

ET8..LMV1.

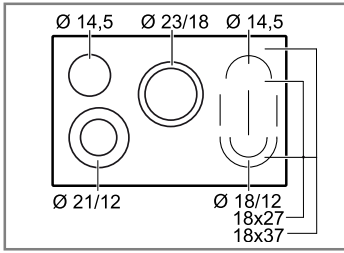
## Hob



|           |  |    |
|-----------|--|----|
| <b>PL</b> | Instrukcja obsługi i instrukcje montażu .....            | 3  |
| <b>RU</b> | Руководство пользователя и инструкция по установке ..... | 26 |
| <b>HU</b> | Használati útmutató és telepítési útmutató .....         | 49 |
| <b>RO</b> | Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare .....   | 70 |



**ET8..LMV1.**



Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



## Spis treści

### INSTRUKCJA OBSŁUGI

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | Bezpieczeństwo .....                                    | 3  |
| 2    | Wykluczanie szkód materialnych.....                     | 5  |
| 3    | Ochrona środowiska i oszczędność.....                   | 5  |
| 4    | Poznanie urządzenia .....                               | 7  |
| 5    | Podstawowy sposób obsługi .....                         | 8  |
| 6    | Funkcja PowerBoost.....                                 | 10 |
| 7    | System czujników smażenia .....                         | 10 |
| 8    | Zabezpieczenie przed dziećmi .....                      | 13 |
| 9    | Funkcje czasowe.....                                    | 13 |
| 10   | Automatyczne wyłączenie .....                           | 14 |
| 11   | Funkcja podtrzymywania ciepła.....                      | 14 |
| 12   | Blokada ustawień.....                                   | 15 |
| 13   | Wskaźnik zużycia energii .....                          | 15 |
| 14   | Ustawienia podstawowe .....                             | 15 |
| 15   | Home Connect .....                                      | 16 |
| 16   | Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej..... | 18 |
| 17   | Czyszczenie i pielęgnacja.....                          | 20 |
| 18   | Usuwanie usterek.....                                   | 21 |
| 19   | Utylizacja .....  | 22 |
| 20   | Serwis .....  | 23 |
| 21   | Deklaracja zgodności .....                              | 23 |
| 22   | INSTRUKCJA MONTAŻU .....                                | 23 |
| 22.1 | Bezpieczny montaż .....                                 | 23 |



## 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 płomień 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 łapek 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 zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

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.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 23*

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!**

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 wykłapały | Pozostałości potraw po wykłapieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła. |

| Uszkodzenie | Przyczyna  | Rozwiązanie problemu   |
|-------------|--|--|
| 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 wykłapieniu 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 grzania.

- 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.

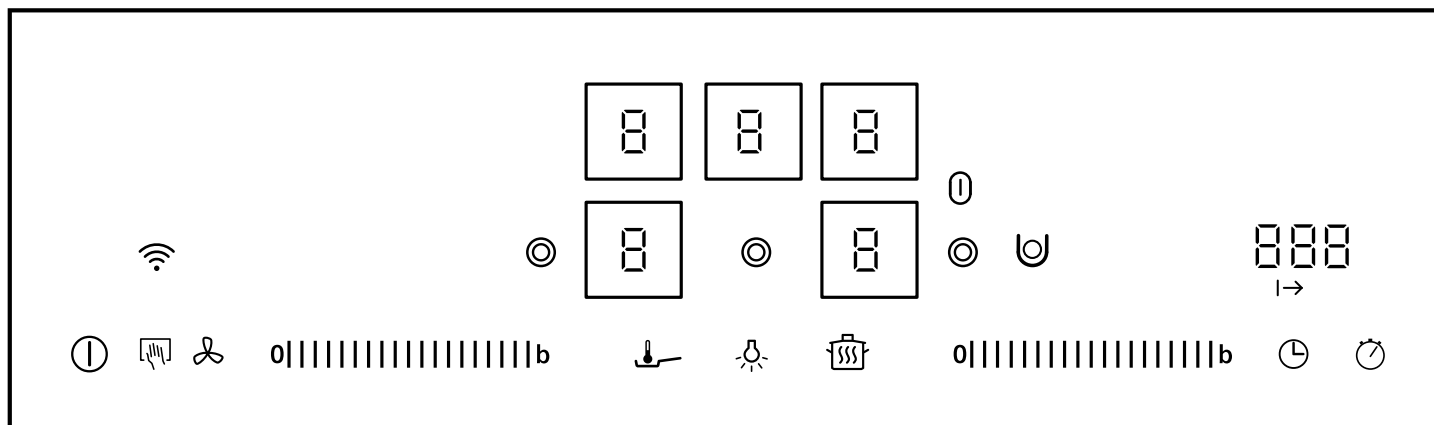
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

## 4 Poznanie 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.



### 4.2 Wskaźniki

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

| Wskaźnik | Nazwa                         |
|----------|-------------------------------|
|          | Tryb pracy                    |
|          | Stopnie mocy grzania          |
|          | Ciepło resztkowe              |
|          | Funkcja podtrzymywania ciepła |
|          | Funkcja PowerBoost            |
|          | Timer                         |
|          | Wi-Fi                         |

### 4.3 Pola dotykowe

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

| Pole dotykowe | Nazwa  |
|---------------|--|
|               | Włącznik główny                                  |
|               | Funkcja PowerBoost                               |
|               | Wybór pola grzewczego                            |
|               | Zabezpieczenie przed dziećmi<br>Blokada ustawień |
|               | Stopień mocy wentylatora wyciągu                 |
|               | System czujników smażenia                        |
|               | Strefa ustawień                                  |
|               | Włączanie pola dwustrefowego                     |
|               | Włączanie małej strefy smażenia                  |
|               | Włączanie dużej strefy smażenia                  |

| Pole dotykowe | Nazwa                       |
|---------------|-----------------------------|
|               | Oświetlenie wyciągu         |
|               | Funkcja utrzymywania ciepła |
|               | Timer                       |
|               | Funkcja stopera             |

#### Uwagi

- W zależności od stanu płyty grzewczej pola dotykowe, które można w danej chwili wybrać, świecą z połowiczną lub pełną jasnością. Dotknięcie odpowiedniego pola spowoduje wykonanie jej funkcji.
- Pola dotykowe niedostępnych funkcji nie świecą.
- Ustawienia aktualnie wybranych pól grzewczych świecą z pełną jasnością.
- Panel obsługi powinien być zawsze suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani pól dotykowych. Układ elektroniczny może się przegrzać.

### 4.4 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.

Po aktywacji opcji świecą odpowiednie wskaźniki. Po włączeniu pola grzewczego aktywna jest wartość, która była ustawiona jako ostatnia.

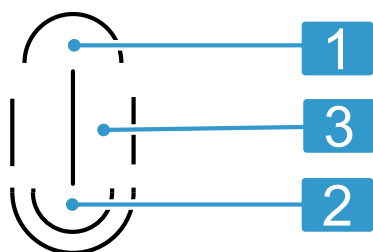
| Pole grzewcze | Włączanie i wyłączenie        |
|---------------|-------------------------------|
|               | Pole jednostrefowe            |
|               | Pole dwustrefowe<br>Dotknąć . |

### 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 wyłączenie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy pól dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.
  - Chroni to wrażliwe części przed przegrzaniem.
  - Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
  - Zapewnia to także lepsze rezultaty gotowania.

### Kombinowana strefa grzewcza

W przypadku kombinowanej strefy grzewczej można łączyć jedno- i dwustrefowe pole grzewcze mostkiem grzewczym. Obu pól grzewczych można też jednak używać niezależnie od siebie.



|   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Pole jednostrefowe |
| 2 | Pole dwustrefowe   |
| 3 | Mostek grzewczy    |

## 5 Podstawowy sposób obsługi

### 5.1 Włączanie lub wyłączenie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączenia płyty grzewczej służy włącznik główny.

Jeśli w ciągu 4 sekund od wyłączenia płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, aktywne będą poprzednie ustawienia.

### 5.2 Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotknąć ①.
- ✓ Świeci lampka kontrolna nad symbolem ①.
- ✓ Świecą wskaźniki powierzchni obsługi oraz wskaźniki stopni mocy grzania ②.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.
- ✓ Wybrane są oba przednie pola grzewcze.

| Kombinacja                                    | Włączanie dodatkowego obwodu grzewczego                                       | Możliwość stosowania   |
|---|---|--|
| Mała strefa smażenia: połączenie 2 i 3        | Przy użyciu symbolu ① włączyć mostek grzewczy.<br>① świeci z pełną jasnością. | Mała brytfanna<br>Mały teppan yaki                               |
| Duża strefa smażenia: połączenie 1 i 3 oraz 2 | Dotknąć ①.<br>① świeci z pełną jasnością.                                     | Duża brytfanna<br>Duży teppan yaki<br>Duża blacha do grillowania |

Mała strefa smażenia (2 i 3) i jednostrefowe pole grzewcze (1) mogą też działać niezależnie od siebie na różnych stopniach mocy grzania. Powstają w ten sposób, np. w przypadku dużych brytfann, naczyń teppan yaki lub blach do grillowania, strefy o różnych temperaturach.

Przy użyciu małej strefy smażenia można podsmażać potrawę, jednocześnie utrzymując inną potrawę w żądanej temperaturze na jednostrefowym polu grzewczym.

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

### 4.5 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.

| Wskazanie | 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.   |

- ✓ Oba przednie wskaźniki stopnia mocy grzania świecą z pełną jasnością ②.

### 5.3 Wyłączanie płyty grzewczej

Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, gdy wszystkie pola grzewcze są przez określony czas wyłączone (10-60 sekund).

- ▶ Dotknąć ①.
- ✓ Gaśnie lampka kontrolna nad ①.
- ✓ Gasną wskaźniki.
- ✓ Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.
- ✓ Wskaźnik ciepła resztkowego świeci, aż pola grzewcze dostatecznie wystygną.



## 5.4 Ustawianie pól grzewczych



W celu dokonania ustawień pola grzewczego należy je wybrać.

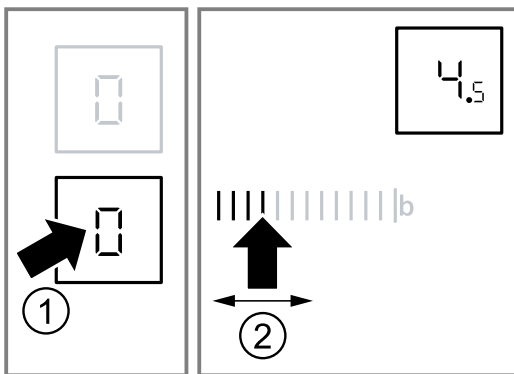
Lewe pola grzewcze ustawia się w lewej, a prawe pola grzewcze w prawej strefie ustawień.

| Stopień mocy grzania |  |
|----------------------|--|
| 1                    | najniższa moc  |
| 9                    | najwyższa moc  |
| .5                   | Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni, np. 4.5 . |

## 5.5 Ustawianie stopni mocy grzania

**Wymaganie:** Płyta grzewcza jest włączona.

- Aby wybrać pole grzewcze, dotknąć wskaźnika stopnia mocy grzania .
- Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się z pełną jasnością .
- W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



- ✓ Pole grzewcze jest włączone.

**Uwaga:** Ostatnio ustawione pole grzewcze pozostaje aktywne. Można je ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

## 5.6 Zmiana stopni mocy grzania

- Przy użyciu wskaźnika stopnia mocy grzania wybrać pole grzewcze.
- Ustawić stopień mocy grzania w strefie ustawień.

## 5.7 Wyłączanie pola grzewczego

Po upływie ok. 10 sekund od wyłączenia pola grzewczego pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

- Wybrać pole grzewcze przy użyciu wskaźnika pola grzewczego.
- W strefie ustawień wybrać 0.

