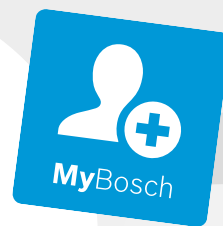




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



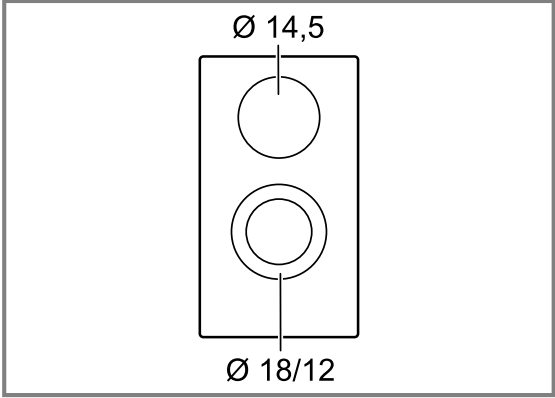
Hob

PKF375FP2E

[bg]	Ръководство за употреба	Готварски плот	3
[hu]	Használati útmutató	Főzőfelület	15
[pl]	Instrukcja obsługi	Płyta grzejna	27
[ro]	Manual de utilizare	Plită	39



PKF375FP2E



Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.



Съдържание

1	Безопасност	3	9	Автоматично изключване	10
2	Предотвратяване на материални щети	4	10	Индикация на потреблението на енергия	10
3	Опазване на околната среда и икономия	5	11	Основни настройки	11
4	Запознаване	5	12	Почистване и поддръжка	12
5	Основни положения при работа с уреда	6	13	Отстраняване на неизправности	12
6	Функция Powerboost	9	14	Предаване за отпадъци	13
7	Функция за обезопасяване спрямо деца	9	15	Отдел по обслужване на клиенти	14
8	Времеви функции	9			

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктовата информация за по-нататъшна справка или за следващия собственик.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- до височина от 2000 m над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под

наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Деца не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение. Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

1.4 Безопасна употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капази за готварски плотове.

Хранителните продукти могат да се запалят.

- ▶ Процесът на готвене трябва да се следи. По-късият процес трябва да се следи постоянно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагряват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Дръжките на готварския съд могат да се нагорещат силно по време на работа. Ако дръжките на нагревателната зона се облъчат, дръжките могат да станат особено горещи.

- ▶ Винаги покривайте цялата нагревателна зона с готварския съд.
- ▶ Използвайте кухненски ръкавици.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не използвайте повреден уред.
- ▶ Ако повърхността е нахъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъсвач, а през предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се с отдела по обслужване на клиенти. → *Страница 14*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускате контакт на захранващия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускате деца да играят с малки части.

2 Предотвратяване на материални щети

ВНИМАНИЕ

Тенджери и тигани с грапаво дъно надраскват стъклокерамиката.

- ▶ Проверете съдовете.

Извиране до дъно на ястието може да повреди готварския съд или уреда.

- ▶ Никога не поставяйте тенджери без съдържание върху горещ котлон и не оставяйте ястията да изврат до дъно.

Неправилно поставен готварски съд може да доведе до прегряване на уреда.

- ▶ Никога не поставяйте горещи тигани или тенджери върху елементите за обслужване или рамката на готварския плот.

Ако върху готварския плот паднат твърди или остри предмети, са възможни повреди.

- ▶ Не оставяйте твърди или остри предмети да паднат върху готварския плот.

Непоустойчиви материали се стопяват върху горещите котлони.

- ▶ Не използвайте защитно фолио за печка.
- ▶ Не използвайте алуминиево фолио или пластмасови съдове.

2.1 Общ преглед на най-честите повреди

Тук ще намерите най-честите повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Прелели ястия	Незабавно отстранявайте прелели ястия със стъргалка за стъкло.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Неподходящи почистващи средства	Използвайте почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика.
Драскотини	Сол, захар или пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
Драскотини	Тенджери или тигани с грапаво дъно	Проверете съдовете.
Оцветяване	Неподходящи почистващи средства	Използвайте почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика.
Оцветяване	Абразивно износване на съдовете, напр. от алуминий	Повдигайте тенджерите и тиганите, за да ги преместите.
Отчупвания	Захар или ястия с високо съдържание на захар	Незабавно отстранявайте прелели ястия със стъргалка за стъкло.

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко електроенергия.

Изберете котлона според размера на тенджерата. Поставете готварския съд в средата.

Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

Съвет: Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

- ✓ Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

- ✓ Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

- ✓ Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

- ✓ През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- ✓ Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

- ✓ Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загряване.

Гответе с малко вода.

- ✓ Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загряването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- ✓ С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

Използвайте остатъчната топлина на готварския плот.

При по-продължително време за готвене изключете котлона 5 – 10 минути преди края на времето за готвене.

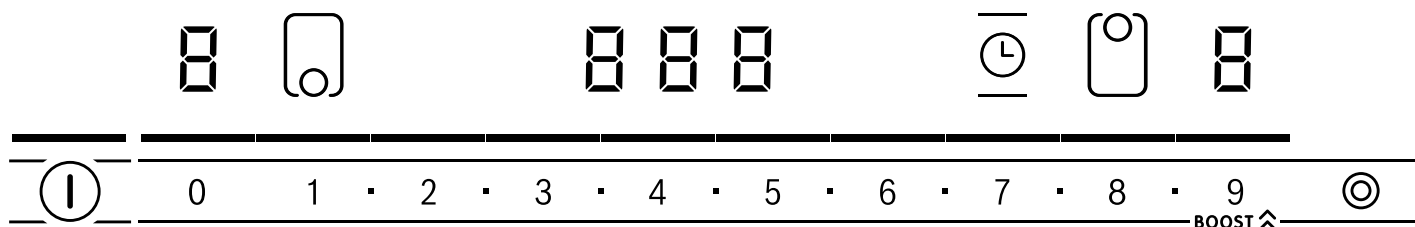
- ✓ Неизползвана остатъчна топлина увеличава разхода на ток.

4 Запознаване

Ръководството за употреба важи за различни котлони. Размерите на готварските плотове са посочени в прегледа на типа. → *Страница 2*

4.1 Панел за обслужване

Посредством панела за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информация относно режима на работа.



Индикации

Дисплеите показват настроени стойности и функции.

Индикатор	Име
1 – 9	Степени за готвене
H / h	Остатъчна топлина
b	Функция Powerboost
8 8	Таймер

Сензорни полета

Сензорните полета представляват чувствителни на допир повърхности. За избор на функция натиснете съответното поле.

ВНИМАНИЕ

Неправилно поставен готварски съд може да доведе до прегряване на уреда.

- ▶ Никога не поставяйте горещи тигани или тенджери върху елементите за обслужване или рамката на готварския плот.

Сензорно поле	Име
①	Главен превключвател
☐	Избор на котлон
Цифри 1 до 9	Зона за настройка
☉	Включване двукръгов котлон
⌚	Функции за време/защита от деца

Сензорно поле

BOOST ⬆ Функция Powerboost

Забележка: Поддържайте панела за обслужване винаги сух. Влагата нарушава функционирането.

4.2 Котлони

Тук ще намерите общ преглед на различните допълнителни нагреватели на котлоните.

При активиране на допълнителните нагреватели съответните индикатори светват.

котлон	Включване и изключване
○ Еднокръгов котлон	
☉ Двукръгов котлон	Изберете котлон и натиснете ☉.

4.3 Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има съответно един двустепенен индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Не докосвайте котлона, докато индикаторът за остатъчна топлина свети.

Индикатор	Значение
H	Котлонът е достатъчно горещ за поддържане в топло състояние на малки ястия или топене на кувертюри.
h	Котлонът е горещ.

5 Основни положения при работа с уреда

5.1 Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател можете да включвате и изключвате готварския плот.

Включване на готварския плот

- ▶ Натиснете ①.
- ✓ Прозвучава сигнал.
- ✓ Светещият стълб над ① светва.
- ✓ Индикаторите на панела за обслужване и на индикатора за степени на готвене 8 светят.
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

Изключване на готварския плот

- ▶ Натиснете ① докато светещият стълб над ① и индикаторът за степени на готвене не угаснат.
- ✓ Всички котлони са изключени.
- ✓ Индикаторът за остатъчна топлина свети, докато всички котлони се охладят достатъчно.

Забележки

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени в продължение на повече от 10-60 секунди.
- Настройките остават запазени през първите 4 секунди след изключването. При повторно включване през този период готварският плот се включва с предишните настройки.

5.2 Настройване на котлоните

В зоната за настройка можете да настроите мощността на нагряване на котлона.

Степен за готвене

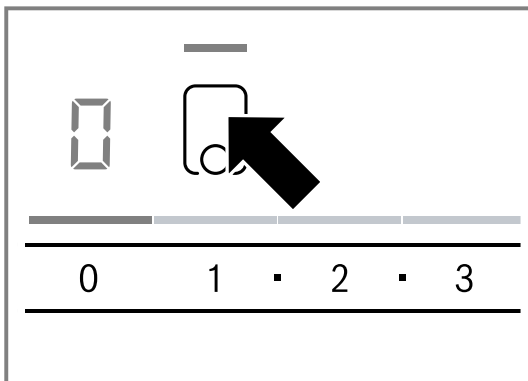
1	най-ниска мощност
9	най-висока мощност
.	Всяка степен за готвене има междинна степен, напр. 4. .

Забележки

- Тъмни участъци в зоната на нажежаване на котлона са обусловени технически. Те не оказват влияние върху функционирането на котлона.
- Котлонът регулира температурата чрез включване и изключване на нагряването. Нагряването може да се включва и изключва и при най-висока мощност.
 - Така чувствителните компоненти са защитени срещу прегряване.
 - Уредът е защитен срещу електрическо претоварване.
 - Постигат се по-добри резултати от готвенето.
- При многокръгови котлони нагревателите на вътрешните нагревателни кръгове и допълнителните нагреватели могат да се включват и изключват по различно време.

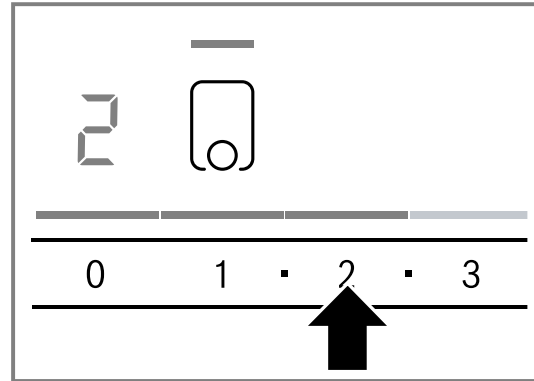
Настройване на степените за готвене

1. Изберете котлона с ① или ②.



- ✓ На индикацията на степента за готвене свети ярко ②.

2. В зоната за настройка настройте желаната степен за готвене.



Промяна на степените за готвене

1. Изберете котлона с ① или ②.
2. В зоната за настройка настройте желаната степен за готвене.

Изключване на котлон

1. Изберете котлона с ① или ②.
 2. Настройте 0 в зоната за настройка.
- ✓ След 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.

Забележка: Последно настроеният котлон остава активен. Можете да настроите котлона без да избирате наново.

5.3 Препоръчителни настройки за готвене

Следва обзор на различни ястия с подходящи степени за готвене.

Времето за готвене варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните. Степента за доприготвяне зависи от използвания готварски съд.

