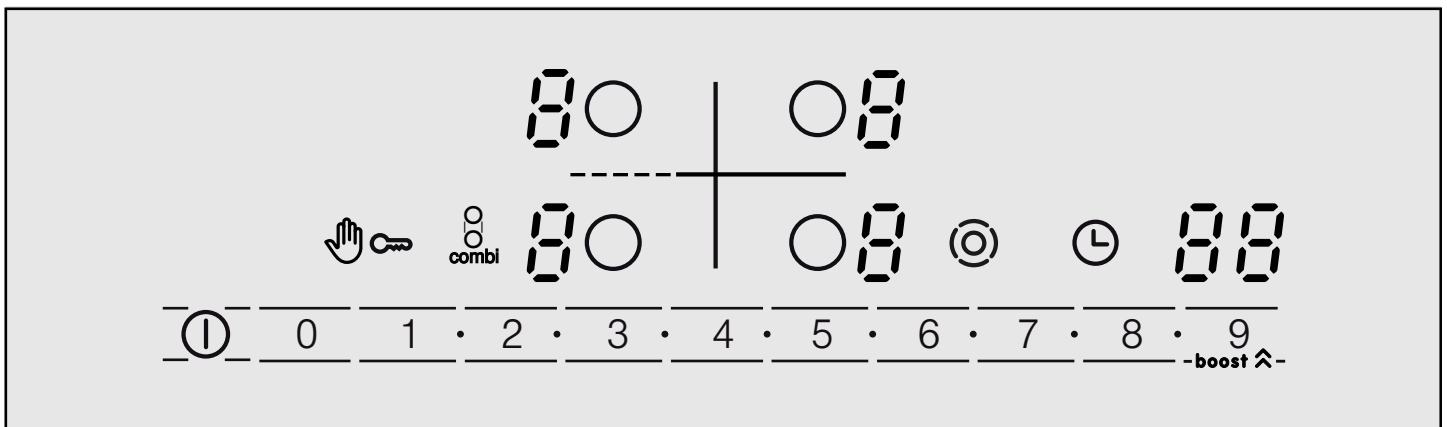
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Знакомство с прибором








Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей указаны в обзоре типоразмеров.

→ Страница 2

## Панель управления






| Индикаторы |                          |
|------------|--------------------------|
| 1-9        | Ступени нагрева конфорок |
| H/h        | Остаточное тепло         |
| b          | Функция «Powerboost»     |
| 88         | Таймер                   |

| Элементы панели управления   |  |
|--|--|
|                 | Главный выключатель                                    |
|                | Защита при вытирании/блокировка для безопасности детей |
|                 | Подключение большой зоны нагрева для жаровни           |
|                 | Выбор конфорки   |
| 1•2•3•4•   | Зона настройки   |
|                 | Подключение зон  |
|                 | Таймер   |
| <b>boost</b>  | Функция «Powerboost»                                   |

### 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

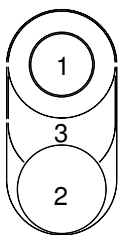
| Конфорка   | Подключение и отключение   |
|--|--|
|  Одноконтурная конфорка |  |
|  Двухконтурная конфорка | Выберите конфорку, коснитесь символа  . |

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.
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в разное время.

### Комбинированная конфорка



- 1 = двухконтурная конфорка
- 2 = одноконтурная конфорка
- 3 = соединяющий нагревательный элемент

Одно- и двухконтурные конфорки могут использоваться независимо друг от друга без соединяющего нагревательного элемента или, как описано в таблице, комбинироваться с соединяющим нагревательным элементом.

| Комбинированный режим                                     | Подключение  | Подходит  |
|---|--|---|
| Малая зона нагрева для жаровни:<br>комбинация 1+3         | Выберите конфорку 1 и коснитесь к символу ☉. Подключается 2-й нагревательный контур.<br>Еще раз коснитесь к символу ☉. Подключается малая зона нагрева для жаровни.<br>Загорается индикатор ☉. | Небольшая жаровня<br>Небольшой теппаныки.                           |
| Большая зона нагрева для жаровни:<br>комбинация 1 + 3 + 2 | Выберите конфорку 1 или 2 и коснитесь символа ☉. Подключается большая зона нагрева для жаровни.<br>Загорается индикатор ☉.   | Большая жаровня<br>Большой теппаныки<br>Большой противень для гриля |

Малая зона нагрева для жаровни (1 +3) и одноконтурная конфорка (2) могут использоваться также независимо друг от друга и с различными степенями нагрева. Таким образом создаются различные диапазоны значений температуры при использовании большой жаровни, теппаныки или противня для гриля: на небольшой зоне нагрева для жаровни вы можете выполнить обжаривание, а на одноконтурной конфорке одновременно подогревать блюдо.

**Указание:** Подходящую кухонную посуду Вы можете заказать через сервисную службу или в нашем виртуальном магазине.

### 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 главным выключателем.

**Включение:** коснитесь к символу ①. Раздаётся звуковой сигнал. Индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы ☉ загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

**Выключение:** прикасайтесь к символу ①, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не погаснут. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

### Указания

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.
- Установки сохраняются ещё в течение 4 секунд после выключения. Если в это время снова включить варочную панель, она начнёт работать с прежними установками.

### Регулировка конфорок

Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

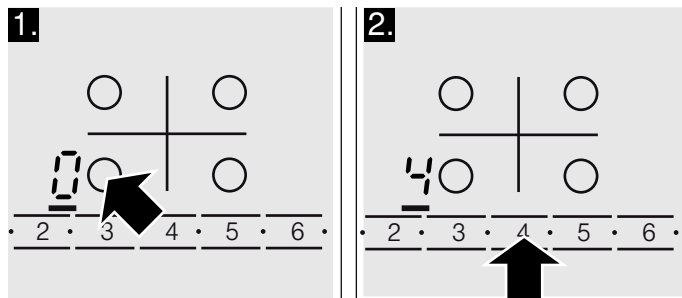
Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность  
Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность  
Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, в зоне настройки оно обозначено символом •.

### Настройка степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь символа ① для выбора конфорки. На индикаторе степени нагрева конфорки загорается ☉, а под индикатором загорается \_.

2. Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.



### Изменение степени нагрева конфорки

Выберите конфорку и установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

### Выключение конфорки

Выберите конфорку с помощью символа . Установите 0 в зоне настройки. Прим. 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 степень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны отклонения от указанных значений.

Чтобы довести до кипячения, используйте степень 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 18

|   | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| <b>Растапливание</b>                                  |                         |   |
| Шоколад, шоколадная глазурь                           | 1-1.                    | -   |
| Сливочное масло, мед, желатин                         | 1-2                     | -   |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b> |                         |   |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный                | 1-2                     | -   |
| Молоко**  | 1.-2.                   | -   |

\* Приготовление на медленном огне без крышки  
 \*\* Без крышки  
 \*\*\* Чаше переворачивайте

|   | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| Варка сосисок в воде**                                | 3-4                     | -   |
| <b>Размораживание и разогревание</b>                  |                         |   |
| Шпинат глубокой заморозки                             | 2.-3.                   | 10-20 мин   |
| Гуляш глубокой заморозки                              | 2.-3.                   | 20-30 мин   |
| <b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>     |                         |   |
| 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  |
| <b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>          |                         |   |
| 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                     | -   |
| <b>Тушение</b>  |                         |   |
| Рулеты  | 4-5                     | 50-60 мин   |
| Тушеное мясо  | 4-5                     | 60-100 мин  |
| Гуляш   | 2.-3.                   | 50-60 мин   |
| <b>Жарение с малым количеством масла**</b>            |                         |   |
| 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  |

\* Приготовление на медленном огне без крышки  
 \*\* Без крышки  
 \*\*\* Чаше переворачивайте

|   | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, 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 порционными, 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

\*\*\* Чаше переворачивайте


## Функция «PowerBoost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.


Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных символами **boost** и .

Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.

### Включение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
  2. Установите степень нагрева конфорки 9 и еще раз прикоснитесь к цифре 9. Загорается индикатор .
- Функция «Powerboost» включена.

### Выключение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
  2. Установите любую степень слабого нагрева. Индикатор  гаснет.
- Функция «Powerboost» выключена.