## 5.8 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 5

## Roztapianie

| Potrawa               | Stopień mocy grzania dla dogotowywania | Dogotowanie w minutach |
|-----------------------|--|------------------------|
| Czekolada, kuwertura  | 1-1,5                                  | -                      |
| Masło, miód, żelatyna | 1-2                                    | -                      |

## Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

|   |         |   |
|---|---------|---|
| Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy | 1-2     | - |
| Mleko <sup>1</sup>                          | 1,5-2,5 | - |
| Kiełbaski w wodzie <sup>1</sup>             | 3-4     | - |

<sup>1</sup> Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywy.

## Rozmrażanie i podgrzewanie

|                  |         |       |
|------------------|---------|-------|
| Szpinak, mrożony | 2,5-3,5 | 10-20 |
| Gulasz, mrożony  | 2,5-3,5 | 20-30 |

## Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| Kluski, knedle <sup>1,2</sup>                    | 4,5-5,5 | 20-30 |
| Ryby <sup>1,2</sup>                              | 4-5     | 10-15 |
| Biały sos, np. sos beszamelowy                   | 1-2     | 3-6   |
| Sosy ubijane, np. sos berneński, sos holenderski | 3-4     | 8-12  |

<sup>1</sup> Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywie.

<sup>2</sup> Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywy.

## Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

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

<sup>1</sup> Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywie.

<sup>2</sup> Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywy.

## Duszenie

|                |     |       |
|----------------|-----|-------|
| Zrazy zawijane | 4-5 | 50-60 |
|----------------|-----|-------|

|                 |         |        |
|-----------------|---------|--------|
| Pieczeń duszona | 4-5     | 60-100 |
| Gulasz          | 2,5-3,5 | 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 <sup>1</sup>                 | 6-7     | 8-12  |
| Stek, grubość 3 cm  | 7-8     | 8-12  |
| Kotlet mielony, grubość 3 cm <sup>1</sup>                       | 4,5-5,5 | 30-40 |
| Hamburger, grubość 2 cm <sup>1</sup>                            | 6-7     | 10-20 |
| Pierś drobiowa, grubość 2 cm <sup>1</sup>                       | 5-6     | 10-20 |
| Pierś drobiowa, mrożona <sup>1</sup>                            | 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 |

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

|   |         |                 |
|---|---------|-----------------|
| Warzywa lub mięso w paski na sposób azjatycki | 7,5-8,5 | 15-20           |
| Potrawy z patelni, mrożone                    | 6-7     | 6-10            |
| Naleśniki                                     | 6-7     | smażenie ciągle |
| Omlet   | 3,5-4,5 | smażenie ciągle |
| Jaja sadzone                                  | 5-6     | 3-6             |

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

### 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 | - |

## 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.
  2. Dotknąć **b**.
- ✓ Świeci wskaźnik **b**.

### 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.
  2. Ustawić dowolny stopień mocy grzania dla dogotowywania.
- ✓ Wskaźnik **b** gaśnie.

## 7 System czujników smażenia

Pola grzewcze oznaczone symbolem  są wyposażone w system czujników smażenia.

System czujników smażenia monitoruje i automatycznie reguluje temperaturę panującą w patelni.

Korzyść podczas smażenia:

- Regulacja mocy grzania zapewnia oszczędność energii.
- Olej i tłuszcze nie ulegają przegrzaniu.

### 7.1 Patelnia przystosowania do czujników smażenia

Korzystanie z systemu czujników wymaga odpowiedniej patelni.

### Patelnia systemowa jako wyposażenie specjalne

Patelnię optymalnie przystosowaną do smażenia przy użyciu systemu czujników smażenia można nabyć w specjalistycznych sklepach elektrotechnicznych lub w sklepie internetowym: HZ390230.

### Zwykła patelnia

System czujników smażenia może też współpracować ze zwykłą patelnią.

- Patelnię należy testować przy niskim stopniu mocy smażenia. Zbyt wysoki stopień mocy smażenia może spowodować przegrzanie patelni.
- W razie potrzeby należy zmienić stopień mocy smażenia.

## 7.2 Stopnie smażenia

Wybrać stopień smażenia dostosowany do przygotowywanych artykułów spożywczych.

| Stopień smażenia | Temperatura     | Zastosowanie  |
|------------------|-----------------|---|
| 1                | bardzo niski    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Przygotowywanie i redukcja sosów</li> <li>Warzywa duszone bez dodawania wody i z dodatkiem tłuszczu</li> <li>Smażenie produktów na naturalnej oliwie z oliwek extra vergine, maśle lub margarynie</li> </ul> |
| 2                | niski           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Omlety</li> <li>Smażenie artykułów spożywczych na naturalnej oliwie z oliwek extra vergine, maśle lub margarynie</li> </ul>  |
| 3                | niski - średni  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ryby</li> <li>Smażenie grubych kawałków, np. kotletów mielonych lub kielbasek</li> </ul>   |
| 4                | średni - wysoki | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stek średnio lub dobrze wypieczony</li> <li>Panierowane produkty mrożone</li> <li>Smażenie cienkich kawałków, np. sznyci, mięs na potrawki, warzyw</li> </ul>  |
| 5                | wysoki          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stek rare (krwisty)</li> <li>Placki ziemniaczane</li> <li>Ziemniaki smażone</li> </ul>   |

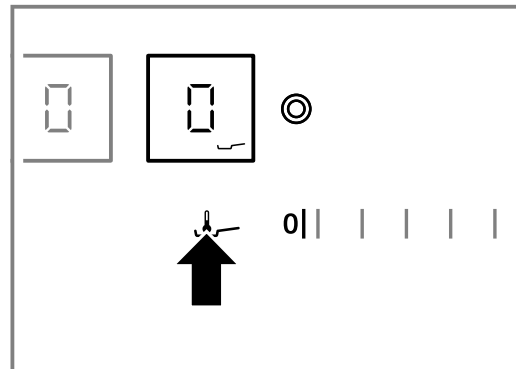
## 7.3 Ustawianie systemu czujników smażenia



Po wybraniu spośród zalecanych ustawień pasującego stopnia mocy smażenia można ustawić układ czujników smażenia. Po wybraniu funkcji systemu czujników smażenia włączany jest automatycznie zewnętrzny obwód grzewczy pola dwustrefowego.

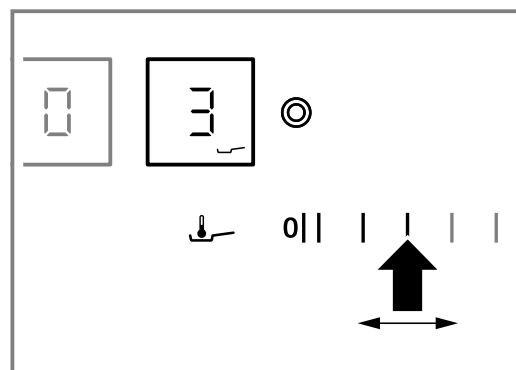
### Wymagania



- Została wybrana patelnia o średnicy dopasowanej do pola grzewczego.
- Pusta patelnia stoi centrycznie na polu grzewczym.
- Na patelni nie ma pokrywki. Czujnik nie działa, jeżeli patelnia jest przykryta pokrywką. Można stosować siatkę przeciwrozpryskową.
- Spośród zalecanych ustawień został wybrany pasujący stopień mocy smażenia.
- Płyta grzewcza jest włączona.
- Pole grzewcze jest wybrane.

- Dotknąć .



- ✓ We wskaźniku pola grzewczego świeci  i pojawia się wskazanie .
  - ✓ W strefie ustawień świeci 5 pasków dla stopnia mocy smażenia 1-5.
- Wybrać w strefie ustawień żądany stopień mocy smażenia.



- ✓ System czujników smażenia jest aktywny.
  - ✓ Automatycznie włącza się duże pole dwustrefowe.
  - ✓ Symbol  miga do momentu osiągnięcia temperatury smażenia. Następnie słychać sygnał i świeci wskaźnik .
- Umieścić tłuszcz na zimnej patelni. Należy używać wyłącznie tłuszczu przeznaczonego do smażenia. Przy smażeniu na maśle, margarynie, oliwie z oliwek extra vergine lub smalcu wieprzowym wybierać stopień smażenia 1 lub 2.
  - Umieścić potrawę na patelni.
  - Od czasu do czasu odwracać smażoną pokrywę, aby nie dopuścić do jej przypalenia.

## 7.4 Wyłączanie systemu czujników smażenia

- ▶ Dotknąć .

## 7.5 Zalecane ustawienia przy smażeniu z użyciem systemu czujników smażenia

W tym miejscu są podane zalecane optymalne stopnie mocy smażenia dla różnych potraw. Czas smażenia zależy od rodzaju, wagi, grubości i jakości artykułów spożywczych.

### Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Podane stopnie mocy smażenia dotyczą smażenia na patelni systemowej. Przy smażeniu na innych patelniach stopnie smażenia mogą odbiegać od podanych tutaj.
- Najpierw rozgrzać pustą patelnię. Po usłyszeniu sygnału umieścić na patelni tłuszcz do smażenia i artykuły spożywcze.

### Mięso

| Potrawa   | Sto-<br>pień<br>sma-<br>żenia | Łączny czas<br>smażenia<br>od sygnału<br>dźwiękowe-<br>go w minu-<br>tach |
|---|-------------------------------|---|
| Sznicel, naturalny lub panierowany                | 4                             | 6-10  |
| Filet   | 4                             | 6-10  |
| Kotlet <sup>1</sup>                               | 3                             | 10-17   |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                          | 3                             | 15-20   |
| Steki krwiste, grubość 3 cm                       | 5                             | 6-8   |
| Steki średnio lub dobrze wypieczone, grubość 3 cm | 4                             | 8-12  |
| Pierś drobiowa, grubość 2 cm <sup>1</sup>         | 3                             | 10-20   |
| Kiełbaski, parzone lub surowe <sup>1</sup>        | 3                             | 8-20  |
| Hamburger, grubość 1,5 cm                         | 3                             | 6-15  |
| Kotlety mielone, grubość 2 cm <sup>1</sup>        | 3                             | 10-20   |
| Potrawka, gyros                                   | 4                             | 7-12  |
| Mięso mielone                                     | 4                             | 6-10  |
| Boczek  | 2                             | 5-8   |

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

### Ryby

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Ryba, smażona, np. pstrąg              | 3   | 10-20 |
| Filet rybny, panierowany lub naturalny | 3/4 | 10-20 |
| Langusty, krewetki                     | 4   | 4-8   |

### Potrawy z jaj

|                |     |               |
|----------------|-----|---------------|
| Naleśniki      | 4   | smażyć ciągle |
| Omlety         | 2   | 3-6 na porcję |
| Jajka sadzone  | 2/4 | 2-6           |
| Jajecznica     | 2   | 4-9           |
| Omlet cesarski | 3   | 10-15         |
| Tost francuski | 3   | 4-8 na porcję |

### Ziemniaki

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| Ziemniaki smażone po ugotowaniu w mundurkach | 5 | 6-12              |
| Ziemniaki smażone z surowych ziemniaków      | 3 | 15-25             |
| Placki ziemniaczane                          | 5 | 2,5-3,5 na porcję |
| Placki ziemniaczane rösti                    | 2 | 40-45             |
| Ziemniaki glazurowane                        | 4 | 10-15             |

### Warzywa

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Szklenie cebuli lub czosnku   | 1/2 | 2-10  |
| Zrumieniona cebula  | 3   | 5-10  |
| Cukinia, bakłażan   | 3   | 4-12  |
| Papryka, zielone szparagi   | 3   | 4-15  |
| Warzywa duszone z dodatkiem tłuszczu i bez wody, np. cukinia, zielona papryka | 1   | 10-20 |
| Grzyby  | 4   | 10-15 |
| Warzywa glazurowane   | 4   | 6-10  |

### Produkty mrożone

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Sznicel                                | 4   | 15-20 |
| Cordon bleu                            | 3   | 10-30 |
| Pierś drobiowa <sup>1</sup>            | 2   | 10-30 |
| Nuggety z kurczaka <sup>1</sup>        | 4   | 10-20 |
| Gyros, kebab                           | 4   | 10-15 |
| Filet rybny, naturalny lub panierowany | 3   | 10-20 |
| Paluszki rybne                         | 4   | 8-12  |
| Frytki                                 | 4/5 | 4-6   |
| Potrawy z patelni, warzywa z patelni   | 4   | 8-15  |
| Sajgonki                               | 3   | 10-30 |
| Camembert, ser                         | 3   | 10-15 |

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

### Sosy

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Sos pomidorowy  | 1 | 25-35 |
| Sos beszamelowy   | 1 | 10-20 |
| Sos serowy, np. sos gorgonzola                          | 1 | 10-20 |
| Redukcja sosów, np. sosu pomidorowego, sosu bolońskiego | 1 | 25-35 |
| Sosy słodkie, np. sos pomarańczowy                      | 1 | 15-25 |

### Inne

|   |   |      |
|---|---|------|
| Camembert, ser  | 3 | 7-10 |
| Potrawy gotowe, suche, z dodatkiem wody, np. makaron z patelni <sup>1</sup> | 2 | 4-6  |
| Grzanki   | 3 | 6-10 |

<sup>1</sup> Produkty spożywcze kłaść na zimną patelnię.