Указания за приготвяне

- За кипване използвайте степен за готвене 9.
- Разбърквайте периодично по-гъстите ястия.
- Препоръчително е хранителните продукти, които ще се запържват на висока температура или от които изтича голямо количество сок, да се запържват на малки порции.
- Съвети за енергоспестяващо готвене. → Страница 5

Разтапяне

Ястие	Степен за доприготвяне	Продължителност на доприготвяне в минути
Шоколад, кувертюр	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-

Затопляне или поддържане в топло състояние

Яхния, напр. лещена яхния	1-2	-
Мляко ¹	1.-2.	-
Наденички във вода ¹	3-4	-

¹ Гответе ястието без капак.

Размразяване и загреване

Спанак, замразен	2.-3.	10-20
Гулаш, замразен	2.-3.	20-30

Приготвяне на бавен огън

Кнедли, кюфтета ^{1,2}	4.-5.	20-30
Риба ^{1,2}	4-5	10-15
Бял сос, напр. бешамел	1-2	3-6
Разбити сосове, напр. сос бернез или сос холандез	3-4	8-12

Варене, готвене на пара или задушаване

Ориз с двойно количество вода	2-3	15-30
Мляко с ориз	1.-2.	35-45
Варени картофи (с обелките)	4-5	25-30
Варени картофи (без обелките)	4-5	15-25
Тестени изделия, паста ^{1,2}	6-7	6-10
Яхния, супа	3.-4.	15-60
Зеленчуци, пресни	2.-3.	10-20
Зеленчуци, замразени	3.-4.	10-20
Ястие в тенджерата под налягане	4-5	-

Задушаване (месо)

Руладини	4-5	50-60
Задушено месо	4-5	60-100
Гулаш	2.-3.	50-60

Пържене с малко количество мазнина

Пържете ястията без капак.

Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10
Шницел, замразен	6-7	8-12
Котлети, натюр или панирани ³	6-7	8-12
Стек, 3 см дебел	7-8	8-12
Кюфте, дебелина 3 см ³	4.-5.	30-40
Хамбургери, дебелина 2 см ³	6-7	10-20
Птичи гърди, дебелина 2 см ³	5-6	10-20
Птичи гърди, замразени ³	5-6	10-30
Риба или филе от риба, натюр	5-6	8-20
Риба или филе от риба, панирани	6-7	8-20
Риба или филе от риба, панирани и замразени, напр. рибени пръчици	6-7	8-12
Скариди	7-8	4-10
Сотиране на зеленчуци или гъби, пресни	7-8	10-20
Зеленчуци или месо на лентички по азиатски	7.-8.	15-20
Ястия на тиган, замразени	6-7	6-10
Палачинки	6-7	последователно

Омлет	3.-4.	последователно
Яйца на очи	5-6	3-6

Пържене (фритиране)

Фритирайте хранителните продукти на порции от по 150 – 200 g в 1 – 2 l олио. Пригответе ястията без капак.

Замразени продукти, напр. пържени картофи или пилешки нъгети	8-9	-
Крокети, замразени	7-8	-
Месо, напр. пиле	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци или гъби, панирани или в бирено тесто	5-6	-
Темпура		
Дребни сладкарски изделия, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4-5	-

¹ Оставете водата да заври при затворен капак.

² Продължете готвенето на ястието без капак.

³ Обърнете многократно ястието.

6 Функция Powerboost

С функцията Powerboost можете да загревате по-големи количества вода още по-бързо, отколкото със степен за готвене 9.

Функцията Powerboost е на разположение само при котлони, обозначени с **BOOST** .

6.1 Включване на функцията Powerboost

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Функцията Powerboost загрева бързо масла и мазнини. Прегрели масла и мазнини се възпламеняват бързо.

- ▶ Никога не оставяйте процеса на готвене без наблюдение.

Изискване: За работа на функцията Powerboost при двукръгови котлони е необходимо вторият нагревателен кръг да е включен.

1. Изберете котлона с  или .
2. Настройте степента за готвене 9.
3. Отново натиснете степента за готвене 9.

✓ Индикаторът **b** свети.

6.2 Изключване на функцията Powerboost

Ако не изключите Powerboost функцията, функцията Powerboost се изключва автоматично след известно време. Котлонът отново превключва на степен за готвене 9.

1. Изберете котлона с  или .
2. Настройте произволна степен за доприготвяне.

✓ Индикаторът **b** угасва.

7 Функция за обезопасяване спрямо деца

С функцията за обезопасяване спрямо деца можете да предотвратите включване на готварския плот от деца.

7.1 Включване на функцията за обезопасяване спрямо деца

Изискване: Готварският плот е изключен.

- ▶ Натиснете и задръжте  около 4 секунди.
- ✓  свети в продължение на 10 секунди.
- ✓ Готварският плот е блокиран.

7.2 Изключване на функцията за обезопасяване спрямо деца

Изискване: Готварският плот е изключен.

- ▶ Натиснете и задръжте  около 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

7.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца

Функцията за обезопасяване спрямо деца се включва автоматично, когато изключите уреда.

Автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца можете да активирате в основните настройки.

→ Страница 11

8 Времеви функции

Вашият уред разполага с различни времеви функции, с които можете да настроите продължителност, кухненски таймер или хронометър.

8.1 Продължителност

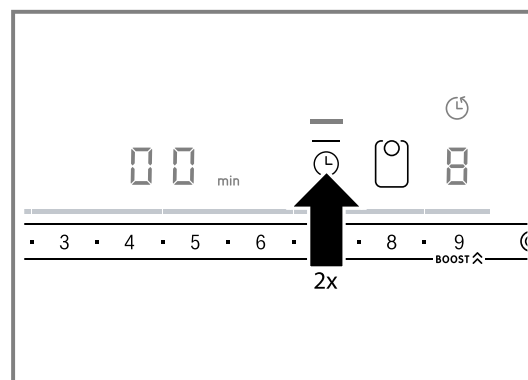
Настройвате определена продължителност за желания котлон. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.

Можете да настроите продължителност до 99 минути.

Настройка на продължителността

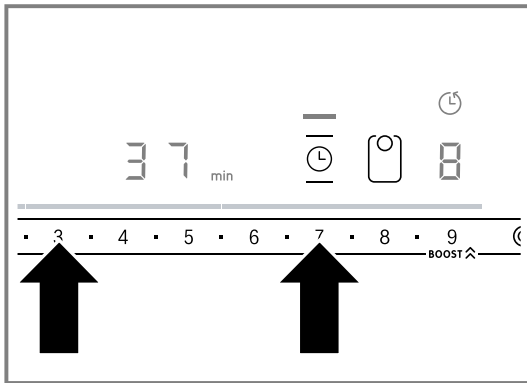
1. Изберете котлона с  или .
2. Настройте желаната степен за готвене.

3. Натиснете  два пъти.



- ✓  свети.
- ✓ На индикацията на таймера свети **00 min**.

4. В рамките на следващите 10 секунди настройте желаната продължителност чрез зоната за настройка.



- ✓ Продължителността започва да тече. Когато е настроена продължителност за няколко котлона, се вижда продължителността на избрания котлон.
- ✓ След изтичане на продължителността котлонът се изключва. Прозвучава сигнал и на индикацията мига в продължение на 10 секунди. Индикаторът мига.

Коригиране или изтриване на продължителност

1. Изберете котлона с или .
2. Натиснете два пъти.
3. Променете продължителността посредством зоната за настройка или настройте .

Изключване на продължителен сигнал

Можете да изключите сигнала ръчно.

- ▶ Натиснете произволно сензорно поле.
- ✓ Индикациите угасват и сигналът спира.

Автоматичен таймер

Посредством тази функция можете да зададете продължителност за всеки котлон. След всяко включване на даден котлон зададената продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.

Можете да включите автоматичния таймер в основните настройки. → *Страница 11*

Съвет: Автоматичният таймер важи за всички котлони. Можете да намалите или изтриете продължителността за отделен котлон. → *Страница 9*

8.2 Кухненски таймер

Можете да определите време до 99 минути, след което да прозвучава сигнал. Кухненският таймер е независим от всички други настройки.

Настройване на кухненския таймер

1. Натискайте дотогава, докато не светне.
 - ✓ На индикацията на таймера свети .
2. Настройте желаното време в зоната за настройка.
 - ✓ Времето изтича.
 - ✓ Когато времето изтече, прозвучава сигнал. В продължение на 10 секунди на индикацията на таймера свети .
 - ✓ мига.

Коригиране на времето

1. Натискайте дотогава, докато не светне.
2. Настройте времето в зоната за настройка наново.

Изключване сигнала на таймера

Можете да изключите сигнала ръчно.

- ▶ Натиснете произволно сензорно поле.
- ✓ Индикаторът угасва и звуковият сигнал спира.

8.3 Функция хронометър

Функцията хронометър индикира времето, изтекло след активиране на функцията.

Функцията хронометър е активна само когато готварският плот е включен. Когато готварският плот се изключи, се изключва и функцията хронометър.

Включване на функцията хронометър

1. Натискайте дотогава, докато не светне.
 - ✓ На индикатора на таймера се появява .
2. Натиснете зоната за настройка на произволно място.
 - ✓ Отброяването започва.
 - ✓ През първата минута се показват секунди, след това минути.

Изключване на функцията хронометър

1. Натискайте дотогава, докато не светне.
2. Натиснете зоната за настройка на произволно място.
 - ✓ Индикацията на таймера угасва.

9 Автоматично изключване

Ако не промените настройките на даден котлон за дълъг период от време, се активира автоматичното изключване.

Моментът на изключване на котлона зависи от настроената степен за готвене (1 до 10 часа).

Нагряването на котлона се изключва. На индикацията на котлона мигат последователно *F8* и индикаторът за остатъчна топлина *H/H*.

9.1 Продължаване на готвенето след автоматично изключване

1. Натиснете произволно сензорно поле.
 - ✓ Индикаторът угасва.
2. Настройте наново желаня котлон.

10 Индикация на потреблението на енергия

Тази функция показва общото потребление на електроенергия от включването до изключването на уреда.

След изключването потреблението се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. 1,08 kWh.

Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.

Индикацията може да се активира в основните настройки. → Страница 11

11 Основни настройки

Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

11.1 Общ преглед на основните настройки

Тук ще получите преглед на основните настройки и настроените фабрично стойности.

Инди-катор	Избор
⌘ 1	Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца ⌘ – Изключено. ¹ ! – Включено. 2 – Ръчната и автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца са изключени.
⌘ 2	Звуков сигнал ⌘ – Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени. Сигналът на главния превключвател остава включен. ! – Само сигналът за неправилно обслужване е включен. 2 – Само сигналът за потвърждение е включен. 3 – Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени. ¹
⌘ 3	Индикация на потреблението на енергия Информирайте се относно мрежовото напрежение при Вашия доставчик на електроенергия. ⌘ – Индикацията на потреблението е изключена. ¹ ! – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 230 V. 2 – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 400 V. 3 – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 220 V. 4 – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 240 V.
⌘ 5	Автоматичен таймер ⌘ – Изключено. ¹ !-99 Продължителност, след която котлоните се изключват.
⌘ 6	Продължителност на сигнала за край на таймера ! – 10 секунди. ¹ 2 – 30 секунди. 3 – 1 минута.
⌘ 7	Включване на нагревателите ⌘ – Изключено. ! – Включено. 2 – Последната настройка преди изключването на котлона. ¹
⌘ 9	Време на избор на котлоните ⌘ – Неограничено: винаги можете да настроите последно избрания котлон без повторен избор. ¹

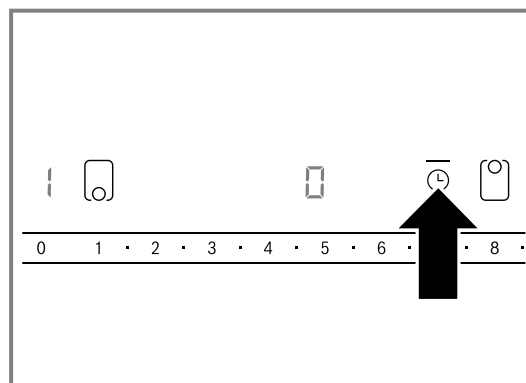
¹ Фабрична настройка

Инди-катор	Избор
	! – Можете да настроите последно избрания котлон в рамките на 10 секунди след избирането. След това трябва да изберете отново котлона преди настройването.
⌘	Възстановяване на фабричните настройки ⌘ – Изключено. ¹ ! – Включено.