#### Указания



- Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на степень нагрева 9.
- Учтите, что масло и жир при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения. Перегретые масло и жир быстро воспламеняются, см. главу «Важные указания по безопасности». → Страница 17


## Блокировка для безопасности детей

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

### Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте в течение прим. 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 24

## Функции времени

Имеются 2 различные функции времени.




- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер

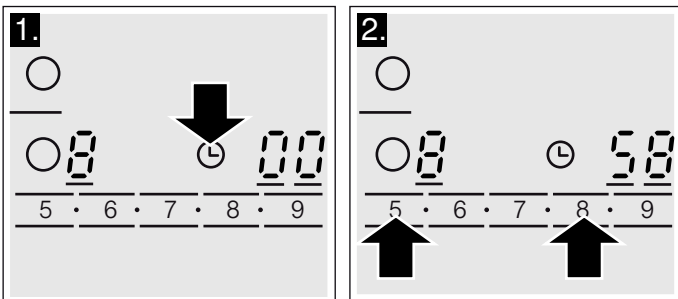
### Автоматическое отключение конфорок

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

#### Установка времени приготовления



Конфорка должна быть выбрана и установлена.

1. Коснитесь символа . Индикатор  выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется .
2. В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.






Начинается отсчет времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.

#### По истечении времени

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

#### Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Индикатор  загорается ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .




**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 24

**Указание:** Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:



Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Соответствующий индикатор  загорается ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

### 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 бытового таймера

В зоне настройки установите требуемое время.


#### По истечении времени

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал и на индикаторе таймера загорается . Индикатор  бытового таймера загорается ярким светом. По истечении 10 секунд индикатор выключается.

#### 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  и индикатор остаточного тепла .

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).

## Защита при вытирании

Если протирка панели управления выполняется при включенной варочной панели, возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Коснитесь символа  . Раздается звуковой сигнал и загорается индикаторная лампочка над символом  . Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

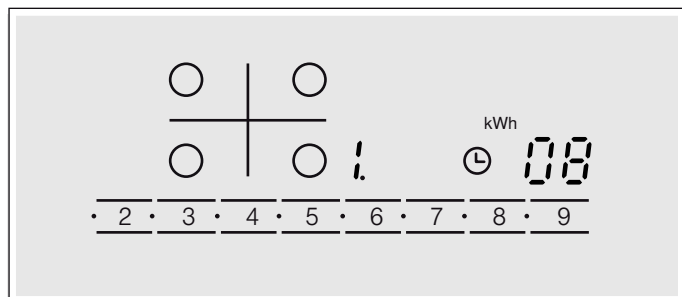
**Указание:** Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

## Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением варочной панели.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например 1,08 кВтч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Индикация не горит. Включение индикации описано в главе «Базовые установки». → [Страница 24](#)

## Базовые установки

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

| Индикация  | Функция  |
|------------|--|
| <b>c 1</b> | <b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b>  |
| 0          | Выключено.*  |
| 1          | Включено.  |
| 2          | Производимая вручную автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.   |
| <b>c 2</b> | <b>Звуковой сигнал</b>   |
| 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.*   |
| <b>c 3</b> | <b>Индикатор расхода электроэнергии (сетевое напряжение можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).</b>                               |
| 0          | Индикатор расхода выключен*  |
| 1          | Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.  |
| 2          | Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.  |
| 3          | Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.  |
| 4          | Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.  |
| <b>c 5</b> | <b>Автоматический таймер</b>   |
| 00         | Выключено.*  |
| 0 1:99     | Время, по истечении которого конфорки выключаются.   |
| <b>c 6</b> | <b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b>   |
| 1          | 10 секунд.*  |
| 2          | 30 секунд  |
| 3          | 1 минута.  |
| <b>c 7</b> | <b>Подключение нагревательных элементов</b>  |
| 0          | Выключено.   |
| 1          | Включено.  |
| 2          | Последняя настройка перед выключением конфорки.*   |
| <b>c 9</b> | <b>Время выбора конфорки</b>   |
| 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. |

\*Базовая установка



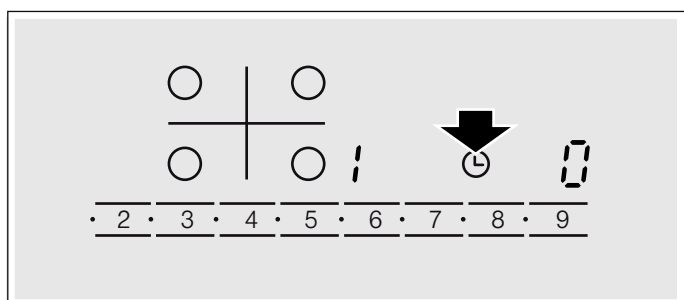
| Индикация | Функция                          |
|-----------|----------------------------------|
| ⌂         | Восстановление базовых установок |
| 0         | Выключено.*                      |
| !         | Включено.                        |

\*Базовая установка

## Изменение базовых установок

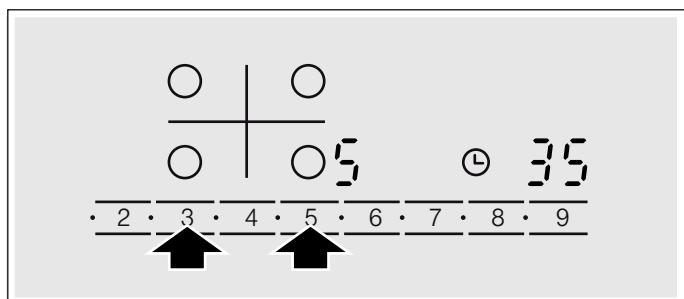
Варочная панель должна быть выключена.

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



На левом дисплее поочередно мигают символы ⌂ и !, а на правом горит символ ⌂.

3. Прикасайтесь к символу ⌂ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



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 **F2F4**, 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.  |
| <b>F2</b>   | 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 <b>F2</b> исчезла, то это означает, что электронная плата достаточно остыла. Можно продолжить приготовление пищи. |
| <b>F4</b>   | Несмотря на отключение конфорки и появление индикации <b>F2</b> нагрев электронной платы продолжается. Поэтому все конфорки отключились. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда <b>F4</b> исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.   |
| Поочередно мигают <b>F5</b> и ступень нагрева конфорки. Раздается звуковой сигнал | Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.                                       | Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Можно продолжить приготовление пищи.   |
| <b>F5</b> и звуковой сигнал   | Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.                           | Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда <b>F5</b> исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.   |
| <b>F8</b>   | Конфорка была слишком долго включена и отключилась.  | Вы можете сразу снова включить конфорку.   |

## 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   |        |
|--|-------------------------------------|--|--------|---|--------|
|  | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)  | Крышка | Степень слабого нагрева   | Крышка |
| <b>Растапливание шоколада</b>  |                                     |  |        |   |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой  |                                     |  |        |   |        |
| Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø14,5 см                  | -                                   | -  | -      | 1.  | Нет    |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки</b>                                |                                     |  |        |   |        |
| Посуда: кастрюля   |                                     |  |        |   |        |
| <b>Чечевичная похлёбка согласно DIN 44550</b>  |                                     |  |        |   |        |
| 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     |
| <b>Чечевичная похлёбка, как консервированный продукт</b>   |                                     |  |        |   |        |
| Например, чечевичный суп с колбасками Erasco:  |                                     |  |        |   |        |
| Начальная температура 20 °C  |                                     |  |        |   |        |
| Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см   | 9                                   | прибл. 2:00<br>(перемешать примерно через 1:30)                                    | Да     | 1.  | Да     |
| Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см  | 9                                   | прибл. 2:30<br>(перемешать примерно через 1:30)                                    | Да     | 1.  | Да     |
| <b>Лёгкое кипячение соуса бешамель</b>   |                                     |  |        |   |        |
| 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 <sup>2</sup>                      | прибл. 5:20  | Нет    | 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 |        |

| Контрольные блюда | Разогревание / доведение до кипения |                             |        | Приготовление на медленном огне |        |
|-------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--------|---------------------------------|--------|
|                   | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек) | Крышка | Степень слабого нагрева         | Крышка |