Prażenie migdałów, orzechów, 2 3-7  
orzeszków pinii<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Produkty spożywcze kłaść na zimną patelnię.

## 8 Zabezpieczenie przed dziećmi

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


### 8.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

**Wymaganie:** Płyta grzewcza jest wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą przy użyciu ①.
2. Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekund.
  - ✓  świeci przez ok. 10 sekund.
  - ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

### 8.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

1. Włączyć płytę grzewczą przy użyciu ①.

2. Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekund.
  - ✓ Płyta grzewcza jest odblokowana.

### 8.3 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 15

## 9 Funkcje czasowe

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

### 9.1 Czas włączenia


Dla wybranego pola grzewczego można wprowadzić czas włączenia. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

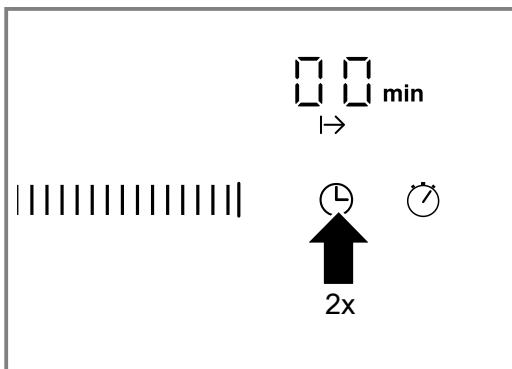
Czas włączenia można ustawiać na maksymalnie 99 minut.



Podczas smażenia z wykorzystaniem czujników smażenia ustawiony czas włączenia zaczyna upływać dopiero po osiągnięciu wymaganej temperatury dla wybranego obszaru.

#### Ustawianie czasu włączenia

**Wymaganie:** Pole grzewcze jest włączone i ustawione.

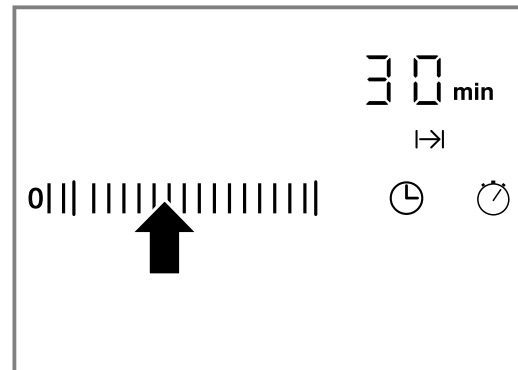
1. Dotknąć dwa razy , a następnie wybrać pole grzewcze.





- ✓ Świeci wskaźnik . We wskaźniku timera świeci  min.
- 2. W strefie ustawień wybrać dotknięciem żądane ustawienie wstępne.

Możliwe ustawienia wstępne przewidują od lewej do prawej strony 1, 2, 3.... do 9 minut.

3. W ciągu następnych 10 sekund przesunąć dłoń po strefie ustawień odpowiednią ilość razy, aż zostanie osiągnięty żądany czas.



- ✓ Zaczyna się odliczanie czasu trwania. Jeśli czas trwania został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas najkrótszy.
- ✓ Po odliczeniu ostatniej minuty ustawionego czasu wskaźnik timera przechodzi z minut na sekundy.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze zostaje wyłączone. Słychać sygnał, a we wskaźniku miga przez 10 sekund . Miga wskaźnik .

**Uwaga:** Po dotknięciu dowolnego symbolu wskaźniki gasną, a sygnał zostaje wyłączony.

#### Automatyczne ustawianie czasu włączenia

**Wymaganie:** Pole grzewcze jest wybrane i ustawione. Funkcja ustawianie czasu jest aktywowana.

→ Strona 13

1. Dotknąć i przytrzymać nieco dłużej ustawienia 1 do 5 w strefie ustawień.
  - ✓ Czas wraca automatycznie do wartości jednej minuty.

2. Dotknąć i przytrzymać nieco dłużej ustawienia 6 do 9 w strefie ustawień.
- ✓ Czas ustawia się automatycznie na 99 minut.

### Korekta lub zerowanie ustawionego czasu włączenia

1. Dotknąć dwa razy ☹.
2. Wybrać pole grzewcze.
3. W strefie ustawień zmienić czas lub ustawić na 00.

### 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 15*

**Wskazówka:** Automatyczny timer dotyczy wszystkich pól grzewczych. Czas ustawiony dla pojedynczego pola grzewczego można skracać lub zerować. → *Strona 13*

## 9.2 Minutnik

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

### Ustawianie minutnika

**Wymaganie:** Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć ☹.
- ✓ Świeci wskaźnik ⏰.
  - ✓ Na wskaźniku timera świeci 00 min.
2. Ustawić czas w strefie ustawień wybrać.
- ✓ Po kilku sekundach zaczyna się odliczanie czasu.

- ✓ Po upływie ustawionego czasu słycać sygnał. We wskaźniku timera miga 00. Miga wskaźnik ⏰.
- ✓ Wskaźnik wyłącza się po 10 sekundach.

### Wyłączanie sygnału minutnika

Sygnał można wyłączyć manualnie.

- ▶ Dotknąć dowolnego pola dotykowego.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

### Korekta ustawionego czasu

1. Za pomocą symbolu ☹ wybrać minutnik.
2. Ustawić wybrany czas w strefie ustawień.

## 9.3 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

- ▶ Dotknąć ⏸.
- ✓ We wskaźniku timera pojawia się 00.
- ✓ Zaczyna się odmierzenie czasu.
- ✓ W ciągu pierwszej minuty są pokazywane sekundy, a następnie minuty.

**Uwaga:** Jeżeli oprócz stopera zostanie włączona inna funkcja czasowa, ustawienie widać przez 10 sekund we wskaźniku timera. Następnie ponownie pojawia się funkcja stopera.

### Wyłączanie funkcji stopera

- ▶ Ponownie dotknąć ⏸.
- ✓ Wskaźnik timera gaśnie.

---

# 10 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 *F* i *B* oraz wskaźnik ciepła resztkowego *H/h*.

## 10.1 Dalsze gotowanie po automatycznym wyłączeniu

1. Dotknąć dowolnego pola dotykowego.
- ✓ Wskaźnik gaśnie.
2. Wprowadzić nowe ustawienia.

---

# 11 Funkcja podtrzymywania ciepła

Funkcja utrzymywania temperatury nadaje się idealnie do roztopienia czekolady lub masła i do utrzymywania temperatury potraw i naczyń.

## 11.1 Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła

1. Dotknąć ☹.
  2. Wybrać pole grzewcze.
- ✓ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci *L* dla każdego pola grzewczego.



## 11.2 Wyłączanie funkcji podtrzymywania ciepła

1. Dotknąć ☹.
  2. Wybrać pole grzewcze.
- ✓ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci *L* dla każdego pola grzewczego.

## 12 Blokada ustawień

Podczas wycierania pola obsługi przy włączonej płycie grzewczej może dojść do przypadkowej zmiany ustawień. W celu wykluczenia takiej sytuacji płyta grzewcza została wyposażona w funkcję blokady ustawień. Funkcja blokady ustawień nie dotyczy włącznika głównego. Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć.

### 12.1 Aktywacja blokady ustawień

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Słychać sygnał.
- ✓  świeci z pełną jasnością.
- ✓ Pulpit obsługi zostaje zablokowany na 30 sekund.

## 13 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 15*

## 14 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

### 14.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd ustawień podstawowych i ich wartości fabrycznych.

#### Wskaź- Opcja nik

|     |   |
|-----|---|
| c 1 | Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi<br>0 – Funkcja wyłączona <sup>1</sup><br>1 – Funkcja włączona<br>2 – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.  |
| c 2 | Dźwięk sygnału<br>0 – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony.<br>1 – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi.<br>2 – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający.<br>3 – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. <sup>1</sup>   |
| c 3 | Wskaźnik zużycia energii<br>Informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać od zakładu energetycznego.<br>0 – Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony. <sup>1</sup><br>1 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 230 V.<br>2 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 400 V.<br>3 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 220 V.<br>4 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 240 V. |
| c 5 | Automatyczny timer<br>00 – Funkcja wyłączona. <sup>1</sup><br>1-99 – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.  |

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

#### Wskaź- Opcja nik

|     |  |
|-----|--|
| c 5 | Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu<br>1 – 10 sekund. <sup>1</sup><br>2 – 30 sekund.<br>3 – 1 minuta.                                      |
| c 7 | Włączanie elementów grzewczych<br>0 – Funkcja wyłączona<br>1 – Funkcja włączona<br>2 – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego. <sup>1</sup> |
| c 0 | Przywracanie ustawień fabrycznych<br>0 – Funkcja wyłączona <sup>1</sup><br>1 – Funkcja włączona  |


<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

→ "Przegląd Home Connect ustawień", *Strona 17*

→ "Przegląd ustawień sterujących okapem", *Strona 20*

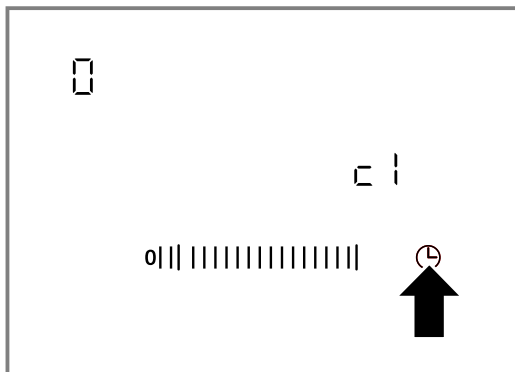
### 14.2 Zmiana ustawień podstawowych



**Wymaganie:** Płyta grzewcza jest wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.
  - ✓ Pojawia się indeks serwisu.
3. Dotykać strefy ustawień, aby przewijać treść wskazania.

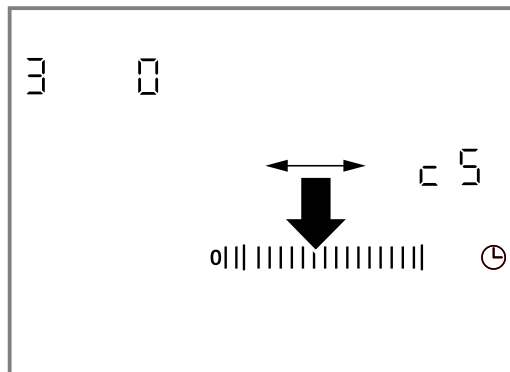
| Przykład wskazania | Znaczenie           |
|--------------------|---------------------|
| 01                 | Indeks serwisu (KI) |
| Fd                 | Data produkcji      |
| 15.                | Rok produkcji       |
| 05                 | Miesiąc produkcji   |


4. Ponownie dotknąć .




- ✓ Pojawia się  $21$ .
  - ✓ We wskaźniku pola grzewczego świeci .
5. Dotknąć symbolu  odpowiednią ilość razy, aż pojawi się żądane wskazanie.

6. W strefie ustawień ustawić żądaną wielkość.



- 7. Nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienie zostało aktywowane.

**Wskazówka:** Aby zamknąć menu ustawień podstawowych bez zapisania zmian, należy wyłączyć płytę grzewczą przy użyciu . Ponownie włączyć i ustawić płytę grzewczą.