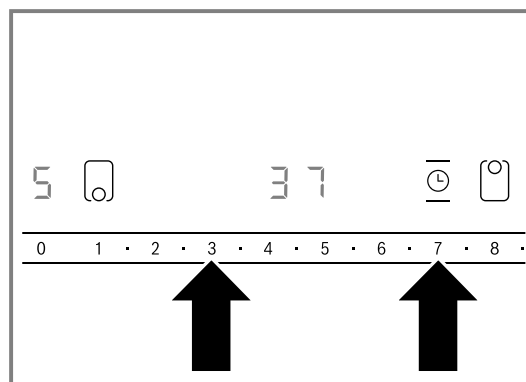
11.2 Промяна на основна настройка

Изискване: Готварският плот е изключен.

1. Натиснете ⌘.
2. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат ⌘ за 4 секунди.



- ✓ На левия дисплей мигат последователно ⌘ и !.
 - ✓ На десния дисплей свети ⌘.
3. Натискайте ⌘ докато желаният индикатор не се покаже.
 4. Настройте желаната стойност в зоната за настройка.



5. Натиснете и задръжте ⌘ за 4 секунди.
- ✓ Настройката е активирана.

Съвет: Изключете готварския плот с ⌘, за да излезете от основните настройки. Отново включете готварския плот и го настройте наново.

12 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

12.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в онлайн магазина или в търговската мрежа.

ВНИМАНИЕ

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Никога не използвайте неподходящи почистващи средства.

Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства
- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна
- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

12.2 Почистване на стъклокерамика

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъци от готвенето.

Забележка: Вземете под внимание информацията относно подходящите почистващи средства.

→ Страница 12

Изискване: Готварският плот е охладен.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика.

Вземете под внимание указанията за почистване, посочени на опаковката на почистващия препарат.

Съвет: Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.

12.3 Почистване на рамката на готварския плот

След употреба почистете рамката на готварския плот, ако по нея има замърсявания или петна.

Забележки

- Вземете под внимание информацията относно подходящите почистващи средства. → Страница 12
- Не използвайте стъргалка за стъкло.

1. Почистете рамката на готварския плот с горещ миеш разтвор и мека кърпа.
Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи швампих.
2. Подсушете с мека кърпа.

13 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
→ "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 14

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Котлонът загарява, но индикаторът не функционира.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. Той може да се включи по-късно непредвидено.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

13.1 Указания на дисплея

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Няма	Спиране на електрозахранването. 1. Проверете бушона на уреда. 2. Посредством други електрически уреди проверете дали е налице спиране на електричеството.
Всички индикатори мигат	Панелът за обслужване е мокър или върху него има предмети. ► Изсушете панела за обслужване или свалете предмета.
F 2	Няколко котлона са работили с висока мощност за продължителен период от време. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. 1. Изчакайте известно време. 2. Докоснете произволно сензорно поле. ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F 4	Въпреки изключването чрез F2 електрониката е продължила да загрева. Затова всички котлони са били изключени. 1. Изчакайте известно време. 2. Докоснете произволно сензорно поле. ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F 5 и степента за готвене мигат последователно. Прозвучава звуков сигнал.	Гореща тенджерата в зоната на панела за обслужване. Съществува опасност от прегряване на електрониката. ► Отстранете тенджерата. ✓ Индикацията угасва след кратко време.
F 5 и звуков сигнал	Гореща тенджерата в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. 1. Отстранете тенджерата. 2. Изчакайте известно време. 3. Докоснете произволно сензорно поле. ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F 8	Котлонът е работил твърде дълго и се е изключил автоматично. Веднага можете да включите котлона отново.
dE и котлоните не загреват	Активиран е демонстрационен режим. 1. Изключете уреда от електрическата мрежа за 30 секунди, като изключите за кратко предпазителя от таблото. 2. Натиснете произволно сензорно поле през следващите 3 минути.
На дисплея се показва съобщение с "E", напр. E0111.	Електрониката е установила грешка. 1. Изключете и включете отново уреда. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. 2. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 14

14 Предаване за отпадъци

14.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран

търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

15 Отдел по обслужване на клиенти

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

Забележка: Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред. Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.

Информацията съгласно Регламент (EU) 66/2014 и (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на www.bosch-home.com на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.

15.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда.

Табелката с техническите данни ще намерите:

- на паспорта на уреда.
- на долната страна на готварския плот.

Можете да си запишете данните, за да разполагате временно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

További információ és tájékoztatás az interneten található.
Olvassa be a borító belső oldalán lévő QR kódot.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság	15	9	Automatikus kikapcsolás	22
2	Anyagi károk elkerülése	16	10	Energiafogyasztás kijelzése	23
3	Környezetvédelem és takarékoság	17	11	Alapbeállítások	23
4	Ismerkedés	17	12	Tisztítás és ápolás	24
5	A kezelés alapjai	18	13	Zavarok elhárítása	24
6	Powerboost funkció	21	14	Ártalmatlanítás	25
7	Gyerekzár	21	15	Vevőszolgálat	26
8	Időfunkciók	21			

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót, a készülék adatlapját és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.2 Rendeltetészerű használat

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

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső időzítővel vagy külön távirányítóval. Ez nem vonatkozik arra az esetre, ha az EN 50615 szabványban meghatározott készülékkel történő üzemeltetés megszűnik.

1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális ké-

pességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik. 8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

1.4 Biztonságos használat

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Veszélyes lehet és tüzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.

- ▶ A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▶ Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a láncokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre vagy annak közvetlen közelébe.
- ▶ Soha ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

A készülék forró.

- ▶ Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

A főzőmező fedőlapjainak használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Az élelmiszerek lángra lobbannak.

- ▶ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!**

Használat közben a készülék és a megérinthező részei felforrósodnak, különösen a ha a főzőlap kerettel rendelkezik.

- ▶ Legyen elővigyázatos és ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Az edény fogantyúi üzem közben felforrósodhatnak. Ha a fogantyúkat a fűtési zóna megvilágítja, a fogantyúk különösen felforrósodhatnak.

- ▶ Mindig a teljes fűtési zónát fedje le az edénnyel.
- ▶ Használjon edényfogót.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon sérült készüléket.
 - ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
 - ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
 - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 26*
- A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.
- ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

⚠ **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.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!**

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolja az üvegkerámiát.

- ▶ Ellenőrizze az edényt.

Az üresen történő főzés károsíthatja az edényt vagy a készüléket.

- ▶ Soha ne helyezze az edényt üresen a forró főzőfelületre és ne főzzön üresen.

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

- ▶ Soha ne helyezzen forró serpenyőket vagy edényeket a kezelőelemre vagy a főzőlap keretére.

Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.

- ▶ Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.

A nem hőálló anyagok ráolvadnak a forró főzőhelyre.

- ▶ Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.

- ▶ Ne használjon alufóliát vagy műanyag edényt.

2.1 A leggyakoribb sérülések áttekintése

Itt található a leggyakoribb sérülések és atippek azzal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

Sérülések	Oka	Teendő
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok	Alkalmatlan tisztítószer	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	A főzőfelületet ne használja munka- vagy tárolófelületként.

Sérülések	Oka	Teendő
Karcolások	Érdes aljú edények és serpenyők	Ellenőrizze az edényt.
Elszínözödés	Alkalmatlan tisztítószer	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon.
Elszínözödés	Edény kidörzsölődése, pl. alumínium	Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor vagy magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt.

Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.

Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.

- ✓ A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok energiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

- ✓ Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- ✓ Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

- ✓ Az üvegfedő használatával anélkül is beelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- ✓ A nem egyenes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

- ✓ A kevés élelmiszert tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.

- ✓ Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltson vissza alacsonyabb teljesítményfokozatra.

- ✓ Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

Használja a főzőmező maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt 5-10 perccel kapcsolja ki.

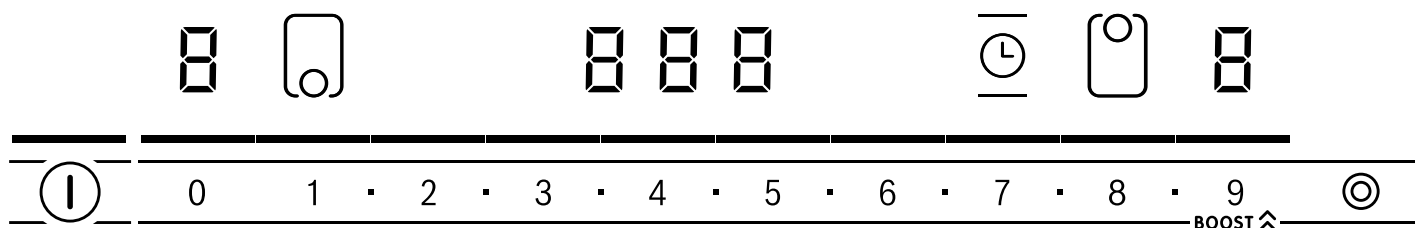
- ✓ A fel nem használt maradék hő növeli az energiafogyasztást.

4 Ismerkedés

A használati útmutató különböző főzőlapokra vonatkozik. A főzőlapok méretadatai a típusáttekintésben találhatók. → *Oldal 2*

4.1 Kezelőmező

A kezelőpanelen beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról.



Kijelzések

A kijelzések a beállított értékeket és funkciókat mutatják.

Kijelző	Név
I - 9	Főzési fokozatok
H / h	Maradékhő
b	Powerboost funkció
8 8	Időzítés

Érintőmezők

Az érintőmezők érintésérzékeny felületek. Egy-egy funkció kiválasztásához koppintson a megfelelő mezőre.

FIGYELEM

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

- ▶ Soha ne helyezzen forró serpenyőket vagy edényeket a kezelőelemre vagy a főzőlap keretére.

Érintőmező	Név
①	Főkapcsoló
□	Főzőhely-kiválasztás
Számjegyek 1 és 9 között	Beállítási tartomány
⊙	Kétkörös főzőhely hozzákapsolása
⌚	Időfunkciók/gyerekzár

Érintőmező

BOOST ↑ Powerboost-funkció

Megjegyzés: Tartsa szárazon a kezelőmezőt. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

4.2 Főzőhelyek

Itt áttekintést talál a főzőhelyek különböző kapcsolóiról. A kapcsolók aktiválásakor a megfelelő kijelzők világítanak.

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely
⊙	Kétkörös főzőhely Válasszon főzőhelyet és nyomja meg a ⊙ gombot.

4.3 Maradékhő-kijelző

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Amíg a maradékhő-kijelző világít, ne érintse meg a főzőhelyet.

Kijelző	Jelentés
H	A főzőhely olyan forró, hogy kisebb élelmiszereket tarthat melegen vagy csokoládébevonatot olvaszthat.
h	A főzőhely forró.