**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<br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на степень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль<br>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<br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на степень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль<br>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<br>Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на степень слабого нагрева.<br>Оставить слабо кипеть около 50 мин | Нет | 2 | Нет |
| 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<br>Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на степень слабого нагрева.<br>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 |

| Контрольные блюда   | Разогревание / доведение до кипения |  |        | Приготовление на медленном огне                  |        |
|---|-------------------------------------|--|--------|--|--------|
|   | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)                | Крышка | Степень слабого нагрева                          | Крышка |
| <b>Жарение стейков из свиного филе</b>  |                                     |  |        |  |        |
| Посуда: сковорода   |                                     |  |        |  |        |
| Начальная температура филейных стейков: 7 °С  |                                     |  |        |  |        |
| Количество: 3 филейных стейка (общий вес прил. 300 г, толщина прил. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см                              | 9                                   | прил. 2:40                                 | Нет    | 7  | Нет    |
| <b>Жарение блинов</b>   |                                     |  |        |  |        |
| Посуда: сковорода   |                                     |  |        |  |        |
| Рецепт согласно DIN EN 60350-2  |                                     |  |        |  |        |
| Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см  | 9                                   | прил. 2:40                                 | Нет    | 6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания | Нет    |
| <b>Жарение во фритюре замороженного картофеля фри</b>   |                                     |  |        |  |        |
| 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 °С | Нет    | 9  | Нет    |

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

# Tartalomjegyzék

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|    | <b>Rendeltetésszerű használat</b> .....              | <b>31</b> |
|    | <b>Fontos biztonsági előírások</b> .....             | <b>31</b> |
|    | <b>A sérülések okai</b> .....                        | <b>32</b> |
|  | Áttekintés .....                                     | 32        |
|    | <b>Környezetvédelem</b> .....                        | <b>32</b> |
|  | Energiatakarékos ötletek .....                       | 32        |
|  | Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....           | 32        |
|    | <b>A készülék megismerése</b> .....                  | <b>33</b> |
|  | Kezelőfelület .....                                  | 33        |
|  | Főzőhelyek .....                                     | 33        |
|  | Maradékhő-kijelzés .....                             | 34        |
|    | <b>A készülék kezelése</b> .....                     | <b>34</b> |
|  | Főzőfelület be- és kikapcsolása .....                | 34        |
|  | Főzőhely beállítása .....                            | 34        |
|  | Főzési táblázat .....                                | 34        |
|    | <b>PowerBoost funkció</b> .....                      | <b>36</b> |
|  | Powerboost funkció bekapcsolása .....                | 36        |
|  | Powerboost funkció kikapcsolása .....                | 36        |
|  | <b>Gyerekzár</b> .....                               | <b>36</b> |
|  | Gyerekzár be- és kikapcsolása .....                  | 36        |
|  | Automatikus gyerekzár .....                          | 36        |
|  | <b>időfunkciók</b> .....                             | <b>36</b> |
|  | A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia ..... | 36        |
|  | Automatikus időzítés .....                           | 36        |
|  | Konyhai óra .....                                    | 37        |
|  | <b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....      | <b>37</b> |
|  | <b>Törlési védelem</b> .....                         | <b>37</b> |
|  | <b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....             | <b>37</b> |
|  | <b>Alapbeállítások</b> .....                         | <b>38</b> |
|  | Alapbeállítások megváltoztatása .....                | 38        |
|  | <b>Tisztítás</b> .....                               | <b>39</b> |
|  | Üvegkerámia .....                                    | 39        |
|  | A főzőfelület kerete .....                           | 39        |
|  | <b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....               | <b>39</b> |
|  | <b>Vevőszolgálat</b> .....                           | <b>40</b> |
|  | E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám) ..    | 40        |

|   |                          |           |
|---|--------------------------|-----------|
|  | <b>Próbaételek</b> ..... | <b>40</b> |
|---|--------------------------|-----------|

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

Ne fedje le a főzőfelületet. A fedőlapok használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

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.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket 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 biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### 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 biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az intenzív 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 biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. 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 található 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 ételek                                  | 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 energiavesztést. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségű ételhez 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 maradék hőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

**Ártalmatlanítás környezetbarát módon**

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



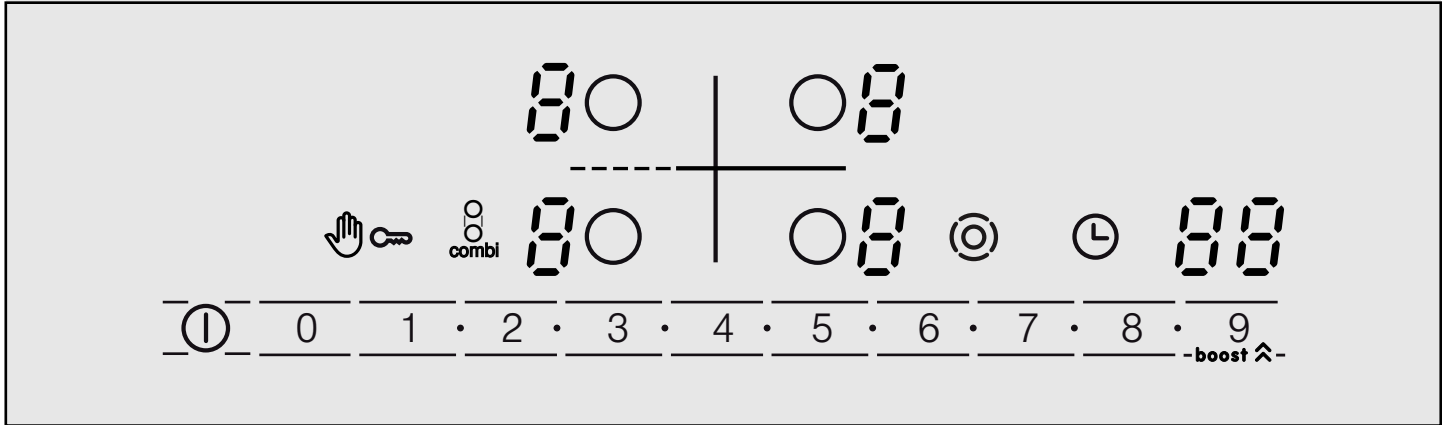
Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.



## A készülék megismerése

A használati útmutató különböző főzőfelületekre vonatkozik. A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatóak. → 2. oldal

### Kezelőfelület



| Kijelzések |                    |
|------------|--------------------|
| 1-9        | Főzési fokozatok   |
| H/h        | Maradék hő         |
| b          | Powerboost funkció |
| 88         | Időzítés           |

| Kezelőfelületek  |                               |
|--|-------------------------------|
| ⓘ  | Főkapcsoló                    |
|  | Törlési védelem/gyerekzár     |
|   | Nagy sütőzóna hozzákapcsolása |
| ○  | Főzőhely-kiválasztás          |
| 1•2•3•4•   | Beállítási tartomány          |
|   | Zónabekapcsolás               |
|   | Időzítés                      |
| boost ^  | Powerboost funkció            |

#### 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             |

| Főzőhely  | Hozzákapcsolás és kikapcsolás |
|---|-------------------------------|
|  | Kétkörös főzőhely             |

Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a  szimbólumot

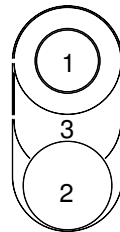
Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít

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.
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtése és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

#### Kombinált főzőzóna



- 1 = kétkörös főzőhely
- 2 = egykörös főzőhely
- 3 = hídfűtőtest

Az egykörös és a kétkörös főzőhely a hídfűtőtest nélkül egymástól függetlenül használható, vagy pedig a táblázatban leírtak szerint kombinálható a hídfűtőtesttel.

| Kombináció                               | Hozzákapcsolás  | Alkalmas  |
|--|---|---|
| Kis sütőzóna:<br>1+3 kombinációja        | Válassza ki az 1-es főzőhelyet, és érintse meg a  szimbólumot. A 2. fűtőkör hozzákapcsol.<br>Érintse meg ismét a  szimbólumot. A kis sütőzóna hozzákapcsol.<br>A  kijelzés világít. | Kis sütőedény<br>Kis teppanyaki.                    |
| Nagy sütőzóna:<br>1 + 3 + 2 kombinációja | Válassza ki az 1-es vagy a 2-es főzőhelyet, és érintse meg a  szimbólumot.<br>A nagy sütőzóna hozzákapcsol.<br>A  kijelzés világít.   | Nagy sütőedény<br>Nagy teppanyaki<br>Nagy grill-lap |

A kis sütőzóna (1 +3) és az egykörös főzőhely (2) egymástól függetlenül is használható, különböző főzési fokozatokkal. Így például a nagy sütőedénynél, a teppanyakinál vagy a grill-lapnál különböző hőmérséklet-tartományok alakulnak ki: A kis sütőzónán ekkor például egy ételt piríthatunk, az egykörös főzőhelyen pedig ugyanakkor melegen tarthatunk egy másik ételt.