## 15 Home Connect

To urządzenie może się łączyć z siecią. Połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym, aby umożliwić sobie obsługiwanie jego funkcji przy użyciu aplikacji Home Connect, dostosowywanie jego ustawień podstawowych i monitorowanie jego aktualnego stanu.

Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Dostępność funkcji Home Connect jest uzależniona od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Informacje na ten temat można znaleźć na: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Aplikacja Home Connect prowadzi użytkownika przez cały proces rejestracji. W celu dokonania ustawień należy postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację Home Connect.

**Wskazówka:** Należy się też stosować do wskazówek wyświetlanych w aplikacji Home Connect.

### Uwagi

- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku zdalnego sterowania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.  
→ "Bezpieczeństwo", Strona 3
- Obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.
- Płyty grzejne nie są przeznaczone do użytkowania bez nadzoru. Proces gotowania należy kontrolować.

### 15.1 Konfiguracja aplikacji Home Connect

1. Zainstalować aplikację Home Connect na mobilnym urządzeniu końcowym.

2. Uruchomić aplikację Home Connect i skonfigurować dostęp do Home Connect. Aplikacja Home Connect prowadzi użytkownika przez cały proces rejestracji.

### 15.2 Konfiguracja Home Connect

#### Wymagania

- Urządzenie jest już podłączone do sieci elektrycznej i włączone.
  - Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
  - Aplikacja Home Connect jest skonfigurowana na mobilnym urządzeniu końcowym.
  - W miejscu ustawienia urządzenie znajduje się w zasięgu domowej sieci WLAN (Wi-Fi).
  - Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału sieci domowej WLAN.
1. Otworzyć aplikację Home Connect i zeskanować następujący kod QR.










2. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.



## 15.3 Przegląd Home Connect ustawień

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można dopasować ustawienia Home Connect oraz ustawienia sieciowe.

| Ustawienie   | Wybór lub wyświetlanie   | Informacje dodatkowe   |
|--------------|--|--|
| <i>H C 1</i> | Połączenie z siecią<br> – Brak połączenia / Rozłącz połączenie z siecią<br><i>1</i> – Połącz automatycznie<br><i>2</i> – Połącz ręcznie<br><i>3</i> – Połączono   | Zaloguj płytę grzewczą w domowej sieci WLAN (Wi-Fi) lub rozłącz połączenie z siecią  |
| <i>H C 2</i> | Połączenie z aplikacją<br> – Brak połączenia<br><i>1</i> – Nawiąż połączenie  | <i>H C 2</i> jest wyświetlane wyłącznie, gdy płyta grzewcza jest połączona z siecią domową.  |
| <i>H C 3</i> | Połączenie z siecią WLAN<br> – Moduł bezprzewodowy wyłączony<br><i>1</i> – Moduł bezprzewodowy włączony   | Przy aktywnej sieci WLAN można korzystać ze wszystkich funkcji Home Connect.<br><i>H C 3</i> jest wyświetlane tylko, jeżeli płyta grzewcza była już raz połączona z siecią domową. |
| <i>H C 4</i> | Ustawianie za pomocą aplikacji<br> – Funkcja wyłączona<br><i>1</i> – Funkcja włączona <sup>1</sup>  | Jeżeli <i>H C 4</i> jest dezaktywowane, w aplikacji Home Connect będą wyświetlane tylko stany płyty grzewczej.   |
| <i>H C 5</i> | Aktualizacja oprogramowania<br><i>1</i> – Aktualizacja jest dostępna i gotowa do instalacji<br><i>2</i> – Rozpocznij instalację  | <i>H C 5</i> jest wyświetlane tylko wtedy, gdy jest dostępna aktualizacja oprogramowania.  |
| <i>H C 6</i> | Sterowanie zdalnym dostępem na potrzeby serwisu<br> – Funkcja niedozwolona<br><i>1</i> – Dozwolona   | <i>H C 6</i> jest wyświetlane tylko, gdy serwis podejmuje próbę nawiązania połączenia z płytą urządzenia. Po udzieleniu dostępu można go w każdej chwili przerwać.                 |
| <i>H C 7</i> | Wyświetlanie jakości sygnału sieci WLAN<br> – Urządzenie nie jest połączone z domową siecią WLAN (Wi-Fi)<br><i>1</i> – Jakość sygnału 1 (słaba)<br><i>2</i> – Jakość sygnału 2 (średnia)<br><i>3</i> – Jakość sygnału 3 (dobra) | <i>H C 7</i> jest wyświetlane tylko wtedy, gdy urządzenie jest połączone z domową siecią WLAN (Wi-Fi).   |
| <i>H C 8</i> | Połączenie z Home Connect serwerem<br> – Brak połączenia<br><i>1</i> – Połączono  | <i>H C 8</i> jest wyświetlane tylko wtedy, gdy urządzenie jest połączone z domową siecią WLAN (Wi-Fi).   |

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

## 15.4 Zmiana ustawień za pośrednictwem aplikacji Home Connect

Za pomocą aplikacji Home Connect można zmieniać ustawienia stref grzewczych i przekazywać je do płyty grzewczej.

### Wymagania

- Płyta grzewcza jest połączona z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
- Aby możliwe było wprowadzenie ustawień płyty grzewczej za pomocą aplikacji Home Connect, należy włączyć ustawienia podstawowe *H C 4*. W nowym fabrycznie urządzeniu aktywne jest *H C 4*. Jeżeli funkcja przekazywania ustawień jest dezaktywowana, w aplikacji Home Connect wyświetlane są tylko stany płyty grzewczej.

1. Wprowadzić ustawienie w aplikacji Home Connect i przesać do płyty grzewczej.  
Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w aplikacji Home Connect.

Ustawienia przekazywane do płyty grzewczej z aplikacji Home Connect muszą zostać potwierdzone przy użyciu elementów obsługowych płyty grzewczej.

- ✓ Po przekazaniu ustawień gotowania do jednej ze stref grzewczych zaczyna migać odpowiedni wskaźnik, w zależności od ustawienia.
- 2. W celu potwierdzenia ustawienia nacisnąć wskaźnik pola grzewczego żądanej strefy grzewczej.
- 3. Dotknąć dowolnego innego pola dotykowego płyty grzewczej, aby odrzucić ustawienie.

## 15.5 Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie urządzenia, np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń, jak również oferuje dodatkowe funkcje i usługi.

Warunkiem jest zarejestrowanie się jako użytkownik Home Connect, zainstalowanie aplikacji na mobilnym urządzeniu końcowym oraz nawiązanie połączenia z serwerem Home Connect.

Aplikacja Home Connect informuje o dostępności aktualizacji oprogramowania i można przeprowadzić aktualizację za pośrednictwem aplikacji. Po pomyślnym pobraniu aktualizacji użytkownik może rozpocząć ich instalację za pośrednictwem aplikacji Home Connect, jeżeli jest zalogowany w swojej sieci domowej WLAN (WiFi). Po pomyślnej instalacji aplikacja Home Connect informuje o zakończeniu procesu.

#### Uwagi

- Aktualizacja oprogramowania przebiega w dwóch etapach.
  - Pierwszym etapem jest pobranie aktualizacji.
  - Drugi etap to instalacja na urządzeniu.
- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać urządzenia. W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.
- Instalacja trwa kilka minut. Podczas instalacji nie można korzystać z urządzenia.
- Zalecamy jak najszybsze przeprowadzanie aktualizacji ważnych ze względów bezpieczeństwa.

## 15.6 Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z Home Connect serwerem, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

**Wskazówka:** Szczegółowe informacje oraz wskazówki na temat dostępności zdalnej diagnostyki w danym kraju można znaleźć w zakładce Serwis/Wsparcie techniczne na lokalnej stronie internetowej: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 15.7 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią domową urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego Wi-Fi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z funkcji Home Connect.

**Uwaga:** Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne tylko w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych można wyświetlać w aplikacji Home Connect.

---

# 16 Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej

Jeśli oba urządzenia obsługują Home Connect, połączyć urządzenia w aplikacji Home Connect. W tym celu połączyć oba urządzenia poprzez Home Connect i postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

#### Uwagi









- Dla urządzenia będą regularnie udostępniane aktualizacje zapewniające bezpieczeństwo. Jeżeli płyta grzewcza jest bezpośrednio połączona z okapem kuchennym, żadne z tych urządzeń nie może odbierać aktualizacji zapewniających bezpieczeństwo. W celu zapewnienia bezpiecznego użytkownika urządzenia, zalecamy, aby połączyć ze sobą obydwa urządzenia za pośrednictwem Home Connect i zainstalować te aktualizacje niezwłocznie po ich udostępnieniu. W tym celu wymagane jest (bezpłatne) konto Home Connect.
- Obsługa na okapie na zawsze priorytetowy charakter. W tym czasie sterowanie okapem za pomocą płyty grzewczej jest niemożliwe.
- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.
- Połączenie z okapem można wykonać w aplikacji Home Connect. Inne sposoby połączenia nie są obsługiwane.

## 16.1 Bezpośrednie łączenie urządzeń

Urządzenie można bezpośrednio połączyć z okapem kuchennym, co umożliwi sterowanie funkcjami tego okapu za pośrednictwem płyty grzewczej. Połączenie obu urządzeń z siecią domową lub z aplikacją będzie już niemożliwe.

**Uwaga:** Informacje na temat łączenia płyty grzewczej z okapem kuchennym są podane w instrukcji obsługi okapu kuchennego.

**Wymaganie:** Okap kuchenny jest wyłączony.











1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.
  - ✓ Wyświetlacz pokazuje informacje o produkcie.
3. Dotknąć  odpowiednią ilość razy, aż wyświetlacz zacznie pokazywać na zmianę  i .
  - ✓ We wskaźniku pół grzewczych świeci .
4. W strefie ustawień ustawić wartość .
- ✓ We wskaźniku pola grzewczego miga .
5. W ciągu następnych 2 minut rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.
  - ✓ Po nawiązaniu połączenia na wskaźniku pola grzewczego świeci się .
6. Zamknąć menu ustawień podstawowych.
  - ✓ Na pulpicie obsługi płyty grzewczej wyświetlane są symbole funkcji sterowania okapem kuchennym za pomocą płyty grzewczej.

## 16.2 Łączenie urządzeń za pośrednictwem domowej sieci domowej WLAN (Wi-Fi)

Połączyć urządzenia za pośrednictwem sieci domowej, aby sterować okapem kuchennym za pomocą płyty grzewczej. Połączenie z aplikacją Home Connect jest możliwe.

**Uwaga:** Połączenie można nawiązać tylko pod warunkiem, że oba urządzenia są połączone z siecią domową i jest w nich w tym samym czasie aktywny tryb łączenia. Jeżeli w przypadku jednego z urządzeń upłynął dozwolony czas nawiązywania połączenia, należy ponownie uruchomić proces nawiązywania połączenia.






### Wymagania

- Router posiada przycisk WPS. Informacje na ten temat znajdują się w instrukcji obsługi routera.
  - Okap kuchenny jest połączony z domową siecią WLAN (Wi-Fi).
1. Włączyć płytę grzewczą.
  2. Nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.
    - ✓ Wyświetlacz pokazuje informacje o produkcie.
  3. Dotknąć  odpowiednią ilość razy, aż wyświetlacz zacznie pokazywać na zmianę  i .
    - ✓ Na wskaźniku płyty grzewczej świeci się  (brak połączenia) lub  (połączono z siecią domową WLAN (Wi-Fi)).
  4. W strefie ustawień ustawić wartość .
    - ✓ We wskaźniku pola grzewczego miga .
  5. Jeżeli urządzenie nie było jeszcze połączone z domową siecią WLAN (Wi-Fi), należy w ciągu 2 minut nacisnąć przycisk WPS na routerze.
    - ✓ Płyta grzewcza łączy się z domową siecią WLAN (Wi-Fi), na wskaźniku płyty grzewczej świeci się . Następnie płyta grzewcza łączy się automatycznie z okapem kuchennym.
  6. W ciągu następnych 2 minut rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.
    - ✓ Po nawiązaniu połączenia na wskaźniku pola grzewczego świeci się .
  7. Zamknąć menu ustawień podstawowych.
    - ✓ Na pulpicie obsługi płyty grzewczej wyświetlane są symbole funkcji sterowania okapem kuchennym za pomocą płyty grzewczej.