5 A kezelés alapjai

5.1 A főzőlap be- és kikapcsolása

A főzőlapot a főkapcsolóval kapcsolhatja be vagy ki.

A főzőfelület bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg a ① gombot.
- ✓ Egy hangjelzés hallható.
- ✓ A ① szimbólum feletti fénysáv világít.
- ✓ A kezelőfelület kijelzései és a főzőhely-kijelzők □ világítanak.
- ✓ A főzőfelület üzemkész.

A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Nyomja meg a ① gombot, amíg a ① és a főzőhely-kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőhely ki van kapcsolva.
- ✓ A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzések

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 10-60 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercen tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlapot az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

5.2 A főzőhelyek beállítása

A beállítási tartományban beállíthatja a főzőhely fűtési teljesítményét.

Főzési fokozat

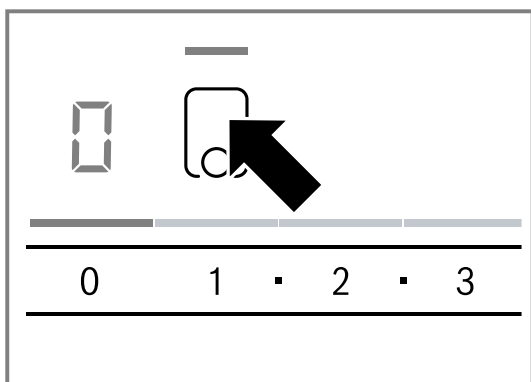
1	legkisebb teljesítmény
9	legnagyobb teljesítmény
.	Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is, pl. 4.

Megjegyzések

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely a hőmérsékletet a fűtés be- és kikapcsolásával szabályozza. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is bekapcsolhat és kikapcsolhat.
 - Az érzékeny alkatrészek ezáltal védve vannak a túlmelegedéstől.
 - A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.
 - Hozzájárul a jobb főzési eredményhez.
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtése és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

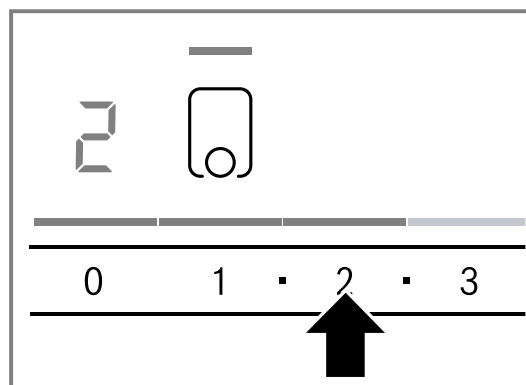
Főzési fokozat beállítása

1. Válasszon főzőhelyet az vagy az használatával.



- ✓ Az erős fénnel világít a főzési fokozat kijelzőjén.

2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozat módosítása

1. Válasszon főzőhelyet az vagy az használatával.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.

Főzőhely kikapcsolása

1. Válasszon főzőhelyet az vagy az használatával.
2. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t.
 - ✓ 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Megjegyzés: Az utoljára beállított főzőhely aktivált marad. A főzőhelyet be tudja állítani anélkül, hogy újra ki kellene választani.

5.3 Beállítási javaslatok a főzéshez

Itt láthatók a különféle ételek és a hozzájuk tartozó főzési fokozatok.

A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változik. A továbbfőzési fokozat a használt edénytől függ.

Elkészítési javaslatok

- Forraláshoz használja a 9-es főzési fokozatot.
- A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.
- Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb kis adagokban sütni.
- Tippek az energiatakarékos főzéshez. → *Oldal 17*

Olvasztás

Étel	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-

Melegítés vagy melegen tartás

Egytálétel, pl. lencseleves	1-2	-
Tej ¹	1.-2.	-
Virsli vízben ¹	3-4	-

¹ Az ételt fedő nélkül készítse.

Felolvasztás és melegítés

Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30

Puhára párolás vagy forralás

Gombóc ^{1,2}	4.-5.	20-30
Hal ^{1,2}	4-5	10-15
Fehér szószok, pl. besamel-mártás	1-2	3-6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás vagy hollandimártás	3-4	8-12

Főzés, gőzölés vagy párolás

Rizs kétszeres vízmennyiséggel	2-3	15-30
Tejberizs	1.-2.	35-45
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30
Sós burgonya	4-5	15-25
Tésztafélék, metélt ^{1,2}	6-7	6-10
Egytálétel, leves	3.-4.	15-60
Zöldség, friss	2.-3.	10-20
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	10-20
Kuktában készülő ételek	4-5	-

Párolás

Göngyölt hús	4-5	50-60
Párolt sült	4-5	60-100
Pörkölt	2.-3.	50-60

Sütés kevés olajban

Az ételeket fedő nélkül süssse.

Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12
Karaj, natúr vagy panírozott ³	6-7	8-12
Steak, 3 cm vastag	7-8	8-12
Fasírt, 3 cm vastag ³	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm vastag ³	6-7	10-20
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag ³	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött ³	5-6	10-30
Hal vagy halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-12
Királyrák, fűrészes garnélarák	7-8	4-10
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20
Zöldség vagy hús csíkokban, ázsiai módra	7.-8.	15-20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10

Fánk	6-7	folyamatosan süssse
Omlett	3.-4.	folyamatosan süssse
Tükörtojás	5-6	3-6

Olajban való sütés

Az élelmiszereket 150-200 grammos adagonként 1 - 2 l olajban süssse ki. Az ételeket fedő nélkül készítse.

Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya vagy csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	5-6	-
Zöldség vagy gomba, panírozva vagy sörtesztában	5-6	-
Tempura		
Aprósütemény, pl. fánk vagy berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4-5	-

¹ A vizet fedő alatt forralja fel.

² Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

³ Az ételt többször fordítsa meg.

6 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 **BOOST** jelöléssel vannak ellátva.

6.1 A Powerboost funkció bekapcsolása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Az olaj és a zsír a Powerboost funkcióval gyorsan felforrósodik. A túlhevült olajok és zsírok gyorsan lángra lobbannak.

► A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül.

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

1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
 2. Állítsa be a 9. főzési fokozatot.
 3. Nyomja meg újra a 9. főzési fokozatot.
- ✓ A **b** kijelzés világít.

6.2 A Powerboost funkció kikapcsolása

Ha nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor egy bizonyos idő elteltével a Powerboost funkció automatikusan kikapcsol. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.

1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
 2. Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot.
- ✓ A **b** kijelzés kialszik.

7 Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

7.1 A gyermekzár bekapcsolása

Előfeltétel: A főzőfelület ki van kikapcsolva.

- Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.
- ✓ A  szimbólum kb. 10 másodpercig világít.
- ✓ A főzőlap le van zárva.

7.2 A gyermekzár kikapcsolása

Előfeltétel: A főzőlap ki van kapcsolva.

- Tartsa nyomva a  ikont kb. 4 másodpercig.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

7.3 Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár automatikusan aktiválódik, ha a főzőfelület kikapcsol.

Az automatikus gyerekzár az alapbeállításokban aktiválhatja. → *Oldal 23*

8 Időfunkciók

Készüléke különböző időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel egy időtartam vagy egy jelzőóra állítható be.

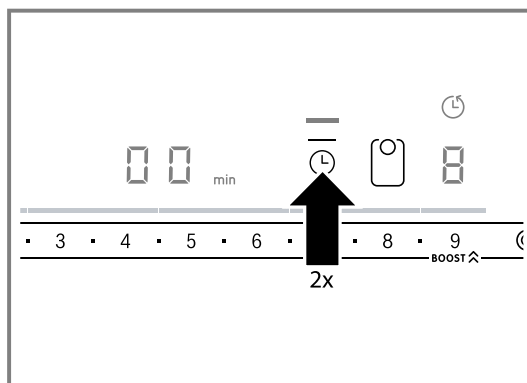
8.1 Időtartam

A kívánt főzőhelynél adja meg az időtartamot. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol. Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Időtartam beállítása

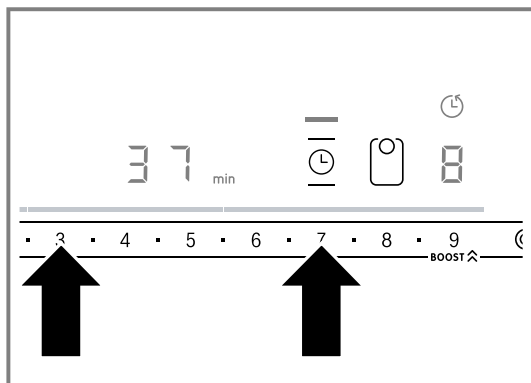
1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
2. Állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

3. Nyomja meg kétszer a  gombot.



- ✓ A  világít.
- ✓ Az időzítékijelzőn  perc világít.

4. 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 látható.
- ✓ Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A kijelzés villog.

Időtartam korrigálása vagy törlése

1. Válasszon főzőhelyet az vagy az használatával.
2. Nyomja meg kétszer a gombot.
3. A beállítási területen módosítsa az időtartamot vagy állítsa értékre.

A tartós jelzés kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges érintőmezőt.
- ✓ A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol. Az automatikus időzítés az alapbeállításokban kapcsolható be. → *Oldal 23*

Tipp: Az automatikus időzítés minden főzőhelyre vonatkozik. Az egyes főzőhelyekhez tartozó időtartam csökkenthető vagy növelhető. → *Oldal 21*

8.2 Konyhai óra

Egy 99 percig terjedő időtartam adható meg, amely után egy hangjelzés hallható. A konyhai óra minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

A konyhai óra beállítása

1. Nyomja meg a gombot annyiszor, amíg a világítani nem kezd.
- ✓ Az időzítéskijelzőn világít a .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
- ✓ Az idő lefut.
- ✓ Ha az idő letelt, egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn 10 másodpercig világít a .
- ✓ villog.

Az idő korrigálása

1. Nyomja meg a gombot annyiszor, amíg a világítani nem kezd.
2. A beállítási tartományban állítsa be újra az időt.

Az óra jelzésének kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges érintőmezőt.
- ✓ A kijelzés törlődik és a hangjelzés elhallgat.

8.3 Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.

A stopperóra funkció csak akkor működik, ha a főzőfelület be van kapcsolva. Ha a főzőfelület kikapcsol, akkor a stopperóra funkció is kikapcsolódik.

Stopperóra funkció bekapcsolása

1. Nyomja meg a gombot annyiszor, amíg a világítani nem kezd.
- ✓ Az időzítéskijelzőn megjelenik a következő: .
2. Nyomja meg a beállítási tartományt egy tetszőleges helyen.
- ✓ Az időmérés elkezdődik.
- ✓ Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

A stopperóra funkció kikapcsolása

1. Nyomja meg a gombot annyiszor, amíg a világítani nem kezd.
2. Nyomja meg a beállítási tartományt egy tetszőleges helyen.
- ✓ Az időzítéskijelzés kialszik.

9 Automatikus kikapcsolás

Ha egy főzőhely beállítását sokáig nem módosítja, elindul az automatikus lekapcsolás.

A főzőhely lekapcsolási ideje a beállított főzési fokozattól függ (1 és 10 órás időtartam között).

A főzőhely fűtése kikapcsolódik. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az *F8* és a *H/h* maradékhő-kijelző.

9.1 A főzés folytatása automatikus lekapcsolás után

1. Nyomjon meg egy tetszőleges érintőmezőt.
- ✓ A kijelző ekkor kialszik.
2. Állítsa be újra a kívánt főzőhelyet.

10 Energiafogyasztás kijelzése

A funkcióval megjeleníthető a készülék be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztás.