**Utasítás:** Megfelelő edényt a vevőszolgálaton keresztül, vagy pedig e-üzletünkben vásárolhat.

## 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 tudja be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: érintse meg a szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a kijelzések világítanak. A főzőfelület üzemkés.

Kikapcsolás: érintse meg a szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a kijelzések ki nem alszanak. Valamennyi főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

### Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

### Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

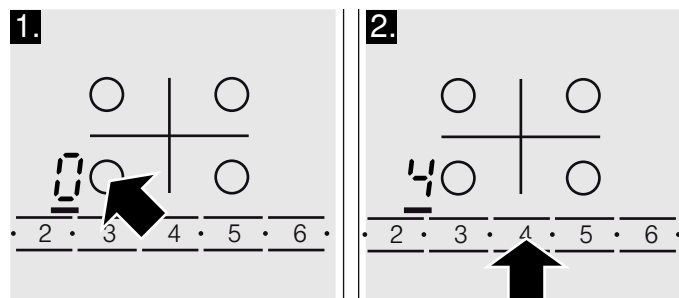
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ez a beállítási tartományban a szimbólummal van jelölve.

### Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

- Érintse meg a szimbólumot a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn világít a , a főzésifokozat-kijelző alatt világít a .
- Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



### Főzési fokozat módosítása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

### Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a szimbólummal a főzőhelyet. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t. 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. → 32. oldal

|   | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|---|----------------------|--------------------------------|
| <b>Olvasztás</b>                                      |                      |                                |
| Csokoládé, csokoládébevonat                           | 1-1.                 | -                              |
| Vaj, méz, zselatin                                    | 1-2                  | -                              |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b>                    |                      |                                |
| Egytálétel (pl. lencsefőzelék)                        | 1-2                  | -                              |
| Tej**   | 1.-2.                | -                              |
| Virslis melegítése vízben**                           | 3-4                  | -                              |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>                       |                      |                                |
| Mélyhűtött spenót                                     | 2.-3.                | 10-20 perc                     |
| Mélyhűtött pörkölt                                    | 2.-3.                | 20-30 perc                     |
| <b>Puhára párolás, forralás</b>                       |                      |                                |
| Gombóc  | 4.-5.*               | 20-30 perc                     |
| Hal   | 4-5*                 | 10-15 perc                     |
| Fehér szószok, pl. beszamelmártás                     | 1-2                  | 3-6 perc                       |
| Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás | 3-4                  | 8-12 perc                      |
| <b>Főzés, gőzölés, párolás</b>                        |                      |                                |
| 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                  | -                              |
| <b>Párolás</b>  |                      |                                |
| Göngyölt hús  | 4-5                  | 50-60 perc                     |
| Párolt sült   | 4-5                  | 60-100 perc                    |
| Pörkölt   | 2.-3.                | 50-60 perc                     |
| <b>Sütés kevés olajban**</b>                          |                      |                                |
| 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                      |
| * Továbbfőzés fedő nélkül                             |                      |                                |
| ** Fedő nélkül  |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg                             |                      |                                |

|  | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|--|----------------------|--------------------------------|
| 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. halrudacsok                    | 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                       |
| <b>Olajban sütés (150-200 g adagként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)</b> |                      |                                |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok                         | 8-9                  | -                              |
| Krokkett, 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  |                      |                                |


## PowerBoost funkció

A Powerboost funkcióval nagyobb mennyiségű vizet még gyorsabban felmelegíthet, mint a 9-es főzési fokozattal.

A Powerboost funkció csak azoknál a főzőhelyeknél áll rendelkezésre, amelyek meg vannak jelölve a **boost** és a  szimbólummal.


Kétkörös főzőhelyeknél a Powerboost funkcióval való használathoz hozzá kell kapcsolni a második fűtőkört.

### Powerboost funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Állítsa be a 9-es főzési fokozatot, érintse meg újra a 9-et. A  kijelzés világít.

A Powerboost funkció be van kapcsolva.

### Powerboost funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot. A  kijelzés kialszik.

A Powerboost funkció ki van kapcsolva.

#### Utasítások





- Ha Ön nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor az bizonyos idő múlva automatikusan kikapcsolódik. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.
- Vegye figyelembe, hogy az olaj és a zsír a Powerboost funkcióval gyorsan felforrósodik. A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A túlhevült olaj és zsír gyorsan meggyullad, lásd a Fontos biztonsági tudnivalók fejezetet. → 31. oldal



## 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 kb. 4 másodpercig. A   szimbólum feletti jelzőlámpa 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a   szimbólumot 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. → 38. oldal

## időfunkciók

A készülék 2 különböző időfunkcióval rendelkezik:




- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Konyhai óra

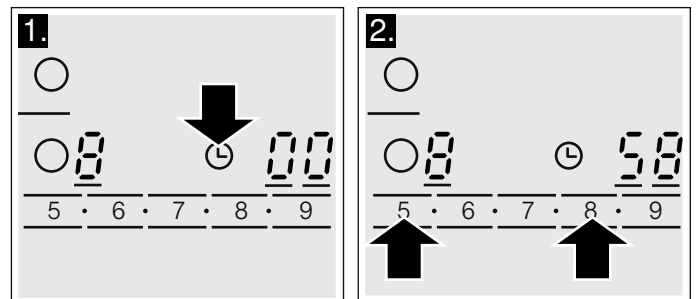
### A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

#### Időtartam beállítása



A főzőhely legyen kiválasztva és beállítva.

1. Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhely  kijelzése világít. Az időzítéskijelzőn világít a .
2. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt időtartamot a beállítási tartományban.






Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.

#### Az időtartam letelte után

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

#### Időtartam korrigálása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa -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. → 38. oldal

**Utasítás:** Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot vagy kikapcsolhatja a főzőhely automatikus időzítését:



Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A kívánt I→I kijelzés világít. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa -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.


### A konyhai óra beállítása

Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.


### Az idő letelte után

A beállított idő letelte után egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn világít a . A konyhai óra  kijelzője erős fényrel világít. 10 másodperc elteltével a kijelző kikapcsol.

### 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 **B** 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).

## Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőlap be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőlap törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a   szimbólumot. Egy hangjelzés hallható és a   szimbólum feletti jelzőlámpa világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

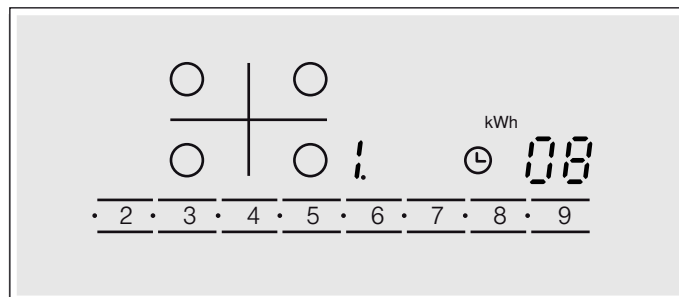
**Utasítás:** A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőlapot bármikor kikapcsolhatja.

## Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,08 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



A kijelzés nincs aktiválva. A kijelzés aktiválásának módjáról az Alapbeállítások című fejezetben olvashat. → 38. oldal

## Alapbeállítások


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

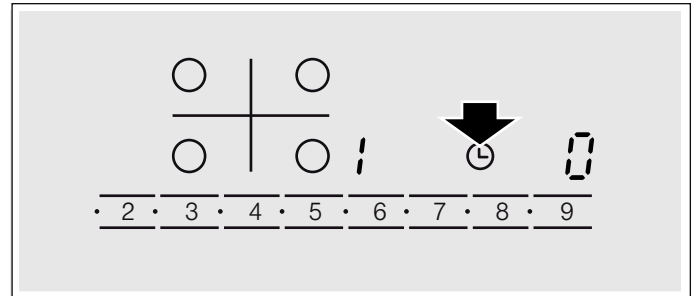
| Kijelzés   | Funkció   |
|------------|---|
| <b>ε 1</b> | <b>Automatikus gyerekszár</b>   |
| 0          | Kikapcsolva.*   |
| 1          | Bekapcsolva.  |
| 2          | Manuális és automatikus gyerekszár kikapcsolva.   |
| <b>ε 2</b> | <b>Hangjelzés</b>   |
| 0          | Nyugtázó jel és hibás kezelés 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.*   |
| <b>ε 3</b> | <b>Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)</b>  |
| 0          | Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*  |
| 1          | Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.  |
| 2          | Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén.  |
| 3          | Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.  |
| 4          | Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.  |
| <b>ε 5</b> | <b>Automatikus időzítés</b>   |
| 00         | Kikapcsolva.*   |
| 0 199      | Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.   |
| <b>ε 6</b> | <b>Időzítés vége hangjelzés időtartama</b>  |
| 1          | 10 másodperc.*  |
| 2          | 30 másodperc  |
| 3          | 1 perc.   |
| <b>ε 7</b> | <b>A fűtőttestek hozzákapcsolása</b>  |
| 0          | Kikapcsolva.  |
| 1          | Bekapcsolva.  |
| 2          | Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*  |
| <b>ε 9</b> | <b>A főzőhely kiválasztásának ideje</b>   |
| 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. |
| <b>ε 0</b> | <b>Visszaállítás alapbeállításra</b>  |
| 0          | Kikapcsolva.*   |
| 1          | Bekapcsolva.  |

\*Alapbeállítás


## Alapbeállítások megváltoztatása

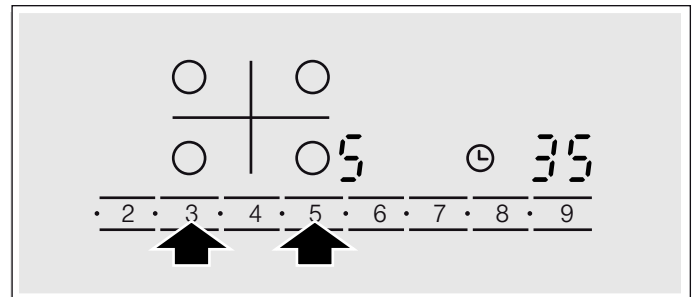
A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

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 **ε** és a **!**, a jobb kijelzőn világít a **0**.

3. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



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

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

### Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, 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 súrolószeret.
- Ne használja az üvegkaparót.

## Mi a teendő zavar esetén?

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

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

Azért, hogy az elektronika nehegy 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.   |
| <b>F2</b>   | Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F2</b> kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést. |
| <b>F4</b>   | Az <b>F2</b> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.         | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F4</b> kialszik, folytathatja a főzést.                                    |
| <b>F5</b> 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.   |
| <b>F5</b> 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 <b>F5</b> kialszik, folytathatja a főzést.            |
| <b>F8</b>   | A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.   | A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.   |

## Vevőszolgálat

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

### 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 kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

**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 |
| <b>Csokoládé olvasztása</b>  |                    |  |             |                      |       |
| Edény: nyeles edény  |                    |  |             |                      |       |
| Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen | -                  | -                                      | -           | 1.                   | nem   |
| <b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>                 |                    |  |             |                      |       |
| Edény: főzőedény   |                    |  |             |                      |       |
| <b>Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint</b>                           |                    |  |             |                      |       |
| 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  |
| <b>Lencsefőzelék konzervből</b>                                    |                    |  |             |                      |       |
| 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  |




















| Próbaételek   | Felfűtés /Forralás |   | Továbbfőzés |   |       |
|---|--------------------|---|-------------|---|-------|
|   | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)  | Fedél       | Továbbfőzési fokozat  | Fedél |
| <b>Besamelmártás főzése</b>   |                    |   |             |   |       |
| 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                      | g <sup>2</sup>     | kb. 5:20  | nem         | 1 <sup>1,3</sup>  | nem   |
|   |                    |   |             | <sup>1</sup> A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.                           |       |
|   |                    | <sup>2</sup> A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.   |             |   |       |
|   |                    |   |             | <sup>3</sup> Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük. |       |
| <b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény  |                    |   |             |   |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C  |                    |   |             |   |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez              | 9                  | kb. 6:45<br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.<br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc          | nem         | 2   | igen  |
|   |                    |   |             | 10 perc után keverjük meg a tejberizst.   |       |
| Recept: 250 g kerek szemű 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<br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.<br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc          | nem         | 2   | igen  |
|   |                    |   |             | 10 perc után keverjük meg a tejberizst.   |       |
| <b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény  |                    |   |             |   |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C  |                    |   |             |   |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez              | 9                  | kb. 7:30<br>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.<br>Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem         | 2   | nem   |

| Próbaételek  | Felfűtés /Forralás |  |       | Továbbfőzés                                   |       |
|--|--------------------|--|-------|---|-------|
|  | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)   | Fedél | Továbbfőzési fokozat                          | Fedél |
| Recept: 250 g kerek szemű 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<br>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   |
| <b>Rizs főzése</b>   |                    |  |       |   |       |
| Edény: főzőedény   |                    |  |       |   |       |
| Víz hőmérséklet 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  |
| <b>Sertés szűzermék sütése</b>   |                    |  |       |   |       |
| Edény: sütőserpenyő  |                    |  |       |   |       |
| Szűzermék 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   |
| <b>Palacsinta sütése</b>   |                    |  |       |   |       |
| 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   |
| <b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése</b>   |                    |  |       |   |       |
| 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

|   |   |           |   |  |           |
|---|---|-----------|---|--|-----------|
|       | <b>Folosire conform destinației</b> . . . . .                       | <b>44</b> |    | <b>Ce-i de făcut în caz de defecțiune?</b> . . . . . | <b>52</b> |
|       | <b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .               | <b>44</b> |    | <b>Serviciul pentru clienți</b> . . . . .            | <b>53</b> |
|       | <b>Cauzele avariilor</b> . . . . .                                  | <b>45</b> | Numărul E și numărul FD . . . . . 53  |  |           |
|       | <b>Protecția mediului</b> . . . . .                                 | <b>45</b> |    | <b>Preparate de verificare</b> . . . . .             | <b>53</b> |
| Vedere de ansamblu . . . . . 45   |   |           |   |  |           |
| Recomandări pentru economisirea energiei. . . . . 45                                  |   |           |   |  |           |
| Evacuarea ecologică . . . . . 45  |   |           |   |  |           |
|       | <b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .                         | <b>46</b> | Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: <b>www.bosch-home.com</b> și la magazinul online: <b>www.bosch-eshop.com</b> |  |           |
| Panoul de comandă. . . . . 46   |   |           |   |  |           |
| Ochiuri de gătit . . . . . 46   |   |           |   |  |           |
| Indicatorul căldurii reziduale. . . . . 47  |   |           |   |  |           |
|       | <b>Utilizarea aparatului</b> . . . . .                              | <b>47</b> |   |  |           |
| Conectarea și deconectarea plitei . . . . . 47  |   |           |   |  |           |
| Setarea poziției de fierbere . . . . . 47   |   |           |   |  |           |
| Tabel de preparare . . . . . 47   |   |           |   |  |           |
|       | <b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .                                 | <b>49</b> |   |  |           |
| Activarea funcției Powerboost . . . . . 49  |   |           |   |  |           |
| Dezactivarea funcției Powerboost . . . . . 49   |   |           |   |  |           |
|     | <b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . . | <b>49</b> |   |  |           |
| Pornirea și oprirea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor . . . . . 49 |   |           |   |  |           |
| Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor . . . . . 49                 |   |           |   |  |           |
|     | <b>Funcții de timp</b> . . . . .                                    | <b>49</b> |   |  |           |
| O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat . . . . . 49                  |   |           |   |  |           |
| Temporizatorul automat . . . . . 50   |   |           |   |  |           |
| Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . . 50  |   |           |   |  |           |
|     | <b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .                 | <b>50</b> |   |  |           |
|     | <b>Protecția la ștergere</b> . . . . .                              | <b>50</b> |   |  |           |
|     | <b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .                     | <b>50</b> |   |  |           |
|     | <b>Setări de bază</b> . . . . .                                     | <b>51</b> |   |  |           |
| Modificarea setărilor de bază. . . . . 51   |   |           |   |  |           |
|     | <b>Curățarea</b> . . . . .  | <b>52</b> |   |  |           |
| Placa vitroceramică . . . . . 52  |   |           |   |  |           |
| Cadrul plitei . . . . . 52  |   |           |   |  |           |



## Folosire conform destinației

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

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

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și 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.