## 16.3 Resetowanie ustawień Home Connect

W razie wystąpienia problemów z połączeniem urządzenia z domową siecią WLAN (Wi-Fi) albo urządzenie ma zostać zalogowane w innej sieci WLAN (Wi-Fi), można zresetować ustawienia funkcji Home Connect.

**Uwaga:** Zresetowanie ustawień funkcji Home Connect może też spowodować przerwanie ewentualnego połączenia z okapem kuchennym.


1. Nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.
  - ✓ Wyświetlacz pokazuje informacje o produkcie.
2. Dotknąć  odpowiednią ilość razy, aż wyświetlacz zacznie pokazywać na zmianę  i .
3. W strefie ustawień ustawić wartość .

## 16.4 Sterowanie okapem kuchennym za pośrednictwem płyty grzewczej

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączenia płyty grzewczej lub pojedynczych pól grzewczych.

Przy użyciu elementów można dokonywać dalszych ustawień.

### Ustawianie wentylatora



1. Dotknąć .
2. W strefie ustawień wybrać stopień prędkości obrotowej wentylatora.
 

Można tu wybierać między stopniami 1, 2 i 3. W celu wybrania stopnia intensywnego dotknąć w strefie ustawień 4 albo 5. Alternatywnie można dotknąć **b** odpowiednią ilość razy do momentu wyświetlenia żądanego stopnia intensywnego.



### Wyłączanie wentylatora

- ▶ W strefie ustawień wybierz stopień mocy wentylatora 0.

### Włączanie trybu automatycznego



- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać do chwili zgaśnięcia wskaźnika .
- ✓ Wentylator włącza się automatycznie po wykryciu oparów.

### Wyłączanie trybu automatycznego

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać do chwili zgaśnięcia symbolu .
- Po ustawieniu innego stopnia prędkości obrotowej wentylatora zostanie również wyłączony tryb automatyczny.

### Ustawianie oświetlenia okapu

Oświetlenie okapu kuchennego można włączać i wyłączać za pośrednictwem pulpitu obsługi płyty grzewczej.

1. W celu włączenia oświetlenia dotknąć .
2. W celu wyłączenia oświetlenia ponownie dotknąć .

## 16.5 Przegląd ustawień sterujących okapem

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączania płyty grzewczej lub pojedynczych pól grzewczych.

| Ustawienie | Wybór   | Opis   |
|------------|---|--|
| c 1 5      | Połączenie płyta grzewcza - okap kuchenny<br>0 – brak połączenia / połączenie rozłączone<br>1 – Brak funkcji<br>2 – połączono z domową siecią WLAN (Wi-Fi)<br>3 – połączono z WLAN i okapem   | -  |
| c 1 8      | Automatyczne uruchamianie wentylatora<br>0 – Wyłączone. W razie potrzeby okap należy włączyć ręcznie.<br>1 – Włączono w trybie automatycznym <sup>1</sup> . Po włączeniu jednego z pól grzewczych okap jest uruchamiany w trybie automatycznym.<br>2 – Włączono w trybie ręcznym. Po włączeniu jednej ze stref grzewczych okap jest uruchamiany na jednym określonym stopniu prędkości obrotowej. | Ustawienie jest wyświetlane na wyświetlaczu tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem.   |
| c 2 0      | Opóźnienie wyłączenia wentylatora<br>0 – Wentylator wyłącza się razem z płytą grzewczą.<br>1 – Włączono w trybie automatycznym <sup>1</sup><br>2 – Włączono ze standardowym opóźnieniem wyłączenia wentylatora<br>3 – Bez zmiany ustawień   | Ustawienie określające, czy i jak długo ma pracować wentylator po wyłączeniu płyty grzewczej. Ustawienie jest wyświetlane na wyświetlaczu tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem. |
| c 2 1      | Automatyczne włączanie oświetlenia<br>0 – Funkcja wyłączona<br>1 – Funkcja włączona <sup>1</sup><br>Po włączeniu płyty grzewczej włącza się oświetlenie.  | Ustawienie jest wyświetlane na wyświetlaczu tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem.   |
| c 2 2      | Automatyczne wyłączenie oświetlenia<br>0 – Funkcja wyłączona <sup>1</sup><br>1 – Po wyłączeniu płyty grzewczej wyłącza się oświetlenie.   | Ustawienie jest wyświetlane na wyświetlaczu tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem.   |

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

## 17 Czyszczenie i pielęgnacja

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

### 17.1 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 chemicznie środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- szorstkie gąbki
- myjki ciśnieniowe i myjki parowe

### 17.2 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 20*

**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.

### 17.3 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 20*

- 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.

## 18 Usuwanie usterek

Mniejsze ustereki 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!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.  
→ "Serwis", Strona 23

### **⚠ 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 zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

### **⚠ 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.

### 18.1 Wskazówki na wyświetlaczu

| Usterka   | Przyczyna i rozwiązywanie problemów  |
|---|--|
| Brak  | Przerwa w dostawie prądu.<br>1. Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej.<br>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.<br>▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.   |
| $F2$  | Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.<br>1. Odczekać jakiś czas.<br>2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego.<br>✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie. |
| $F4$  | Mimo wyłączenia przy przez $F2$ temperatura układu elektronicznego dalej wzrosła. Dlatego wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.<br>1. Odczekać jakiś czas.<br>2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego.<br>✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.                                     |
| $F5$ i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał. | Gończy garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.<br>▶ Usunąć garnek.<br>✓ Wskaźnik gaśnie krótko potem.  |

| Usterka  | Przyczyna i rozwiązywanie problemów   |
|--|---|
| F 5 i sygnał akustyczny  | <p>Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usunąć garnek.</li> <li>2. Odczekać jakiś czas.</li> <li>3. Dotknąć dowolnego pola dotykowego.</li> </ol> <p>✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.</p> |
| F 8  | <p>Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie. Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.</p>   |
| dE i pola grzewcze nie grzeją  | <p>Aktywny tryb demo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.</li> <li>2. W ciągu następujących 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.</li> </ol>  |
| Na wyświetlaczu wi- dać komunikat zawierający literę "E", np. E0111. | <p>Układ elektroniczny rozpoznał usterkę.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.</li> </ol> <p>✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie.<br/>→ "Serwis", Strona 23</li> </ol>                               |

## 18.2 Problem z funkcją Home Connect

| Usterka  | Przyczyna i rozwiązywanie problemów   |
|--|---|
| Home ConnectFunk- cja nie działa prawid- łowo. | <p>Możliwe są różne przyczyny.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wejść na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul> |

# 19 Utylizacja

## 19.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

- ▶ 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.

## 20 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 producentkiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

### 20.1 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.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramice szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 15*.

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

## 21 Deklaracja zgodności

BSH Hausgeräte GmbH, oświadcza niniejszym, że urządzenie wyposażone w funkcję Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/EU.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) na stronie poświęconej urządzeniu w zakładce zawierającej dokumenty dodatkowe.



2,4-GHz-pasmo (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
Pasmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | Is | ES |
|  | FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
|  | MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
|  | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

## 22 Instrukcja montażu



### 22.1 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Podłączenie do sieci elektrycznej- wyłącznie przez specjalistę z odpowiednimi uprawnieniami. Niewłaściwe podłączenie powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- Wyłącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.

### 22.2 Zabudowa pod blatem roboczym

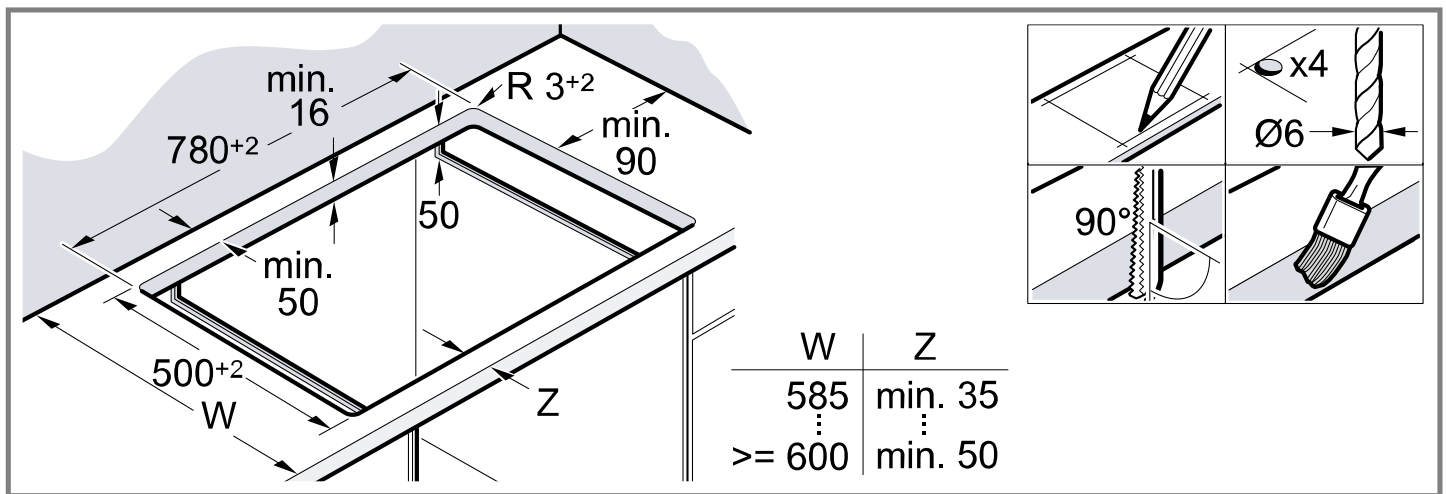
Nie zabudowywać chłodziarek, zmywarek, piekarników bez wentylacji i pralek pod blatem roboczym.

- W przypadku zabudowy pod blatem piekarnika grubość blatu roboczego musi wynosić co najmniej 20 mm, a w niektórych przypadkach więcej. Przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji montażu piekarnika.
- Należy uważać na to, aby wystające części, takie jak np. obudowa przyłącza sieciowego lub kabel sieciowy nie kolidowały np. z szufladą.

## 22.4 Przygotowanie mebla

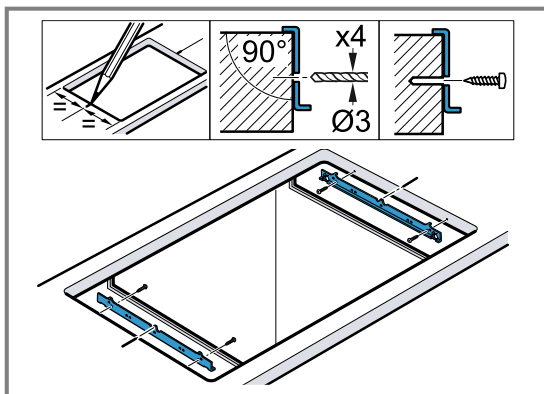
Blat roboczy musi być równy, poziomy i stabilny.

- Meble do zabudowy, łącznie z cokołami, muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.
- Maskownica wnęki w odległości 50 mm od tylnej ściany nie może być wykonana z łatwopalnego materiału (np. płytki, kamień).



## 22.5 Montaż szyn mocujących

Blaty robocze z materiałów kamiennych: przykleić szyny mocujące.



## 22.6 Podłączenie do sieci elektrycznej

W celu ochrony urządzenia wyjąć z tacek styropianowych dopiero wtedy, gdy zostanie ono wciśnięte w wycięcie. Urządzenia nigdy nie stawiać pionowo na jednej stronie.

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić domową instalację elektryczną.

## 22.3 Płyta przegradzająca

Jeśli możliwe jest dotknięcie elementów dolnej części płyty grzewczej, należy zamontować płytę przegradzającą.