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 az alapbeállításokban aktiválható. → Oldal 23

11 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

11.1 Az alapbeállítások áttekintése

Itt áttekintést kap az alapbeállításokról és a gyárilag előre beállított értékekről.

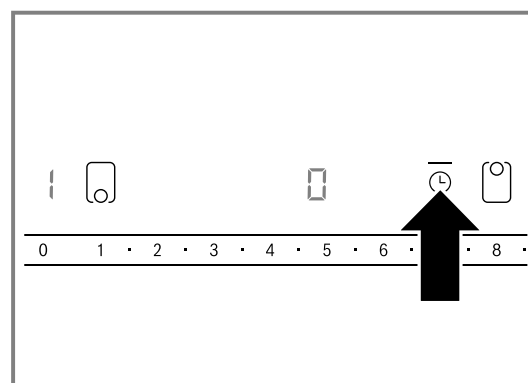
Kijelzés	Kiválasztás
c i	Automatikus gyerekzár 0 – Kikapcsolva. ¹ 1 – Bekapcsolva. 2 – Manuális és automatikus gyerekzár kikapcsolva.
c 2	Hangjelzés 0 – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. A főkapcsoló jele bekapcsolva marad. 1 – Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva. 2 – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. ¹
c 3	Energiafogyasztás kijelzése A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál. 0 – Fogyasztás kijelzése kikapcsolva. ¹ 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.
c 5	Automatikus időzítés 00 – Kikapcsolva. ¹ 1-99 – Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama 1 – 10 másodperc. ¹ 2 – 30 másodperc. 3 – 1 perc.
c 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása 0 – Kikapcsolva. 1 – Bekapcsolva. 2 – Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt. ¹
c 9	A főzőhelyek kiválasztási ideje

Kijelzés	Kiválasztás
	0 – Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná. ¹ 1 – Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja. Később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
c 0	Visszaváltás a gyári beállításokra 0 – Kikapcsolva. ¹ 1 – Bekapcsolva.

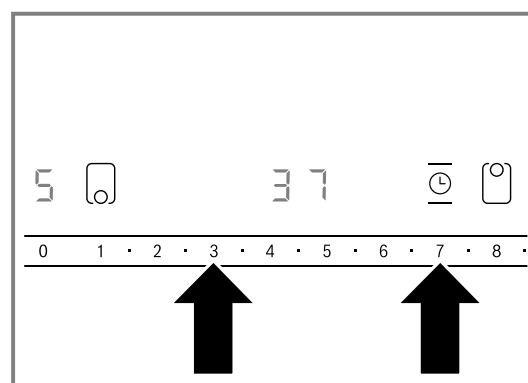
11.2 Alapbeállítások módosítása

Előfeltétel: A főzőlap ki van kapcsolva.

1. Nyomja meg a ① elemet.
2. A következő 10 másodpercben tartsa nyomva 4 másodpercig a ② ikont.



- ✓ A bal oldali kijelzőn felváltva villog c és i.
 - ✓ A jobb oldali kijelzőn 0 világít.
3. Annyiszor nyomja meg a ③ gombot, hogy megjelenjen a kívánt kijelzés.
 4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



¹ Gyári beállítás

5. Tartsa nyomva a(z)  ikont 4 másodpercig.

✓ A beállítás aktiválódott.

Tipp: Az alapbeállításokból történő kilépéshez kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal. Kapcsolja be újra a főzőlapot, majd állítsa be újra.

12 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működésképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

12.1 Tisztítószer

Megfelelő tisztítószer és üvegkaparó az ügyfélszolgálaton, az online-shopban vagy a kereskedésekben érhető el.

FIGYELEM

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

▶ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.

Alkalmatlan tisztítószer

- Higítatlan öblítőszer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Aggresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsot
- Magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

12.2 Üvegkerámia tisztítása

A főzőhelyet minden használat után tisztítsa meg, hogy a főzési maradék ne égjen oda.

Megjegyzés: Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → *Oldal 24*

Előfeltétel: A főzőlap lehűlt.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőhelyet üvegkerámia-tisztítószerrel. Ügyeljen a tisztítószer csomagolásán található tisztítási utasításokra.

Tipp: Üvegkerámiához készült speciális habbal jó tisztítási eredmények érhetők el.

12.3 Főzőfelület keretének tisztítása

Használat után tisztítsa meg a főzőfelület keretét, ha azony szennyeződés vagy foltok találhatók.

Megjegyzések

- Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → *Oldal 24*
 - Ne használja az üvegkaparót.
1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törölkendővel tisztítsa. Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
 2. Puha törölkendővel törölje szárazra.

13 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Ily módon elkerüli a felesleges költségeket.

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ "Vevőszolgálat", Oldal 26

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik.

- ▶ Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A főzőlap magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat.

- ▶ Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

13.1 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás kimaradt. 1. Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. 2. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog	A kezelőfelület nedves, vagy tárgyak találhatók rajta. ► Szárítsa meg a kezelőmezőt vagy távolítsa el a tárgyat.
F 2	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. 1. Várjon egy ideig. 2. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F 4	Az F 2 lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt. 1. Várjon egy ideig. 2. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
Az F 5 és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. ► Távolítsa el az edényt. ✓ A kijelzés rövid idő eltelteével eltűnik.
F 5 és jelzőhang	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. 1. Távolítsa el az edényt. 2. Várjon egy ideig. 3. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F 8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és automatikusan lekapcsolt. A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
dE és a főzőhelyek nem melegednek	Demó üzemmód aktiválva. 1. Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról, ehhez kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Koppintson a következő 3 percben egy kívánt érintőmezőre.
Egy "E" betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111.	Az elektronika hibát észlelt. 1. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket. ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 2. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 26

14 Ártalmatlanítás

14.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

15 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

Az Ön országában érvényes garancia időtartamáról és garanciális feltételekről a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül, vevőszolgálatunktól, kereskedőjénél vagy weboldalunkról szerezhethet részletes információkat.

Ha a vevőszolgálatához fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül tekintheti meg.

A(z) (EU) 66/2014 és (EU) 2023/826 rendelet szerinti információkat online a *www.bosch-home.com* címen, készüléke termékoldalán és szervizoldalán a használati útmutatók és kiegészítő dokumentumok között találja.

15.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.

A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

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



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	27	9	Automatyczne wyłączanie	34
2	Wykluczanie szkód materialnych	29	10	Wskaźnik zużycia energii	35
3	Ochrona środowiska i oszczędność	29	11	Ustawienia podstawowe	35
4	Poznananie urządzenia	30	12	Czyszczenie i pielęgnacja	36
5	Podstawowy sposób obsługi	31	13	Usuwanie usterek	36
6	Funkcja PowerBoost	33	14	Utylizacja	38
7	Zabezpieczenie przed dziećmi	33	15	Serwis	38
8	Funkcje czasowe	33			

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

Nie używać urządzenia:

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

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym. Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.
- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.

- ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.
- Urządzenie silnie się nagrzewa.
- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.
- Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.
- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić.
- ▶ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

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

- ▶ Naczynie do gotowania musi zawsze przykrywać całą strefę grzewczą.
- ▶ Używać łąpek kuchennych.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę,

co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
 - ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
 - ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 38*
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.
- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

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

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

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

- ▶ Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.

- ▶ Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących polach grzewczych pustych naczyń.

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.

Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.

- ▶ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.

- ▶ Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- ✓ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- ✓ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- ✓ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- ✓ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- ✓ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- ✓ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- ✓ Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy.

- ✓ Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

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

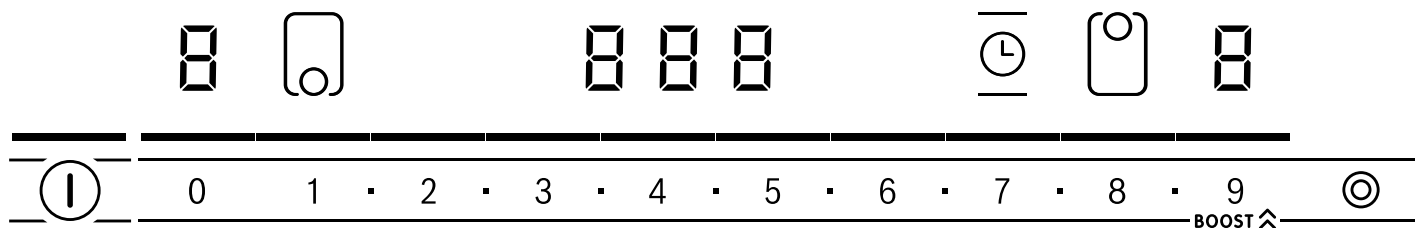
- ✓ Niewykorzystane ciepło resztkowe zwiększa zużycie energii.

4 Poznanwanie urządzenia

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

4.1 Panel obsługi

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



Wskaźniki

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

Widok	Nazwa
$I - \text{g}$	Stopnie mocy grzania
H / h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost
g g	Timer

Pola dotykowe

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

UWAGA

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.

Pole dotykowe	Nazwa
①	Włącznik główny
□	Wybór pola grzewczego
Cyfry od 1 do 9	Strefa nastawiania
⊙	Włączanie pola dwustrefowego
⌚	Funkcje zegara/zabezpieczenie przed dziećmi

Pole dotykowe Nazwa

BOOST ⬆ Funkcja PowerBoost

Uwaga: Panel obsługi powinien być zawsze suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.

4.2 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.

Po aktywacji opcji świecą odpowiednie wskaźniki.

Pole grzewcze	Włączanie i wyłączanie
○	Pole jednostrefowe
⊙	Pole dwustrefowe Wybrać pole grzewcze i nacisnąć ⊙.

4.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego. Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci wskaźnik ciepła resztkowego.

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

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Płytę grzewczą można włączać i wyłączać włącznikiem głównym.

Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Nacisnąć ①.
- ✓ Rozlega się sygnał.
- ✓ Świeci się pasek nad ①.
- ✓ Wskaźniki powierzchni obsługi i wskaźnik stopnia mocy grzania ② świecą się.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Naciskać ① aż pasek nad ① i wskaźnik stopnia mocy grzania zgasną.
- ✓ Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.
- ✓ Wskaźnik ciepła resztkowego świeci, aż pola grzewcze dostatecznie wystygną.

Uwagi

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

5.2 Ustawianie pól grzewczych

W strefie nastawiania można nastawić stopień mocy grzania pola grzewczego.

Stopień mocy grzania

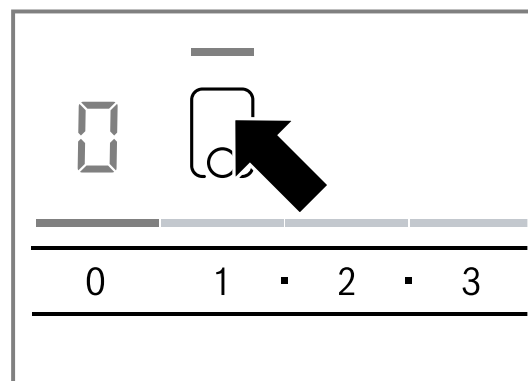
1	najniższa moc
9	najwyższa moc
.	Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni, np. 4. .