Nu folosiți niciun fel de acoperire pentru plită. Acestea pot duce la accidente, de ex. datorită supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

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

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.

## Instrucțiuni de siguranță importante

### **⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!**

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau 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 și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

### **⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!**

- Pozițiile de fierbere și 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 încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

### **⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!**

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul 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 și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

**🔧 Cauzele avariilor****Atenție!**

- Bazele aspre ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și 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 și nisip   | Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.                |
|                   | Bazele abrazive ale oalelor și 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 și 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 și eliminarea ca deșeu 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 și 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 economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și 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 ecologică**

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

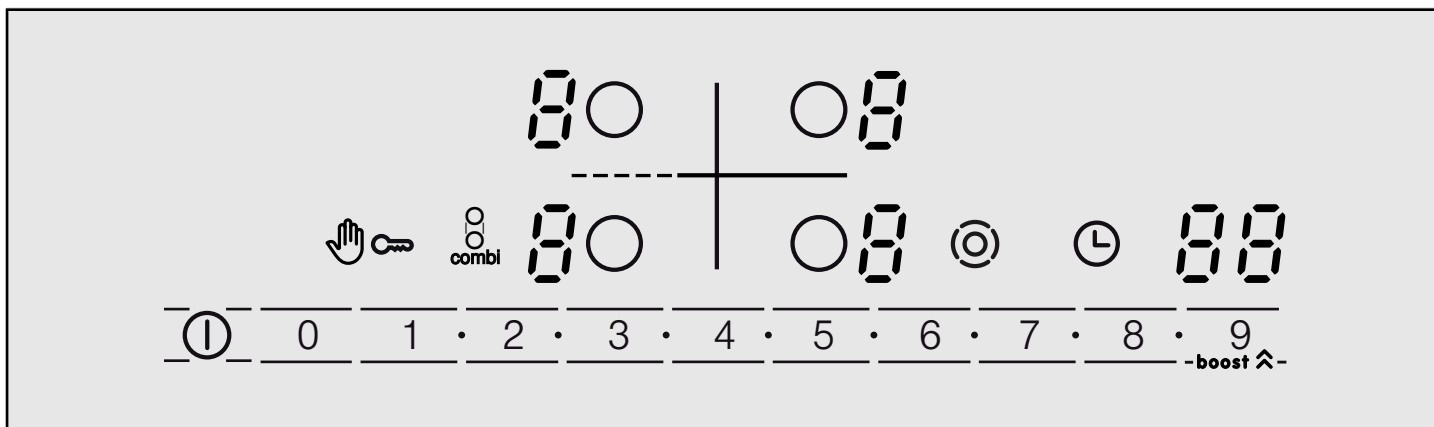


Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.








## 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





| Afișaje |                             |
|---------|-----------------------------|
| 1-9     | Trepte de preparare termică |
| H/h     | Căldură reziduală           |
| b       | Funcția Powerboost          |
| 88      | Temporizator                |

| Panourile de comandă  |  |
|---|--|
|         | Înterupătorul principal  |
|         | Protecția la ștergere/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor |
|         | Conectarea zonei mari pentru cratițe                                     |
|         | Selecție ochi de gătit   |
| 1•2•3•4•  | Domeniul de setări   |
|         | Conectarea zonelor   |
|         | Temporizator   |
| boost  | Funcția Powerboost   |

#### 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 afișajelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

### Ochiuri de gătit

| Ochi de gătit   | Conectare și deconectare       |
|---|--------------------------------|
|   | Ochi de gătit cu un circuit    |
|  | Ochi de gătit cu două circuite |

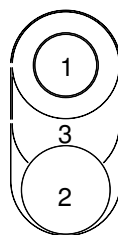
Activarea ochiului de gătit: se aprinde afișajul corespunzător

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.
- Controlul ochiului de gătit se realizează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare.
- La ochiurile de gătit cu circuite multiple, încălzirea circuitelor interne de încălzire și încălzirea circuitelor se pot activa și dezactiva în diferite momente.

#### Zona de preparare cu funcții combinate



- 1 = ochi de gătit cu două circuite
- 2 = ochi de gătit cu un circuit
- 3 = punte rezistivă

Ochiul de gătit cu un circuit și ochiul de gătit cu două circuite se pot utiliza independent unul de celălalt, fără puntea rezistivă, sau pot fi combinate cu puntea rezistivă în modul descris în tabel.

| Combi-nație   | Conectare   | potrivită pentru  |
|---|---|---|
| Zona mică pentru cratițe:<br>Combi-nație între 1+3        | Selectați ochiul de gătit 1 și atingeți simbolul ☉. Va fi conectat al 2-lea circuit de încălzire.<br>Atingeți din nou simbolul ☉. Se conectează zona mică pentru cratițe.<br>Se aprinde afișajul 0. | Cratițe mici<br>Grătar japonez tep-panyaki mic.                             |
| Zonă mare pen-tru cratițe:<br>Combi-nație între 1 + 3 + 2 | Selectați ochiul de gătit 1 sau 2 și atingeți simbolul ☉. Se conectează zona mare pentru cratițe.<br>Se aprinde afișajul 0.   | Cratițe mari<br>Grătar japonez tep-panyaki mare<br>Plită mare pentru grătar |

Zona mică pentru oale (1 +3) și ochiul de gătit cu un circuit (2) se pot utiliza și independent, cu diferite trepte de preparare termică. Rezultă astfel, de exemplu la cratițele mari, grătarul japonez teppanyaki sau plita pentru grătar, diferite intervale de temperatură: Cu zona mică pentru cratițe puteți frige astfel un preparat, iar cu ochiul de gătit cu un circuit puteți menține totodată cald un alt preparat.

**Indicație:** Vă puteți procura vasele de gătit adecvate de la unitățile de service abilitate sau din magazinul nostru online.

## Indicatorul căldurii reziduale

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

Dacă pe afișaj 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 răcește, indicația de pe afișaj se modifică în **h**. Afișajul se stinge când poziția de fierbere s-a răcit complet.

## Utilizarea aparatului

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

### Conectarea și deconectarea plitei

Puteți conecta și deconecta plita cu ajutorul întrerupătorului principal.

**Conectare:** Atingeți simbolul ①. Se aude un semnal sonor. Becul indicator de deasupra comutatorului principal și afișajele 0 se aprind. Plita este gata de funcționare.

**Deconectare:** atingeți simbolul ①, până când becul indicator de deasupra comutatorului principal și afișajele se sting. Toate pozițiile de fierbere sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile de fierbere se răcesc suficient.

### Indicații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 20 secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă porniți din nou în acest interval, plita se pune în funcțiune cu setările anterioare.

### Setarea poziției de fierbere

Setați treapta de fierbere dorită, în domeniul de setări.

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

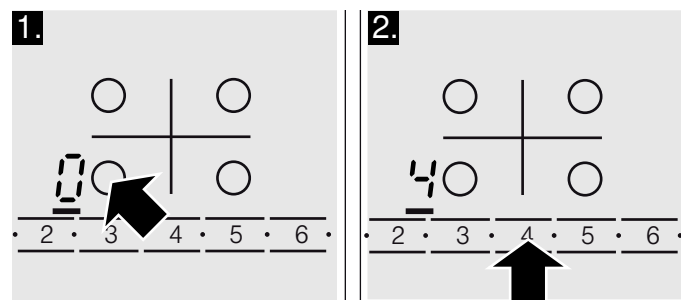
Fiecare treaptă de fierbere are o treaptă intermediară.