- Płytę przegradzającą można nabyć w sklepach specjalistycznych jako wyposażenie dodatkowe.
- Jeżeli używana jest własna płyta przegradzająca, minimalna odległość od miejsca podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej powinna wynosić 10 mm.

- Aby zapobiec spowodowanemu wilgocią pęcznieniu blatu roboczego, krawędzi cięcia należy zabezpieczyć środkiem żaroodpornym.

- Urządzenie odpowiada klasie ochronności I i może być użytkowane wyłącznie z podłączeniem do przewodu uziemiającego.
- W przypadku stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.
- Jeśli na wyświetlaczu urządzenia pojawi się **U400**, urządzenie jest nieprawidłowo podłączone. Odłączyć urządzenie od sieci, sprawdzić przyłącze.

## Podłączenie bez wstępnie zamontowanego przewodu

Płytę grzewczą podłączać wyłącznie według schematu podłączenia.

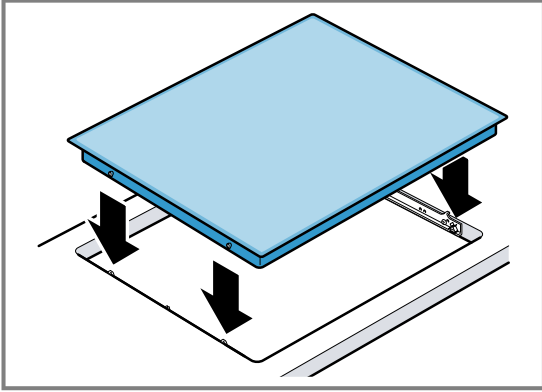
- W razie potrzeby zamontować dołączone mostki miedziane.
- W przypadku podłączenia 3-/2-fazowego (3 N~/2 N~), przewód przyłączeniowy musi odpowiadać typowi Typ H05 VV-F lub o wyższym symbolu.
- Ustalić wymagany przekrój żył zgodnie z obciążeniem prądu. Przekrój < 1,5 mm<sup>2</sup> nie jest dopuszczalny.
- W przypadku sieci jednofazowych (1 N~) należy zastosować przewód przyłączeniowy H05RR-F3G4 (długość 1 m), dostępny w serwisie.



## 22.7 Montaż płyty grzewczej

Uważać, aby nie przyciąć przewodu przyłączeniowego, ani go nie prowadzić po ostrych krawędziach.

- Jeśli pod blatem wbudowany jest piekarnik, przewód znajdujący się z tyłu piekarnika należy poprowadzić do gniazda przyłączeniowego.
- Wcisnąć płytę grzewczą aż do zatrzaśnięcia.



## 22.8 Demontaż płyty grzewczej

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Wypchnąć płytę grzewczą od dołu.

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



## Содержание

### РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | Безопасность .....  | 26 |
| 2    | Предотвращение материального ущерба ...                     | 28 |
| 3    | Защита окружающей среды и экономия ....                     | 28 |
| 4    | Знакомство с прибором .....                                 | 30 |
| 5    | Стандартное управление .....                                | 31 |
| 6    | Функция «Powerboost» .....                                  | 33 |
| 7    | Сенсорный режим жарения .....                               | 34 |
| 8    | Блокировка для безопасности детей.....                      | 36 |
| 9    | Функции времени.....  | 36 |
| 10   | Автоматическое отключение .....                             | 38 |
| 11   | Функция поддержания в горячем состоянии .....               | 38 |
| 12   | Защита при вытирании.....                                   | 38 |
| 13   | Индикатор расхода электроэнергии.....                       | 38 |
| 14   | Базовые установки .....                                     | 38 |
| 15   | Home Connect .....  | 39 |
| 16   | Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели ..... | 42 |
| 17   | Очистка и уход .....  | 44 |
| 18   | Устранение неисправностей .....                             | 44 |
| 19   | Утилизация .....  | 46 |
| 20   | Сервисная служба .....                                      | 46 |
| 21   | Сертификат соответствия.....                                | 46 |
| 22   | ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....                                 | 47 |
| 22.1 | Безопасность при монтаже .....                              | 47 |

## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкции, техпаспорт и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

### 1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

#### 1.4 Безопасная эксплуатация

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▶ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▶ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.

- ▶ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▶ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.

- ▶ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.

- ▶ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже если процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть. Ручки посуды могут нагреваться во время работы. Если ручки располагаются над зоной нагрева, они могут сильно нагреться.
- ▶ Всегда подбирайте посуду в соответствии с размером зоны нагрева, чтобы полностью ее закрыть.
- ▶ Используйте прихватки.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.

- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ *Страница 46*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- ▶ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх.

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

## **2 Предотвращение материального ущерба**

### **ВНИМАНИЕ!**

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

- ▶ Проверять посуду. Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.
- ▶ Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

- ▶ Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

- ▶ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▶ Не используйте алюминиевую фольгу и пластиковые емкости.

### **2.1 Обзор самых распространенных повреждений**

Здесь приводятся самые распространенные повреждения и советы, как их можно избежать.

| <b>Повреждение</b>       | <b>Причина</b>                                  | <b>Способ устранения</b>  |
|--------------------------|---|---|
| Пятна                    | Остатки пищи                                    | Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.        |
| Пятна                    | Неподходящие чистящие средства                  | Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.              |
| Царапины                 | Соль, сахар или песок                           | Не используйте варочную панель в качестве столешницы или полки.                         |
| Царапины                 | Шероховатое дно кастрюль или сковород           | Проверяйте посуду.  |
| Изменение цвета          | Неподходящие чистящие средства                  | Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.              |
| Изменение цвета          | Следы трения посуды, напр., алюминиевой         | Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью. |
| Пузыри на стеклокерамике | Сахар или продукты с высоким содержанием сахара | Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.        |

## **3 Защита окружающей среды и экономия**

### **3.1 Утилизация упаковки**

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### **3.2 Как сэкономить электроэнергию**

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте зону нагрева, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

**Рекомендация:** Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

- Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

- При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

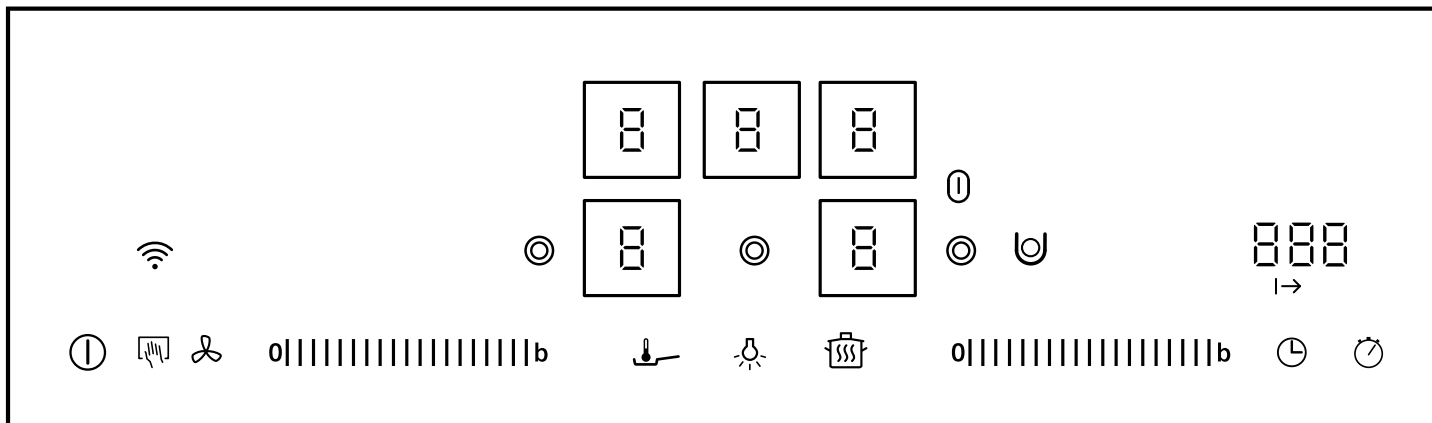
## 4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей.

→ Страница 2

### 4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



### 4.2 Индикаторы

Индикаторы отображают настроенные значения и функции.

| Индикатор | Наименование                            |
|-----------|---|
|           | Рабочий режим                           |
|           | Степени нагрева конфорки                |
|           | Остаточное тепло                        |
|           | Функция поддержания в горячем состоянии |
|           | Функция «Powerboost»                    |
|           | Таймер                                  |
|           | Wi-Fi                                   |

### 4.3 Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

| Сенсорное поле | Наименование  |
|----------------|---|
|                | Главный выключатель                                       |
|                | Функция «Powerboost»                                      |
|                | Выбор конфорки  |
|                | Блокировка для безопасности детей<br>Защита при вытирании |
|                | Режим работы вентилятора вытяжного колпака                |
|                | Сенсорный режим жарения                                   |

| Сенсорное поле | Наименование                                 |
|----------------|--|
|                | Диапазон настройки                           |
|                | Подключение двухконтурной конфорки           |
|                | Подключение малой зоны нагрева для жаровни   |
|                | Подключение большой зоны нагрева для жаровни |
|                | Подсветка вытяжного колпака                  |
|                | Функция поддержания в горячем состоянии      |
|                | Таймер                                       |
|                | Функция секундомера                          |

#### Примечания

- В зависимости от режима варочной панели сенсорные поля, которые можно выбрать в данное время, светятся полужарким или ярким светом. Если коснуться сенсорного поля, соответствующая функция выполняется.
- Сенсорные поля для функций, которые нельзя выбрать в данное время, не светятся.
- Настройки выбранных в данное время конфорок ярко светятся.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и сенсорным полям. Это может вызвать перегрев электроники.

## 4.4 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.

Если вы активируете подключения, соответствующие индикаторы светятся.

Если вы включаете конфорку, то она включается на последнюю установленную величину.

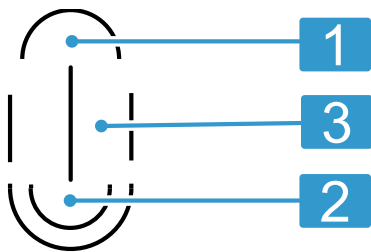
|   | Конфорка               | Подключение и отключение |
|---|------------------------|--------------------------|
| ○ | Одноконтурная конфорка |                          |
| ◎ | Двухконтурная конфорка | Коснитесь ◎.             |

### Примечания

- Темные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функцию конфорки.
- Конфорка регулирует температуру, включая и выключая нагрев. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
- Для многоконтурных варочных панелей нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев соединений может включаться и выключаться в разное время.
  - Это защищает детали, требующие особого обращения, от перегрева.
  - Прибор защищён от перепадов напряжения.
  - Так можно приготовить более вкусную пищу.

### Комбинированная варочная поверхность

При наличии комбинированной варочной поверхности вы можете комбинировать одноконтурную конфорку и двухконтурную конфорку с соединяющим нагревательным элементом. Вы можете пользоваться обеими конфорками и независимо друг от друга.



1 Одноконтурная конфорка

2 Двухконтурная конфорка

3 Соединяющий нагревательный элемент

| Комбинированный режим                                  | Подключение  | Пригодность  |
|--|--|--|
| Малая зона нагрева для жаровни: комбинация 2 и 3       | Посредством ☉ подключите соединяющий нагревательный элемент. ☉ горит ярким светом. | Небольшая жаровня. Небольшой тэпанъ-яки                          |
| Большая зона нагрева для жаровни: комбинация 1 и 3 и 2 | Прикоснитесь к ①. ① горит ярким светом.  | Большая жаровня. Большой тэпанъ-яки. Большой противень для гриля |

Малую зону нагрева для жаровни (2 и 3) и одноконтурную конфорку (1) вы можете использовать также независимо друг от друга и с различными степенями нагрева. Для большой жаровни, тэпанъ-яки или противня для гриля достигаются различные диапазоны температур.

В малой зоне нагрева для жаровни вы можете выполнить обжаривание, а на одноконтурной конфорке одновременно подогреть блюдо.