Uwagi

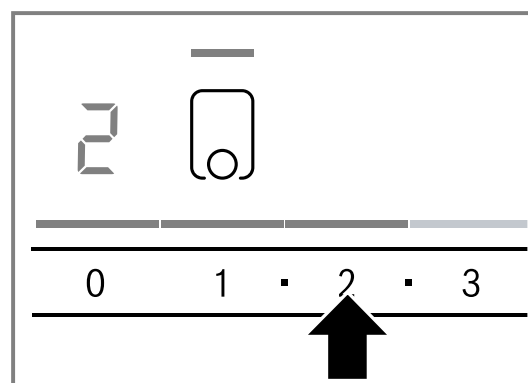
- Ciemne miejsca na rozgrzanym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
 - Chroni to wrażliwe części przed przegrzaniem.
 - Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
 - Zapewnia to także lepsze rezultaty gotowania.
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy pól dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.

Ustawianie stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ③ lub ④.



- ✓ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się z pełną jasnością ②.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



Zmiana stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ③ lub ④.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzewczego

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ③ lub ④.
2. W strefie ustawień wybrać 0.
- ✓ Po 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Uwaga: Ostatnio ustawione pole grzewcze pozostaje aktywne. Pole grzewcze można ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

5.3 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

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

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Do podgotowania używać 9 stopnia mocy grzania.
- Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

- Artykuły wymagające mocnego obsmażenia lub wydzielające podczas smażenia dużo płynu najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.
- Porady dotyczące energooszczędnego gotowania.
→ *Strona 29*

Roztapianie

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

Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

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

Rozmrażanie i podgrzewanie

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

Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

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

Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

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

Duszenie

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

Smażenie na małej ilości oleju

Smażyć potrawy bez pokrywki.

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

Smażenie w głębokim tłuszczu

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

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

¹ Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.

² Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

³ Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

⁴ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

6 Funkcja PowerBoost

Przy użyciu funkcji PowerBoost można podgrzewać większe ilości wody jeszcze szybciej niż na 9 stopniu mocy grzania.

Funkcja PowerBoost jest dostępna tylko dla pól grzewczych oznaczonych symbolem **BOOST**.

6.1 Włączanie funkcji PowerBoost

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przy włączonej funkcji PowerBoost olej i tłuszcz bardzo szybko się rozgrzewa. Przegrzane oleje i tłuszcze są bardzo łatwopalne.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gotowanych potraw bez nadzoru.

Wymaganie: W przypadku dwustrefowych pól grzewczych warunkiem użycia funkcji PowerBoost jest włączenie drugiego obwodu grzewczego.

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
2. Ustawić 9 stopień mocy grzania.
3. Ponownie nacisnąć na 9 stopień mocy grzania.

✓ Świeci się wskaźnik .

6.2 Wyłączanie funkcji PowerBoost

Jeżeli funkcja PowerBoost nie została wyłączona, wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Pole grzewcze przechodzi z powrotem na 9 stopień mocy grzania.

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
 2. Ustawić dowolny stopień mocy grzania dla dogotowywania.
- ✓ Gaśnie wskaźnik .

7 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

7.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekund.
- ✓  świeci przez ok. 10 sekund.
- ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

7.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Blokada została wyłączona.

7.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Gdy funkcja ta jest aktywna, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane automatycznie w momencie wyłączenia płyty grzewczej.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 35*

8 Funkcje czasowe

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

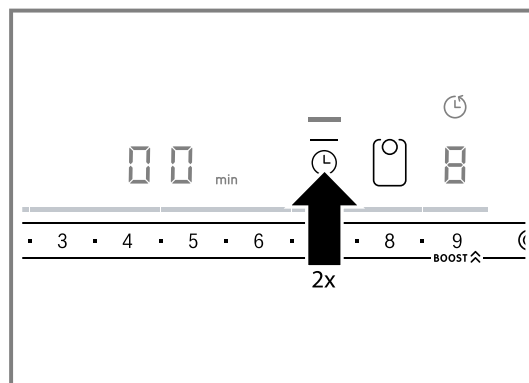
8.1 Czas włączenia

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

Ustawianie czasu włączenia

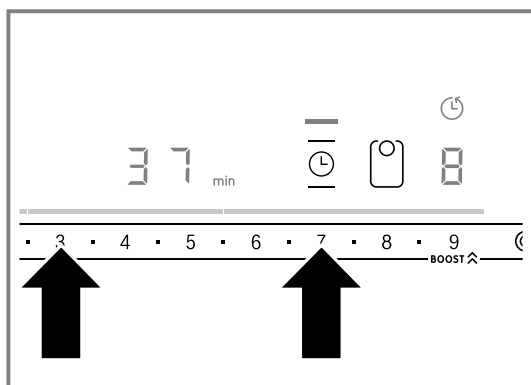
1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
2. Ustawić stopień mocy grzania.

3. Dwukrotnie nacisnąć .



- ✓ Świeci się .
- ✓ Na wskaźniku timera świeci się .

4. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie ustawień żądany czas trwania.



- ✓ Zaczyna się odliczanie czasu trwania. Jeśli czas trwania został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas trwania dla wybranego pola grzewczego.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania pole grzewcze zostaje wyłączone. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku miga przez 10 sekund . Miga wskaźnik .

Korekta lub zerowanie ustawionego czasu włączenia

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu lub .
2. Dwukrotnie nacisnąć .
3. W strefie ustawień zmienić czas lub ustawić na .

Wyłączanie sygnału ciągłego

Sygnał można wyłączyć ręcznie.

- ▶ Nacisnąć dowolne pole dotykowe.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest ustawienie czasu trwania dla wszystkich pól grzewczych. Po włączeniu każdego z pól grzewczych rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie.

Automatyczny timer należy aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 35*

Wskazówka: Automatyczny timer dotyczy wszystkich pól grzewczych. Czas ustawiony dla pojedynczego pola grzewczego można skracać lub zerować. → *Strona 33*

8.2 Minutnik

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

Ustawianie minutnik

1. Naciskać aż zaświeci się .
- ✓ Na wskaźniku timera świeci się .
2. Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Na wskaźniku timera świeci przez 10 sekund .
- ✓ Miga .

Korekta ustawionego czasu

1. Naciskać aż zaświeci się .
2. Ponownie ustawić czas w strefie nastawiania.

Wyłączanie sygnału minutnik

Sygnał można wyłączyć ręcznie.

- ▶ Nacisnąć dowolne pole dotykowe.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

8.3 Funkcja stopera

Stoper pokazuje czas, jaki upływa po uruchomieniu tej funkcji.

Funkcja stopera działa, gdy płyta grzewcza jest włączona. Wyłączenie płyty grzewczej powoduje wyłączenie funkcji stopera.

Włączanie funkcji stopera

1. Naciskać aż zaświeci się .
- ✓ Na wskaźniku timera pojawia się .
2. Nacisnąć strefę nastawiania w dowolnym miejscu.
- ✓ Zaczyna się odmierzanie czasu.
- ✓ W ciągu pierwszej minuty są pokazywane sekundy, a następnie minuty.

Wyłączanie funkcji stopera

1. Naciskać aż zaświeci się .
2. Nacisnąć strefę nastawiania w dowolnym miejscu.
- ✓ Wskaźnik timera gaśnie.

9 Automatyczne wyłączenie

Jeżeli ustawienia pola grzewczego nie były zmieniane przez dłuższy czas, uaktywnia się funkcja automatycznego wyłączenia.

Czas, po którym pole grzewcze będzie wyłączane, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 godziny do 10 godzin).

Grzejnik pola grzewczego zostaje wyłączony. We wskaźniku pola grzewczego migają na przemian *FB* oraz wskaźnik ciepła resztkowego *H/h*.

9.1 Dalsze gotowanie po automatycznym wyłączeniu

1. Nacisnąć dowolne pole dotykowe.
- ✓ Wskaźnik gaśnie.
2. Ponownie ustawić żądane pole grzewcze.

10 Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem a wyłączeniem urządzenia.
Przez 10 sekund po wyłączeniu wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,08 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej.

To wskazanie można aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 35*

11 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

11.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd ustawień podstawowych oraz ich wartości fabryczne.

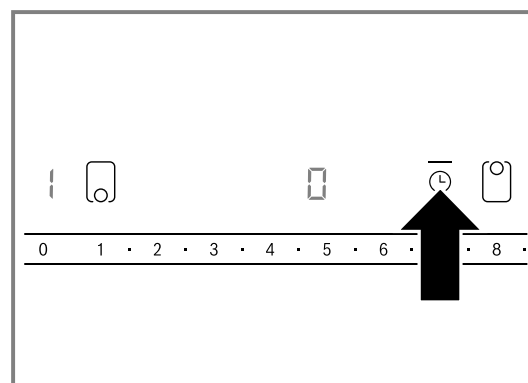
Wska- zanie	Wybór
⌘ 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi ⌘ – Funkcja wyłączona. ¹ 1 – Funkcja włączona. 2 – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
⌘ 2	Dźwięk sygnału ⌘ – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony. 1 – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi. 2 – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. ¹
⌘ 3	Wskaźnik zużycia energii Informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać od zakładu energetycznego. ⌘ – Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony. ¹ 1 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 230 V. 2 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 400 V. 3 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 220 V. 4 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 240 V.
⌘ 5	Automatyczny timer ⌘ – Funkcja wyłączona. ¹ 1-99 – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
⌘ 6	Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu 1 – 10 sekund. ¹ 2 – 30 sekund. 3 – 1 minuta.
⌘ 7	Włączanie elementów grzewczych ⌘ – Funkcja wyłączona. 1 – Funkcja włączona. 2 – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego. ¹
⌘ 9	Czas wyboru pól grzewczych

Wska- zanie	Wybór
	⌘ – Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru. ¹ 1 – Ostatnio wybrane pole grzewcze można ustawić w ciągu 10 sekund po jego wybraniu. Po upływie tego czasu przed rozpoczęciem ustawiania należy ponownie wybrać pole grzewcze.
⌘	Przywracanie ustawień fabrycznych ⌘ – Funkcja wyłączona. ¹ 1 – Funkcja włączona.

11.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

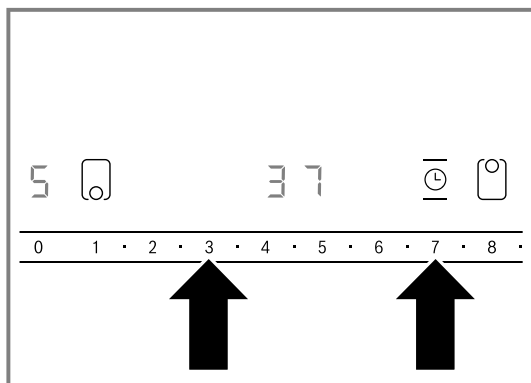
1. Nacisnąć ⌘.
2. W ciągu następnych 10 sekund nacisnąć ⌘ i przytrzymać przez 4 sekundy.



- ✓ Na lewym wyświetlaczu migają na zmianę symbole ⌘ i 1.
 - ✓ Na prawym wyświetlaczu świeci ⌘.
3. Naciskać ⌘ aż pojawi się żądany wskaźnik.

¹ Ustawienie fabryczne

4. W strefie ustawień ustawić żadaną wartość.



5. Nacisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy.

✓ Ustawienie zostało aktywowane.

Wskazówka: Aby zamknąć menu ustawień podstawowych, wyłączyć płytę grzewczą przy użyciu . Włączyć ponownie płytę grzewczą i ponownie ustawić.

12 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

12.1 Środki czyszczące

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

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

Nieodpowiednie środki czyszczące

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

12.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

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

Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 36*

Wymaganie: Płyta grzewcza ostygła.

1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Wskazówka: Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

12.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

Ramę płyty grzewczej należy czyścić po użyciu, jeżeli znajdują się na niej plamy i brud.