Ea este marcată în panoul de reglaj cu simbolul •.

### Setarea treptei de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

- Atingeți simbolul ○ pentru a selecta ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde 0, sub afișajul treptelor de preparare termică se aprinde \_.
- Setați treapta de preparare termică dorită, în domeniul de setări.



### Modificarea treptei de preparare termică

Selectați ochiul de gătit și setați treapta de preparare termică dorită în domeniul de setări.

### Oprirea poziției de fierbere

Cu simbolul ○ selectați poziția de fierbere. Setați în domeniul de setări 0. După circa 10 secunde apare indicatorul de temperatură reziduală.

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

Pentru preparare ușoară 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 gătitul cu economie de energie se găsesc în capitolul Protecția mediului. → Pagina 45

|  | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|--|--|---|
| <b>Topire</b>  |  |   |
| Ciocolată, glazură   | 1-1.                                     | -   |
| Unt, miere, gelatină   | 1-2                                      | -   |
| <b>Încălzire și menținere la cald</b>  |  |   |
| Tocană (de ex. tocană de linte)  | 1-2                                      | -   |
| Lapte**  | 1-2.                                     | -   |
| Încălzirea în apă a cârnăciorilor**  | 3-4                                      | -   |
| <b>Decongelare și încălzire</b>  |  |   |
| Spanac congelat  | 2-3.                                     | 10-20 min.  |
| Gulaș congelat   | 2-3.                                     | 20-30 min.  |
| <b>Preparare în lichid sub temperatura de clocotire, fierbere la foc mic</b> |  |   |
| Găluști, perișoare   | 4-5.*                                    | 20-30 min.  |
| Pește  | 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.   |
| <b>Fierbere, gătit la aburi, înăbușire</b>                                   |  |   |
| 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                                      | -   |
| <b>Fierbere înăbușită</b>  |  |   |
| Rulade   | 4-5                                      | 50-60 min.  |
| Friptură înăbușită   | 4-5                                      | 60-100 min.                                       |
| Gulaș  | 2-3.                                     | 50-60 min   |
| <b>Prăjire cu ulei puțin**</b>   |  |   |
| 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.   |

\* Preparare termică îndelungată fără capac

\*\* Fără capac

\*\*\* Întoarceți din când în când

|  | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|--|--|---|
| 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.  |
| Pește și file de pește natur   | 5-6                                      | 8-20 min.   |
| Pește și file de pește pane  | 6-7                                      | 8-20 min.   |
| Pește și file de pește pane și congelat, de exemplu, crochete de pește | 6-7                                      | 8-12 min.   |
| Creveți și raci  | 7-8                                      | 4-10 min.   |
| Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete                               | 7-8                                      | 10-20 min.  |
| Legume, carne tăiată în formă de fâșii, 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 | - |
| Pește 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 gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere | 4-5 | - |

\* Preparare termică îndelungată fără capac


\*\* Fără capac

\*\*\* Întoarceți din când în când




## Funcția PowerBoost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare termică 9.


Funcția Powerboost este disponibilă numai pentru ochiurile de gătit marcate cu simbolurile **boost** și .

Pentru a utiliza funcția Powerboost la ochiurile de gătit cu două circuite, trebuie să activați al doilea circuit de încălzire.

### Activarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Setați treapta de preparare termică 9, atingeți din nou 9. Se aprinde afișajul . Funcția Powerboost este activată.

### Dezactivarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Reglați o treaptă oarecare de preparare termică îndelungată. Afișajul  se stinge. Funcția Powerboost este dezactivată.

#### Indicații



- Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Ochiul de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.
- Țineți cont de faptul că uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Niciodată să nu lăsați procesul de preparare termică nesupravegheat. Uleiul și untura încinse se aprind rapid. Consultați capitolul Instrucțiuni de siguranță importante. → Pagina 44


## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

### Pornirea și oprirea 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 și oprirea

În capitolul Setările de bază puteți citi cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. → Pagina 51

## Funcții de timp

Există 2 funcții de timp diferite:




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

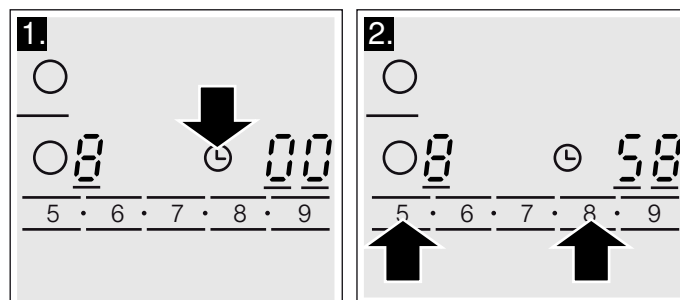
### O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

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 selectat și reglat.

1. Atingeți simbolul . Se aprinde afișajul  ochiului de gătit. Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. În următoarele 10 secunde, reglați durata de preparare dorită în domeniul de setări.






Durata este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe ochiuri de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare pentru ochiul de gătit selectat.

### La expirarea timpului

La expirarea duratei de preparare, poziția de fierbere se deconectează. Se emite un semnal și pe afișaj se aprinde  timp de 10 secunde. Afișajul  luminează cu intensitate. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

### Corectarea sau ștergerea duratei

Selectați poziția de fierbere și atingeți simbolul . Afișajul  luminează cu intensitate. În domeniul de setări, modificați durata de preparare sau poziționați pe .

**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 51*

**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 și atingeți simbolul ☹️. Afișajul dorit |→| luminează cu intensitate. În domeniul de setări, modificați durata de preparare sau poziționați pe 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 ☹️.

Afișajul 🔔 se aprinde.

### Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

Setați timpul dorit în domeniul de setări.

### După expirarea timpului

După expirarea timpului se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde 00. Afișajul 🔔 pentru ceasul de bucătărie cu alarmă se aprinde intens. Afișajul se stinge după 10 secunde.

### Afișarea timpului

Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă prin simbolul ☹️. Timpul va fi afișat timp de 10 secunde.

### Corectarea timpului

Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă prin simbolul ☹️ și 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 afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ **FB** și afișajul pentru căldură reziduală **H/h**.

Afișajul 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).

## Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este pornită, se pot modifica setările.

Pentru a evita acest lucru, plita dispune de o funcție de protecție la ștergere. Atingeți simbolul 🖐️ ∞. Se aude un semnal sonor și se aprinde becul indicator de deasupra simbolului 🖐️ ∞. Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

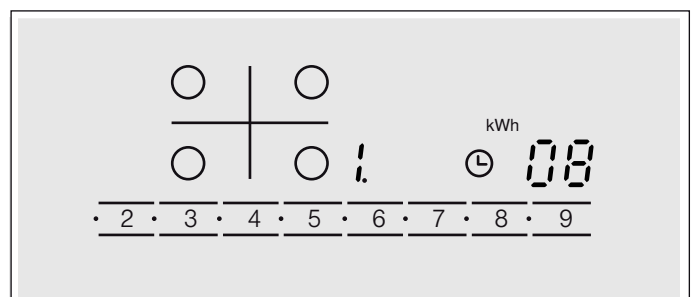
**Indicație:** Întrerupătorul principal nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta plita oricând.

## Afișajul consumului de energie

Cu această funcție puteți solicita afișarea consumului total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,08kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.