**Рекомендация:** Подходящую кухонную посуду вы можете заказать через сервисную службу или в нашем онлайн-магазине.

## 4.5 Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

| Индикатор | Значение   |
|-----------|--|
| h         | Конфорка настолько горячая, что невозможно поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь. |
| h         | Конфорка горячая.  |

## 5 Стандартное управление

### 5.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

### 5.2 Включение варочной панели

- ▶ Нажмите на ①.

- ✓ Горит индикаторная лампочка над ①.
- ✓ Горят индикаторы элементов управления и ступеней нагрева конфорок ②.
- ✓ Варочная панель готова к работе.
- ✓ Обе передние конфорки выбраны автоматически.
- ✓ Оба передних индикатора ступени нагрева ③ горят ярко.

### 5.3 Выключение варочной панели

Если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд), то варочная панель выключается автоматически.

- ▶ Нажмите на ①.
- ✓ Индикаторная лампочка над ① гаснет.
- ✓ Индикаторы гаснут.
- ✓ Все конфорки выключены.
- ✓ Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

### 5.4 Выполнение установок для конфорки

Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.

Конфорки с левой стороны настраиваются посредством левой зоны настройки, а конфорки с правой стороны – правой.

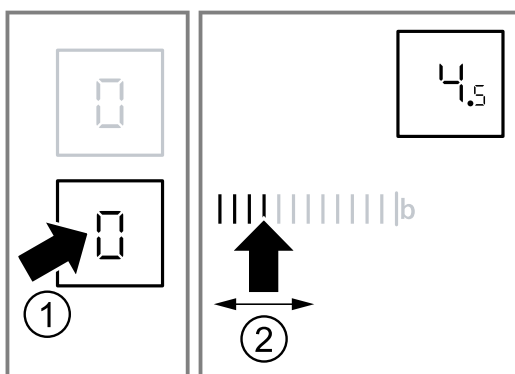
#### Ступени нагрева конфорки

|    |   |
|----|---|
| 1  | минимальная мощность  |
| 9  | максимальная мощность   |
| .5 | Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, напр., 4.5 . |

### 5.5 Настройка ступеней нагрева

**Требование:** Варочная панель включена.

1. Для выбора конфорки нажмите на индикатор ступени нагрева ②.
- ✓ На индикаторе ступени нагрева ярко горит ②.
2. Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



- ✓ Конфорка включена.

**Заметка:** Последняя конфорка, для которой были выполнены установки, остается активированной. Вы можете выполнить установки для конфорки, не выбирая ее заново.

### 5.6 Изменение ступеней нагрева

1. При помощи индикатора ступени нагрева выберите конфорку.
2. Установите ступень нагрева в зоне настройки.

### 5.7 Выключение конфорки

Если вы выключили конфорку, то примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

1. При помощи индикатора конфорки выберите конфорку.
2. Установите 0 в зоне настройки.

### 5.8 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими степенями нагрева.

Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Степени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

#### Указания по приготовлению

- Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономичной электроэнергией. → *Страница 28*

#### Растапливание

| Блюдо                         | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|-------------------------------|-------------------------|---|
| Шоколад, шоколадная глазурь   | 1-1.5                   | -   |
| Сливочное масло, мёд, желатин | 1-2                     | -   |

#### Разогревание или поддержание в горячем состоянии

|  |         |   |
|--|---------|---|
| Густой суп, например чечевичная похлёбка | 1-2     | - |
| Молоко <sup>1</sup>                      | 1.5-2.5 | - |
| Сосиски в воде <sup>1</sup>              | 3-4     | - |

<sup>1</sup> Готовьте блюдо без крышки.

#### Размораживание и разогревание

|                            |         |       |
|----------------------------|---------|-------|
| Шпинат, глубокой заморозки | 2.5-3.5 | 10-20 |
| Гуляш, глубокой заморозки  | 2.5-3.5 | 20-30 |

#### Доведение до готовности или варка без кипения

|                                     |         |       |
|-------------------------------------|---------|-------|
| Клётчки, фрикадельки <sup>1,2</sup> | 4.5-5.5 | 20-30 |
| Рыба <sup>1,2</sup>                 | 4-5     | 10-15 |

<sup>1</sup> Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

<sup>2</sup> Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.



|   |     |      |
|---|-----|------|
| Белый соус, например, бешамель                            | 1-2 | 3-6  |
| Взбитые соусы, например бешамель или голландский соус     | 3-4 | 8-12 |
| <sup>1</sup> Доведите воду до кипения с закрытой крышкой. |     |      |
| <sup>2</sup> Готовьте блюдо на медленном огне без крышки. |     |      |

### Варка, приготовление на пару или припускание

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| Рис в двойном объеме воды                                 | 2-3     | 15-30 |
| Молочный рис  | 1.5-2.5 | 35-45 |
| Картофель в мундире                                       | 4-5     | 25-30 |
| Отварной картофель  | 4-5     | 15-25 |
| Изделия из теста, макароны <sup>1,2</sup>                 | 6-7     | 6-10  |
| Суп, в т.ч. густой  | 3.5-4.5 | 15-60 |
| Овощи, свежие   | 2.5-3.5 | 10-20 |
| Овощи глубокой заморозки                                  | 3.5-4.5 | 10-20 |
| Блюда, приготовленные в скороварке                        | 4-5     | -     |
| <sup>1</sup> Доведите воду до кипения с закрытой крышкой. |         |       |
| <sup>2</sup> Готовьте блюдо на медленном огне без крышки. |         |       |

### Тушение

|              |         |        |
|--------------|---------|--------|
| Рулеты       | 4-5     | 50-60  |
| Тушёное мясо | 4-5     | 60-100 |
| Гуляш        | 2.5-3.5 | 50-60  |

### Жарение с малым количеством масла

Обжаривайте продукты без крышки.

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| Шницель в панировке или без                            | 6-7     | 6-10  |
| Шницель глубокой заморозки                             | 6-7     | 8-12  |
| Отбивная котлета, в панировке или без неё <sup>1</sup> | 6-7     | 8-12  |
| Стейк, толщина 3 см                                    | 7-8     | 8-12  |
| Рубленая котлета, толщина 3 см <sup>1</sup>            | 4.5-5.5 | 30-40 |
| Шницель по-гамбургски, толщина 2 см <sup>1</sup>       | 6-7     | 10-20 |

<sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

|   |         |            |
|---|---------|------------|
| Грудка птицы, толщина 2 см <sup>1</sup>   | 5-6     | 10-20      |
| Грудка птицы, глубокой заморозки <sup>1</sup>                                   | 5-6     | 10-30      |
| Рыба или рыбное филе, без панировки   | 5-6     | 8-20       |
| Рыба или рыбное филе, в панировке   | 6-7     | 8-20       |
| Рыба или рыбное филе, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 6-7     | 8-12       |
| Лангустины, креветки  | 7-8     | 4-10       |
| Соте из свежих овощей или грибов  | 7-8     | 10-20      |
| Овощи или мясо, нарезанные полосками, по-азиатски                               | 7.5-8.5 | 15-20      |
| Блюда для жарения, глубокой заморозки   | 6-7     | 6-10       |
| Блины   | 6-7     | непрерывно |
| Омлет   | 3.5-4.5 | непрерывно |
| Яичница-глазунья  | 5-6     | 3-6        |
| <sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.                                 |         |            |

### Жарение во фритюре

Жарьте продукты порциями по 150—200 г в 1—2 л растительного масла. Приготовление блюда без крышки.

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Продукты глубокой заморозки, например картофель фри или куриные наггетсы | 8-9 | - |
| Крокеты глубокой заморозки   | 7-8 | - |
| Мясо, например цыпленок  | 6-7 | - |
| Рыба в панировке или в пивном кляре                                      | 5-6 | - |
| Овощи или грибы, в панировке или пивном кляре                            | 5-6 | - |
| Темпура  |     |   |
| Мелкая выпечка, например пончики или пышки, фрукты в пивном кляре        | 4-5 | - |

## 6 Функция «Powerboost»

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

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

### 6.1 Включение функции «Powerboost»

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!** Масла и жиры при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Перегретые масла и жиры воспламеняются быстро.

► Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения.

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


1. Выберите конфорку.
  2. Нажмите на **b**.
- ✓ Загорается индикатор **b**.

### 6.2 Выключение функции «Powerboost»


Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.

1. Выберите конфорку.

2. Установите любую ступень слабого нагрева.

✓ Индикатор  гаснет.

## 7 Сенсорный режим жарения

Конфорки, обозначенные символом , имеют сенсорный режим жарения.

При помощи сенсорного режим жарения контролируется и автоматически регулируется температура в сковороде.

Ваши преимущества при жарении:

- Целенаправленный нагрев позволяет экономить электроэнергию.
- Масла и жиры не перегреваются.

### 7.1 Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Для жарения в сенсорном режиме используйте подходящую сковороду.

#### Специальная принадлежность: системная сковорода

Сковороду, которая оптимально подходит для жарения в сенсорном режиме, можно приобрести в специализированном магазине электроники или в онлайн-магазине: HZ390230.

#### Обычная сковорода

Сенсорный режим жарения работает также и при использовании обычной сковороды.

- Опробуйте сковороды на низкой ступени жарения. При слишком высокой ступени жарения сковорода может перегреться.
- Если нужно, измените режим жарения.

### 7.2 Режимы жарения

Выберите подходящий режим жарения для приготовления продуктов.


| Режим жарения | Температура,     | Применение  |
|---------------|------------------|---|
| 1             | очень низкая     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Приготовление и уваривание соусов</li> <li>■ Тушение овощей без добавления воды и с добавлением жира</li> <li>■ Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстра-класса, сливочного масла или маргарина</li> </ul> |
| 2             | низкая           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Омлеты</li> <li>■ Жарение продуктов с использованием натурального оливкового масла экстра-класса, сливочного масла или маргарина</li> </ul>  |
| 3             | низкая — средняя | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Рыба</li> <li>■ Толстые куски, например рубленые котлеты или колбаски</li> </ul>   |

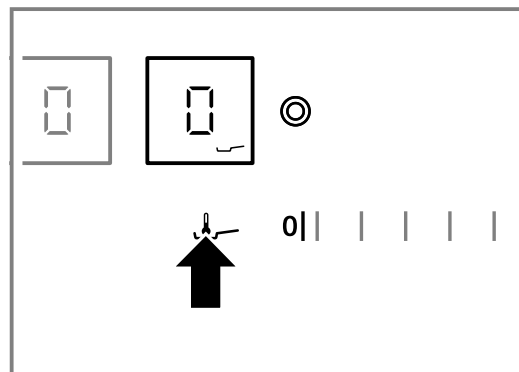
| Режим жарения | Температура,      | Применение   |
|---------------|-------------------|--|
| 4             | средняя - высокая | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стейк среднепрожаренный или хорошо прожаренный</li> <li>■ Панированные продукты глубокой заморозки</li> <li>■ Тонкие куски, например шницели, бефстроганов или овощи</li> </ul> |
| 5             | высокая           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стейк с кровью</li> <li>■ Картофельные оладьи</li> <li>■ Жареный картофель</li> </ul>   |



### 7.3 Настройка сенсорного режима жарения

Если вы выбрали из советов по установкам подходящий режим жарения, вы можете настроить сенсорный режим жарения. В сенсорном режиме жарения внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки подключается автоматически.

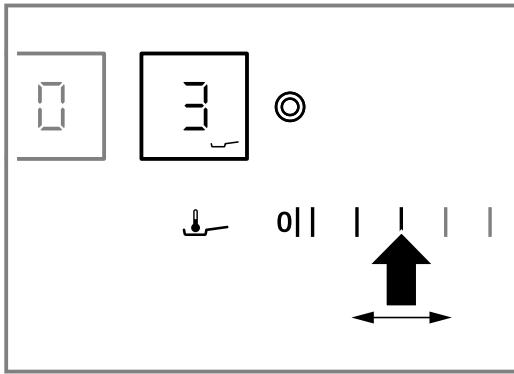
#### Требования



- Вы выбрали сковороду, подходящую к диаметру конфорки.
  - Пустая сковорода стоит по центру конфорки.
  - На сковороде нет крышки. При наличии крышки сенсор не работает. Можно использовать сито для защиты от брызг.
  - Вы выбрали из советов по установкам подходящий режим жарения.
  - Варочная панель включена.
  - Конфорка выбрана.
1. Нажмите на .