Uwagi

- Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 36*
 - Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Ramę płyty grzewczej myć roztworem płynu do mycia naczyń i miękką ściereczką. Nowe ściereczki gąbkowe należy przed użyciem dokładnie wypłukać.
 2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", *Strona 38*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

13.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w dostawie prądu. 1. Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej. 2. Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu prądem sieciowym.
Migają wszystkie wskaźniki	Pulpit obsługi jest mokry albo leżą na nim przedmioty. ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
$F 2$	Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. 1. Odczekać jakiś czas. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F 4$	Mimo wyłączenia przy przez $F 2$ temperatura układu elektronicznego dalej wzrosła. Dlatego wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone. 1. Odczekać jakiś czas. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F 5$ i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał.	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. ▶ Usunąć garnek. ✓ Wskaźnik gaśnie krótko potem.
$F 5$ i sygnał akustyczny	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. 1. Usunąć garnek. 2. Odczekać jakiś czas. 3. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F 8$	Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie. Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.
dE i pola grzewcze nie grzeją	Aktywny tryb demo. 1. Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.
Na wyświetlaczu widać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 38

14 Utylizacja

14.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie

oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

15 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

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

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

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

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

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

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Informații și explicații suplimentare pot fi găsite online.
Scanați codul QR de pe pagina de pornire.



Cuprins

1 Siguranța	39	8 Funcții de timp	45
2 Prevenirea prejudiciilor materiale	41	9 Deconectare automată	46
3 Protecția mediului și economisirea	41	10 Afișaj pentru consumul de energie	47
4 Cunoașterea	42	11 Setările de bază	47
5 Utilizarea de bază	43	12 Curățare și îngrijire	48
6 Funcția Powerboost	45	13 Remedierea defecțiunilor	48
7 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	45	14 Evacuarea ca deșeu	50
		15 Serviciul clienți	50

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum și informațiile privind produsul în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de până la 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înre-

gistrate conform normei EN 50615 este oprită.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă și poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- ▶ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile și grăsimile încinse.
- ▶ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extingătoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

- ▶ Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acestora.
- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Aparatul se încinge.

- ▶ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

- ▶ Procesul de preparare trebuie să se desfășoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie supravegheate constant.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.

- ▶ Este recomandat să acționați cu precauție și să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Mânerele vasul de gătit se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării. Când mânerele sunt iradiate de zona de încălzire, acestea se pot înfierbânta extrem de puternic.

- ▶ Acoperiți întotdeauna întreaga zonă de încălzire cu vasul de gătit.
- ▶ Utilizați mănuși de bucătărie.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.

- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.

- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil șoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deconectați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

→ *Pagina 50*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.

- ▶ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Dacă există lichid între fundul oalei și ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.

- ▶ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit și fundul oalei.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!**

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitro-ceramică.

► Verificarea veselei.

Gătirea cu vase goale poate deteriora vasele de gătit sau aparatul.

► Nu așezați niciodată oale fără conținut pe ochiurile de gătit încinse, nu este permisă gătirea cu vase goale.

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

► Nu așezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.

► Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.

Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.

► Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.

► Nu utilizați folie de aluminiu sau vase din material plastic.

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

Aici găsiți cele mai frecvent întâlnite defecțiuni și sfaturi cum să evitați apariția acestora.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Preparate revărsate	Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.
Pete	Produse de curățare neadecvate	Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitro-ceramică.
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
Zgârieturi	Baze abrazive ale oalelor sau a tigăilor	Verificați vesela.
Decolorare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitro-ceramică.
Decolorare	Frecare cu bazele oalelor de ex. aluminiu	Ridicați oalele și tigăile când le mișcați.
Deformare concavă	Zahăr sau alimente cu conținut mare de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

► Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi și mai scăzut.

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit.

Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

✓ Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

✓ Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

✓ Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac din sticlă.

✓ Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără a fi necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

✓ Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

✓ Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Gătiți cu o cantitate mică de apă.

✓ Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai rapid posibil la o treaptă de putere inferioară.

✓ Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

Utilizați căldura remanentă a plitei. În cazul unor timpi de preparare mai îndelungați decoectați zona de gătire cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

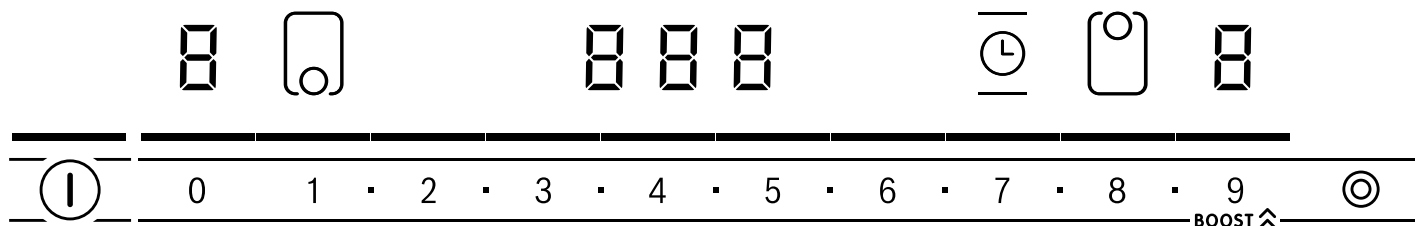
✓ Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

4 Cunoașterea

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

4.1 Panou de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.



Afișaje

Indicatoarele prezintă valorile și funcțiile setate.

Indicator	Nume
<i>l - 9</i>	Trepte de preparare termică
<i>H / h</i>	Căldură reziduală
<i>b</i>	Funcția Powerboost
<i>8 8</i>	Temporizator

Panourile tactile

Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

ATENȚIE

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu așezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

Câmp tactil	Nume
①	Comutator principal
☐	Selectarea zonei de gătit
Cifrele de la 1 până la 9	Domeniul de setări
☉	Activarea zonei de gătit cu două circuite
⌚	Funcțiile de timp/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
BOOST ⬆	Funcția Powerboost

Observație: Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.

4.2 Zonele de gătit

Aici găsiți o prezentare generală a diferitelor conexiuni ale zonelor de gătit.

Când activați conexiunile, afișajele corespunzătoare se aprind.

	Zonă de gătit	Conectarea și deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	
☉	Zonă de gătit cu două circuite	Selectați zona de gătit și apăsați pe ☉.

4.3 Indicator de căldură reziduală

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare zonă de gătit. Nu atingeți zona de gătit atât timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

Indicator	Semnificație
<i>H</i>	Zona de gătit este atât de încinsă, încât puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.
<i>h</i>	Zona de gătit este încinsă.

5 Utilizarea de bază

5.1 Deconectarea și conectarea plitei

Puteți conecta și deconecta plita cu ajutorul comutatorului principal.

Conectați plita

- ▶ Apăsați tasta ①.
- ✓ Este emis un semnal sonor.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra ① se aprinde.
- ✓ Indicatorul suprafeței de comandă și indicatorul treptei de preparare ② se aprind.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

Deconectați plita

- ▶ Apăsați tasta ①, până când bara luminoasă de deasupra ① și indicatorul treptei de preparare se sting.
- ✓ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✓ Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când zonele de gătit se răcesc suficient.

Observații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 10-60 secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă reconectați plita în acest interval, aceasta va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

5.2 Setarea zonelor de gătit

În domeniul de setări puteți seta puterea de încălzire a zonei de gătit.

Treaptă de preparare

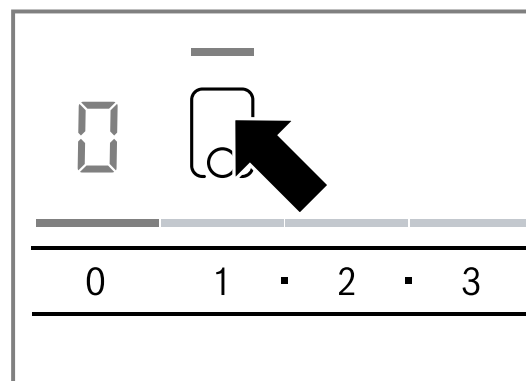
1	putere minimă
9	putere maximă
.	Fiecare treaptă de preparare are o treaptă intermediară, de exemplu, 4.

Observații

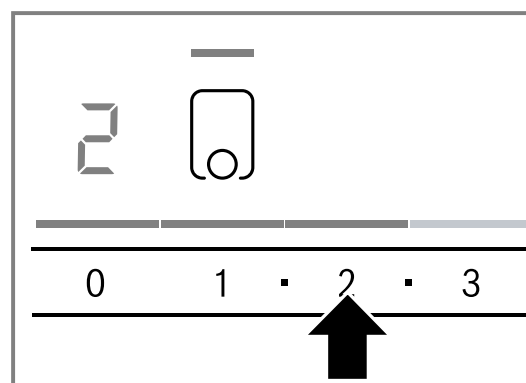
- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea zonei de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat și deconectat și la putere maximă.
 - În acest fel, componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.
 - Se obțin rezultate de preparare mai bune.
- La zonele de gătit cu circuit multiplu, încălzirea circuitelor de încălzire interne și a conexiunilor se poate conecta și deconecta în diferite momente.

Setarea treptelor de preparare termică

1. Selectați zona de gătit cu ② sau ③.



- ✓ Pe indicatorul treptelor de preparare se aprinde intens ②.
2. În domeniul de setări, reglați treapta de preparare dorită.



Modificarea treptelor de preparare termică

1. Selectați zona de gătit cu ② sau ③.
2. În domeniul de setări, reglați treapta de preparare dorită.

Deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit cu ② sau ③.
 2. Selectați 0 în domeniul de setări.
- ✓ După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

Observație: Ultima zonă de gătit reglată rămâne activată. Puteți regla zona de gătit fără să o selectați din nou.

5.3 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare corespunzătoare. Durata de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare 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 în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătire cu economie de energie. → *Pagina 41*

Topire

Preparatul	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-

Încălzire sau menținere la cald

Tocană, de exemplu, tocană de linte	1-2	-
Lapte ¹	1.-2.	-
Cârnăciori în apă ¹	3-4	-

Decongelare și încălzire

Spanac, congelat	2.-3.	10-20
Gulaș, congelat	2.-3.	20-30

Poșare sau fierbere la foc mic

Găluște, perișoare ^{2,3}	4.-5.	20-30
Pește ^{2,3}	4-5	10-15
Sos alb, de exemplu, sos Bé-chamel	1-2	3-6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise sau sos Hollandaise	3-4	8-12

Fierbere, gătire la aburi sau înăbușire

Orez cu cantitate dublă de apă	2-3	15-30
Orez cu lapte	1.-2.	35-45
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30
Cartofi natur	4-5	15-25
Paste făinoase, fidea ^{2,3}	6-7	6-10
Tocană, supă	3.-4.	15-60
Legume, proaspete	2.-3.	10-20
Legume, congelate	3.-4.	10-20
Mâncare în oala sub presiune	4-5	-

Preparare înăbușită

Rulade	4-5	50-60
Friptură înăbușită	4-5	60-100
Gulaș	2.-3.	50-60

Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
------------------------	-----	------

Șnițel, congelat	6-7	8-12
Cotlete, natur sau pane ⁴	6-7	8-12
Friptură, grosime de 3 cm	7-8	8-12
Chiftele, grosime 3 cm ⁴	4.-5.	30-40
Hamburger grosime 2 cm ⁴	6-7	10-20
Piept de pasăre, grosime 2 cm ⁴	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat ⁴	5-6	10-30
Pește sau file de pește, natur	5-6	8-20
Pește sau file de pește, pane	6-7	8-20
Pește sau file de pește, pane și congelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12
Langustine, creveți	7-8	4-10
Sotarea legumelor sau a ciupercilor proaspete	7-8	10-20
Legume sau carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.-8.	15-20
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite	6-7	continuu
Omletă	3.-4.	continuu
Ouă ochiuri	5-6	3-6

Prăjire în baie de ulei

Prăjirea alimentelor pe porții de câte 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei. Preparați alimentele în vase fără capac.