Afișajul nu este activat. Din capitolul Setările de bază puteți afla modul de activare a afișajului. → *Pagina 51*

## Setări de bază

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

| Afișaj     | Funcția  |
|------------|--|
| <b>c 1</b> | <b>Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor</b>  |
| 0          | Deconectat.*   |
| 1          | Conectat.  |
| 2          | Sistemul manual și automat împotriva accesului copiilor deconectat.  |
| <b>c 2</b> | <b>Semnal sonor</b>  |
| 0          | Semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită dezactivate (semnalul întrerupătorului principal se menține întotdeauna).  |
| 1          | Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.  |
| 2          | Este activat numai semnalul sonor de confirmare.   |
| 3          | Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*  |
| <b>c 3</b> | <b>Afișajul consumului de energie (cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică)</b>  |
| 0          | Afișajul consumului dezactivat.*   |
| 1          | Afișajul consumului la tensiunea de rețea de 230 V.  |
| 2          | Afișajul consumului la tensiunea de rețea de 400 V.  |
| 3          | Afișajul consumului la tensiunea de rețea de 220 V.  |
| 4          | Afișajul consumului la tensiunea de rețea de 240 V.  |
| <b>c 5</b> | <b>Temporizatorul automat</b>  |
| 00         | Deconectat.*   |
| 0 1:59     | Durata după care se deconectează ochiurile de gătit.   |
| <b>c 6</b> | <b>Durata semnalului sonor de final al temporizatorului</b>  |
| 1          | 10 secunde.*   |
| 2          | 30 de secunde  |
| 3          | 1 minut.   |
| <b>c 7</b> | <b>Conectarea rezistențelor</b>  |
| 0          | Deconectat.  |
| 1          | Conectat.  |
| 2          | Ultima setare înainte de deconectarea ochiului de gătit.*  |
| <b>c 9</b> | <b>Timpul de selectare a ochiului de gătit</b>   |
| 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. |

\*Setare de bază

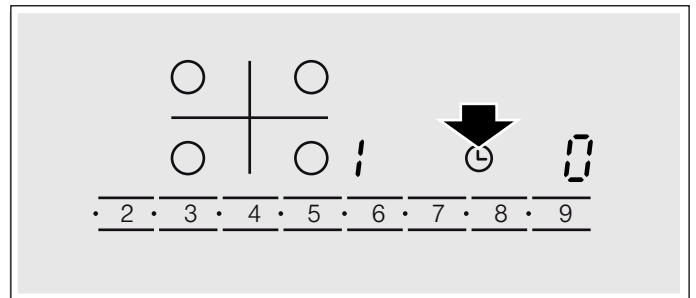
| Afișaj     | Funcția                              |
|------------|--------------------------------------|
| <b>c 0</b> | <b>Readucerea la setarea de bază</b> |
| 0          | Deconectat.*                         |
| 1          | Conectat.                            |

\*Setare de bază

### Modificarea setărilor de bază

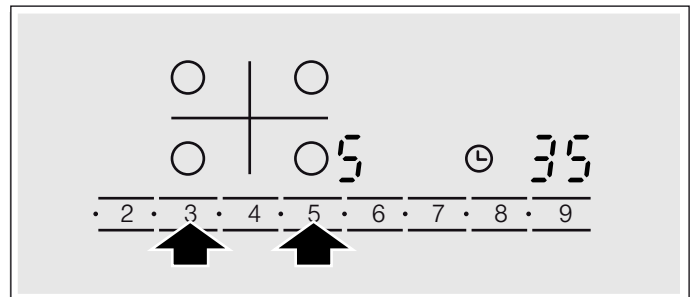
Plita trebuie să fie deconectată.

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



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

3. Atingeți în mod repetat simbolul ⊖, până când pe display-ul din stânga apare afișajul dorit.
4. Setări valoarea dorită în domeniul de setări.



5. Atingeți simbolul ⊖ timp de 4 secunde. Setarea este activată.

### Deconectare

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

## Curățarea

Produse de curățare și 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 mașina 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 și 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.

## Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a notifica 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 crește puternic.

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

| Afișaj  | Defecțiune  | Măsură  |
|---|---|---|
| Niciuna   | Alimentarea cu curent electric este întreruptă.   | Verificați siguranța aparatului la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.                             |
| Toate afișajele se aprind intermitent   | Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.  | Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.  |
| <b>F2</b>   | 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. | Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F2</b> , sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua gătitul. |
| <b>F4</b>   | În ciuda deconectării prin <b>F2</b> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate ochiurile de gătit. | Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F4</b> , puteți continua gătitul.  |
| <b>F5</b> și treapta de preparare termică se aprind intermitent și 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. Afișajul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.   |
| <b>F5</b> și semnalul sonor   | În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.                       | Îndepărtați oala. Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F5</b> , puteți continua gătitul.                        |
| <b>F8</b>   | Ochiul de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.   | Puteți reconecta ochiul de gătit imediat.   |

## Serviciul pentru clienți

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

### Numărul E și numărul FD

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului. Plăcuța de tip cu numerele se găsește 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.

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor 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 școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

## 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 |
| <b>Topirea ciocolatei</b>   |                                  |  |       |  |       |
| Veselă: oală cu coadă   |                                  |  |       |  |       |
| Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm | -                                | -  | -     | 1.                                       | Nu    |
| <b>Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte</b>                              |                                  |  |       |  |       |
| Veselă: oală  |                                  |  |       |  |       |
| <b>Tocăniță de linte conform DIN 44550</b>  |                                  |  |       |  |       |
| 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    |
| <b>Tocăniță de linte ca produs la conservă</b>  |                                  |  |       |  |       |
| 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<br>(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<br>(amestecare după cca. 1:30) | Da    | 1.                                       | Da    |

| Preparate de verificare  | Încălzire / începerea fierberii  |  |       | Preparare termică îndelungată  |       |
|--|----------------------------------|--|-------|--|-------|
|  | Treapta de începere a preparării | Durata (min:sec)   | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată   | Capac |
| <b>Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel</b>  |                                  |  |       |  |       |
| Veselă: oală cu coadă  |                                  |  |       |  |       |
| Temperatura laptelui: 7° C   |                                  |  |       |  |       |
| Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                           | 9 <sup>2</sup>                   | cca. 5:20  | Nu    | 1 1,3  | Nu    |
|  |                                  |  |       | <sup>1</sup> Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți rântașul timp de 3 minute                        |       |
|  |                                  | <sup>2</sup> Adăugați laptele la rântaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu  |       |  |       |
|  |                                  |  |       | <sup>3</sup> După ce sosul Bechamel a dat în fier, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu |       |
| <b>Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac</b>   |                                  |  |       |  |       |
| Veselă: oală   |                                  |  |       |  |       |
| Temperatura laptelui: 7° C   |                                  |  |       |  |       |
| Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                | 9                                | cca. 6:45  | Nu    | 2  | Da    |
|  |                                  | Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare<br>Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute |       |  |       |
|  |                                  |  |       | După 10 minute amestecați orezul cu lapte  |       |
| Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm | 9                                | cca. 7:20  | Nu    | 2  | Da    |
|  |                                  | Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare<br>Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute |       |  |       |
|  |                                  |  |       | După 10 minute amestecați orezul cu lapte  |       |
| <b>Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac</b>   |                                  |  |       |  |       |
| Veselă: oală   |                                  |  |       |  |       |
| Temperatura laptelui: 7° C   |                                  |  |       |  |       |
| Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                | 9                                | cca. 7:30  | Nu    | 2  | Nu    |
|  |                                  | Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și 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                   |       |  |       |

| Preparate de verificare   | Încălzire / începerea fierberii  |   |       | Preparare termică îndelungată                |       |
|---|----------------------------------|---|-------|--|-------|
|   | Treapta de începere a preparării | Durata (min:sec)  | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată     | Capac |
| Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm  | 9                                | cca. 8:00<br>Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și 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    |
| <b>Fierberea orezului</b>   |                                  |   |       |  |       |
| Veselă: oală  |                                  |   |       |  |       |
| Temperatura apei 20° C  |                                  |   |       |  |       |
| Rețetă conform DIN 44550:   |                                  |   |       |  |       |
| 125 g orez cu bobul lung 300 g apă și 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 și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm   | 9                                | cca. 3:15   | Da    | 2.   | Da    |
| <b>Prăjirea fripturilor de pulpă de porc</b>  |                                  |   |       |  |       |
| 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    |
| <b>Prăjirea clătitelor</b>  |                                  |   |       |  |       |
| 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    |
| <b>Prăjirea cartofilor pai congelați</b>  |                                  |   |       |  |       |
| 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 prelungește cu cca. 20% și treapta de preparare termică îndelungată se prelungește cu o treaptă.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001154721  
960623