Produse congelate, de exemplu, cartofi pai sau crochete de pui	8-9	-
Crochete, congelate	7-8	-
Carne, de exemplu, pui	6-7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume sau ciuperci, pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Tempura		
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu, gogoși sau berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

² Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

³ Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

⁴ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

6 Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare 9. Funcția Powerboost este disponibilă numai la zonele de gătit care sunt marcate cu **BOOST** .

6.1 Activarea funcției Powerboost

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind rapid.

- ▶ Nu lăsați niciodată procesul de preparare termică ne-supraveheat.

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

1. Selectați zona de gătit cu  sau .
 2. Setați treapta de preparare 9.
 3. Apăsați din nou pe treapta de preparare 9.
- ✓ Se aprinde indicatorul **b**.

6.2 Dezactivarea funcției Powerboost

Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după o anumită perioadă timp. Zona de gătit comută înapoi la treapta de preparare 9.

1. Selectați zona de gătit cu  sau .
 2. Reglați o treaptă oarecare de preparare îndelungată.
- ✓ Indicatorul **b** se stinge.

7 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

7.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

- ▶ Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓  se aprinde timp de cca. 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

7.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

- ▶ Mențineți apăsat  timp de aproximativ 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

7.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este pornit automat atunci când deconectați plita.

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. → *Pagina 47*

8 Funcții de timp

Aparatul dumneavoastră dispune de diferite funcții de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata, un ceas de bucătărie cu alarmă sau un temporizator.

8.1 Durata de preparare

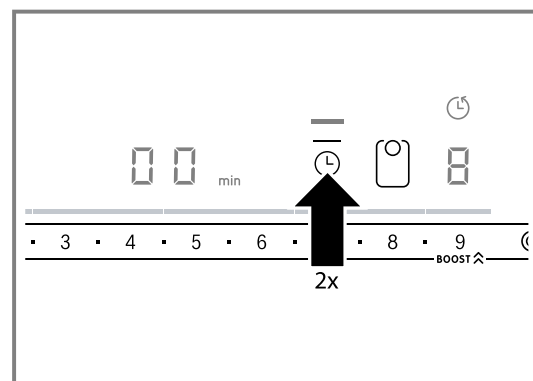
Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Zona de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.

Reglarea duratei de preparare

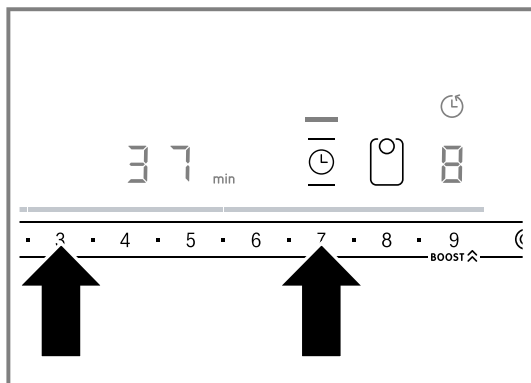
1. Selectați zona de gătit cu  sau .
2. Setați treapta de preparare dorită.

3. Apăsați de două ori tasta .



- ✓  se aprinde.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde 00 min.

4. În următoarele 10 secunde reglați durata de preparare dorită în domeniul de setări.



- ✓ Durata este cronometrată. Dacă ați setat o durată de preparare pentru mai multe zone de gătit, pe afișaj este prezentată durata de preparare pentru zona de gătit selectată.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, zona de gătit se deconectează. Este emis un semnal sonor, iar pe afișaj se aprinde intermitent timp de 10 secunde. Afișajul se aprinde intermitent.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit cu sau .
2. Apăsăți de două ori tasta .
3. În domeniul de setări modificați durata de preparare sau setați la .

Deconectarea semnalului sonor continuu

Puteți dezactiva manual semnalul sonor.

- ▶ Apăsăți pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Indicatoarele se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.

Temporizatorul automat

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

Temporizatorul automat se activează în setările de bază.
→ *Pagina 47*

Recomandare: Temporizatorul automat este valabil pentru toate ochiurile de gătit. Puteți să reduceți sau să anulați durata de preparare pentru fiecare ochi de gătit în parte. → *Pagina 45*

8.2 Ceas de bucătărie cu alarmă

Puteți seta un timp de până la 99 minute, după expirarea timpului setat se emite un semnal acustic. Ceasul cu alarmă de bucătărie este independent de toate celelalte setări.

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Apăsăți în mod repetat tasta până când se aprinde .
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. În domeniul de setare, setați durata dorită.
- ✓ Începe derularea duratei.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde timp de 10 secunde.
- ✓ se aprinde intermitent.

Corectarea timpului

1. Apăsăți în mod repetat tasta până când se aprinde .
2. Setați din nou durata în domeniul de setări.

Deconectare semnalului sonor la alarma ceasului

Puteți dezactiva manual semnalul sonor.

- ▶ Apăsăți pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Afișajul se stinge, iar semnalul sonor încetează.

8.3 Funcția cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

Funcția de cronometru poate rula numai dacă este activată plita. Dacă se deconectează plita, se dezactivează și funcția de cronometru.

Activarea funcției cronometru

1. Apăsăți în mod repetat tasta până când se aprinde .
- ✓ Pe afișajul temporizatorului apare .
2. În domeniul de setări apăsăți pe o poziție oarecare.
- ✓ Începe cronometrarea.
- ✓ În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Dezactivarea funcției cronometru

1. Apăsăți în mod repetat tasta până când se aprinde .
2. În domeniul de setări apăsăți pe o poziție oarecare.
- ✓ Afișajul temporizatorului se stinge.

9 Deconectare automată

Dacă nu modificați un timp îndelungat nicio setare a ochiului de gătit, devine activă deconectarea automată. Momentul deconectării ochiului de gătit se orientează în funcție de treapta de preparare setată (de la 1 până la 10 ore).

Încălzirea ochiului de gătit se deconectează. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ *F B* și indicatorul de căldură reziduală *H/h*.

9.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

1. Apăsăți pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Indicatorul se stinge.
2. Setați din nou zona de gătit dorită.

10 Afișaj pentru consumul de energie

Această funcție afișează consumul 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. 1,08 kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric. Afișajul poate fi activat în setările de bază. → *Pagina 47*

11 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

11.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o prezentare generală a setărilor de bază și a setărilor presetate din fabrică.

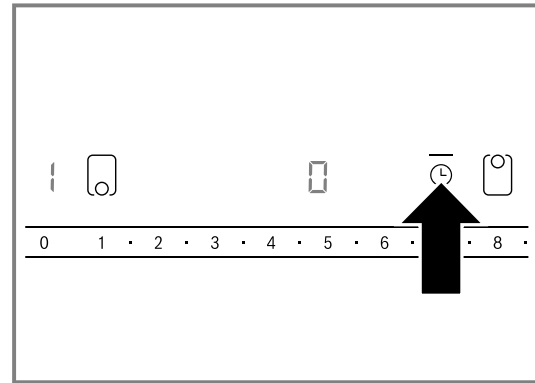
Afișaj	Selecție
c 1	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor 0 – Dezactivat. ¹ 1 – Activat. 2 – Sistemul manual și cel automat de protecție împotriva accesului copiilor sunt dezactivate.
c 2	Semnal sonor 0 – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat. 1 – Numai semnalul de eroare de operare este conectat. 2 – Numai semnalul de confirmare este activat. 3 – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. ¹
c 3	Afișaj pentru consumul de energie Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică. 0 – Afișajul de consum este deconectat. ¹ 1 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V. 2 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V. 3 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V. 4 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V.
c 5	Temporizatorul automat 00 – Deconectat. ¹ 1-99 – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.
c 6	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului 1 – 10 secunde. ¹ 2 – 30 secunde. 3 – 1 minut.
c 7	Conectarea rezistențelor 0 – Deconectat

Afișaj	Selecție
	1 – Conectat 2 – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. ¹
c 9	Timpul de selectare a zonelor de gătit 0 – Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima zonă de gătit selectată, fără să selectați din nou. ¹ 1 – Puteți efectua setări la ultima zonă de gătit selectată în primele 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
c 0	Resetare la setarea din fabrică 0 – Dezactivat. ¹ 1 – Activat.

11.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Plita este deconectată.

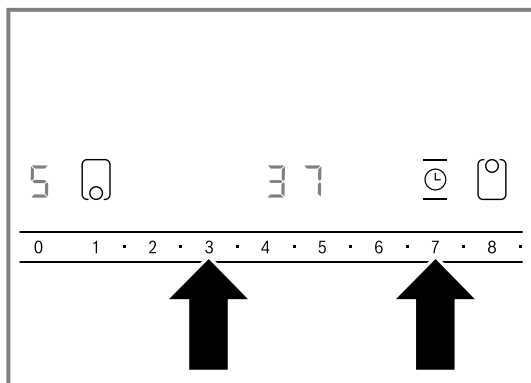
- Apăsați pe ①.
- În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat ② timp de 4 secunde.



- ✓ Pe display-ul din stânga se aprind intermitent alternativ c și 1.
 - ✓ Pe display-ul din dreapta se aprinde 0.
- Apăsați în mod repetat tasta ②, până când apare afișajul dorit.

¹ Setare din fabrică

4. Setati valoarea dorita în domeniul de setări.

5. Mențineți apăsat timp de 4 secunde.

✓ Setarea este activată.

Recomandare: Pentru părăsirea setărilor de bază deconectați plita cu . Reconectați plita și setați-o din nou.

12 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

12.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și dispozitivul pentru curățarea sticlei pot fi achiziționate de la unitățile de service, din magazinul online sau din comerț.

ATENȚIE

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

► Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți care zgârie
- Aparat de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

12.2 Curățarea plăcii vitroceramice

Curățați plita după fiecare utilizare pentru ca resturile de la gătit să nu se ardă.

Observație: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 48*

Cerință: Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.

Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.

Recomandare: Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

12.3 Curățarea ramei plitei

Curățați rama plitei după utilizare, dacă s-a murdărit sau pătat.

Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 48*
 - Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
1. Curățați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase.
 2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
 - Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.
- "Serviciul clienți", *Pagina 50*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.

- Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează.

- Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilitată.

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Plita se deconectează automat și nu mai poate fi acționată. Aceasta se poate reconecta accidental mai târziu.

- Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilitată.

13.1 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. 1. Verificați siguranța aparatului la tablou. 2. 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 pe acesta sunt așezate obiecte. ► Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
$F\ 2$	Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
$F\ 4$	În ciuda deconectării prin $F\ 2$, sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
$F\ 5$ și treapta de preparare termică se aprind intermitent și alternativ. Se emite un semnal sonor.	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. ► Îndepărtați oala. ✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.
$F\ 5$ și semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. 1. Îndepărtați oala. 2. Așteptați un timp. 3. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
$F\ 8$	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
dE și zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. 2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. 1. Opriți și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 50

14 Evacuarea ca deșeu

14.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii

rii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE 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.

15 Serviciul clienți

Piese de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

Observație: Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

Informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră. Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

Informațiile conform directivei (EU) 66/2014 și (EU) 2023/826 sunt disponibile online la www.bosch-home.com pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

15.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:

- pe certificatul aparatului.
- pe partea inferioară a plitei.

Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems
or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001618381 (050428) REG25

bg, hu, pl, ro