- ✓ На индикаторе конфорки горит  и появляется индикация .
- ✓ В зоне настройки горят 5 штрихов, означающие режимы жарения 1-5.

2. Выберите нужный режим жарения в зоне настройки.



- ✓ Сенсорный режим жарения активирован.
  - ✓ Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.
  - ✓  мигает до тех пор, пока не будет достигнута температура жарения. Затем раздается звуковой сигнал и загорается индикатор .
3. Поместите в сковороду жир для жарения. Используйте только жир, подходящий для жарения. Если вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, натуральное оливковое масло класса экстра или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения 1 или 2.
4. Выложите продукты в сковороду.
5. Время от времени переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

## 7.4 Выключение сенсорного режима жарения

- ▶ Нажмите на .

## 7.5 Советы по установкам при жарении в сенсорном режиме

Здесь вы найдете рекомендации по установкам режимов жарения для различных блюд. Время приготовления зависит от типа, веса, толщины и качества продуктов.

### Рекомендации по приготовлению

- Указанные режимы жарения рассчитаны на приготовление в системной сковороде. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.
- Сначала разогрейте пустую сковороду. Когда прозвучит сигнал, положите в сковороду жир для жарения и продукты.

### Мясо

| Блюдо                       | Режим жарения | Общее время приготовления после звукового сигнала в минутах |
|-----------------------------|---------------|---|
| Шницель в панировке или без | 4             | 6-10  |
| Филе                        | 4             | 6-10  |

<sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

| Блюдо   | Режим жарения | Общее время приготовления после звукового сигнала в минутах |
|---|---------------|---|
| Котлеты <sup>1</sup>  | 3             | 10-17   |
| Кордон блю <sup>1</sup>                                       | 3             | 15-20   |
| Стейки с кровью, толщина 3 см                                 | 5             | 6-8   |
| Стейки среднепрожаренные или хорошо прожаренные, толщина 3 см | 4             | 8-12  |
| Грудка птицы, толщина 2 см <sup>1</sup>                       | 3             | 10-20   |
| Колбаски вареные или сырые <sup>1</sup>                       | 3             | 8-20  |
| Шницель по-гамбургски, толщина 1,5 см                         | 3             | 6-15  |
| Рубленые котлеты, толщина 2 см <sup>1</sup>                   | 3             | 10-20   |
| Бефстроганов, гирос   | 4             | 7-12  |
| Мясной фарш   | 4             | 6-10  |
| Шпиг  | 2             | 5-8   |

<sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

### Рыба

|                                      |     |       |
|--------------------------------------|-----|-------|
| Рыба, жареная, например, форель      | 3   | 10-20 |
| Рыбное филе, в панировке или без нее | 3/4 | 10-20 |
| Лангустины, креветки                 | 4   | 4-8   |

### Блюда из яиц

|                           |     |                   |
|---------------------------|-----|-------------------|
| Блины                     | 4   | непрерывно жарить |
| Омлеты                    | 2   | 3-6 на порцию     |
| Яичница-глазунья          | 2/4 | 2-6               |
| Яичница-болтунья          | 2   | 4-9               |
| Кайзеровский омлет        | 3   | 10-15             |
| Гренки, французские тосты | 3   | 4-8 на порцию     |

### Картофель

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель | 5 | 6-12              |
| Жареный картофель из сырого картофеля            | 3 | 15-25             |
| Картофельные оладьи                              | 5 | 2,5-3,5 на порцию |
| Жареный картофель                                | 2 | 40-45             |
| Глазированный картофель                          | 4 | 10-15             |

### Овощи

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Чеснок или лук, пассерованный до полупрозрачности | 1/2 | 2-10 |
|---|-----|------|

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Лук, жаренный во фритюре  | 3 | 5-10  |
| Кабачки цуккини, баклажаны  | 3 | 4-12  |
| Сладкий перец, зеленая спаржа   | 3 | 4-15  |
| Овощи, тушеные с добавлением жира и без добавления воды, например, цуккини, зеленый сладкий перец | 1 | 10-20 |
| Грибы   | 4 | 10-15 |
| Глазированные овощи   | 4 | 6-10  |

#### Продукты глубокой заморозки

|                                      |     |       |
|--------------------------------------|-----|-------|
| Шницель                              | 4   | 15-20 |
| Кордон блю                           | 3   | 10-30 |
| Грудка птицы <sup>1</sup>            | 2   | 10-30 |
| Куриные наггетсы <sup>1</sup>        | 4   | 10-20 |
| Гирос, кебаб                         | 4   | 10-15 |
| Рыбное филе в панировке или без нее  | 3   | 10-20 |
| Рыбные палочки                       | 4   | 8-12  |
| Картофель фри                        | 4/5 | 4-6   |
| Блюда для жарения, овощи для жарения | 4   | 8-15  |

<sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

|                 |   |       |
|-----------------|---|-------|
| Весенние рулеты | 3 | 10-30 |
| Камамбер, сыр   | 3 | 10-15 |

<sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

#### Соусы

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Томатный соус                                   | 1 | 25-35 |
| Соус «бешамель»                                 | 1 | 10-20 |
| Соус с сыром, например, с сыром горгонзола      | 1 | 10-20 |
| Уваривание соуса, напр., томатного, «болоньезе» | 1 | 25-35 |
| Сладкие соусы, например, апельсиновый соус      | 1 | 15-25 |

#### Прочее

|  |   |      |
|--|---|------|
| Камамбер, сыр  | 3 | 7-10 |
| Сухие готовые блюда с добавлением воды, например макаронник <sup>1</sup> | 2 | 4-6  |
| Крутоны  | 3 | 6-10 |
| Обжарка миндаля, фундука или кедровых орехов <sup>1</sup>                | 2 | 3-7  |



<sup>1</sup> Выкладываете продукты в холодную сковороду.

## 8 Блокировка для безопасности детей


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

### 8.1 Включение блокировки для безопасности детей

**Требование:** Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель посредством ①.
2. Удерживайте нажатым  прибл. 4 секунды.
  - ✓  загорится на 10 секунд.
  - ✓ Варочная панель заблокирована.

### 8.2 Выключение блокировки для безопасности детей

1. Включите варочную панель посредством ①.
2. Удерживайте нажатым  прибл. 4 секунды.
  - ✓ Варочная панель разблокирована.

### 8.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в базовых установках.

→ Страница 38

## 9 Функции времени

Ваш прибор оснащен различными функциями времени, с помощью которых вы можете установить продолжительность выполнения, таймер или секундомер.

### 9.1 Время приготовления


Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

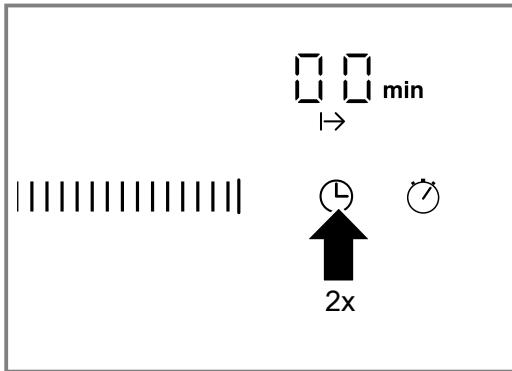
Можно установить время приготовления до 99 минут.


При приготовлении в сенсорном режиме жарения отсчет установленного времени приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

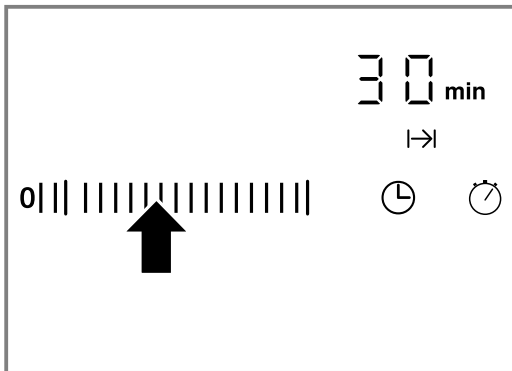
#### Установка времени приготовления



**Требование:** Конфорка включена и установки выполнены.

1. Дважды нажмите на  и затем выберите конфорку.



- ✓ Загорается индикатор . На индикаторе таймера появляется **00 min**.
2. Задайте требуемую предустановку в зоне настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо 1, 2, 3..... до 9 минут.
  3. В течение следующих 10 секунд выберите требуемое значение времени в зоне настройки.



- ✓ Начинается отсчёт времени. Если вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться самое короткое время приготовления.
- ✓ По истечении последней минуты индикация времени переключается с минут на секунды.
- ✓ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе на 10 секунд мигает . Индикатор  мигает.

**Заметка:** Если вы прикоснетесь к любому символу, индикаторы погаснут, а звуковой сигнал выключится.


### Автоматическая установка времени приготовления


**Требование:** Конфорка выбрана и настроена. Установка времени приготовления активирована.

→ Страница 36

1. Прикоснитесь к установкам от 1 до 5 в зоне настройки несколько дольше.
  - ✓ Время приготовления автоматически отсчитывается назад до одной минуты.
2. Прикоснитесь к установкам от 6 до 9 в зоне настройки несколько дольше.
  - ✓ Время приготовления автоматически отсчитывается вперед до 99 минут.

### Изменение или сброс времени приготовления

1. Дважды нажмите на .

2. Выберите конфорку.
3. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

### Автоматический таймер

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

Автоматический таймер включается в базовых установках. → Страница 38

**Рекомендация:** Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.





→ Страница 36

## 9.2 Бытовой таймер

Вы можете определить время до 99 минут, по истечении которых раздастся звуковой сигнал. Бытовой таймер не зависит от других установок.

### Установка бытового таймера

**Требование:** Варочная панель должна быть включена.


1. Нажмите на .
  - ✓ Загорается индикатор .
  - ✓ На индикаторе таймера горит **00 min**.
2. Установите время в зоне настройки.
  - ✓ Отсчет времени начинается через несколько секунд.
  - ✓ По истечении времени раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает . Мигает индикация .
  - ✓ Через 10 секунд индикация выключается.

### Выключение сигнала бытового таймера

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

- ▶ Нажмите на любую сенсорную панель.
- ✓ Индикация гаснет и звуковой сигнал прекращается.

### Корректировка времени



1. Выберите бытовой таймер с помощью .
2. Установите требуемое время в зоне настройки.

## 9.3 Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.


Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.

### Включение функции секундомера

- ▶ Нажмите на .
- ✓ На индикаторе таймера появляется .
- ✓ Начинается отсчет времени.
- ✓ В течение первой минуты отображаются секунды, а потом – минуты.

**Заметка:** Если вы помимо секундомера дополнительно включаете другую функцию времени, то установка появляется на 10 секунд на индикаторе таймера. После этого снова отображается функция секундомера.

## Выключение функции секундомера

- ▶ Снова нажмите на .
- ✓ Индикатор таймера гаснет.

# 10 Автоматическое отключение

Если вы не меняете установки конфорки долгое время, активируется функция автоматического отключения.

Момент отключения конфорки зависит от установленной степени нагрева конфорки (через 1—10 часов). Нагрев конфорки выключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают *FB* и индикатор остаточного тепла *H/h*.

## 10.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

1. Коснитесь любого сенсорного поля.
- ✓ Индикатор гаснет.
2. Задайте новую установку.

# 11 Функция поддержания в горячем состоянии


При помощи функции поддержания в горячем состоянии вы можете растапливать шоколад или сливочное масло, а также поддерживать блюда или посуду в горячем состоянии.

## 11.1 Включение функции поддержания в горячем состоянии

1. Нажмите на .

2. Выберите конфорку.
- ✓ На индикаторе степени нагрева горит *L*.

## 11.2 Выключение функции поддержания в горячем состоянии



1. Нажмите на .
2. Выберите конфорку.
- ✓ На индикаторе степени нагрева горит *L*.

# 12 Защита при вытирании

При протирании включенной варочной панели возможно изменение настроек. Для предотвращения этого варочная панель оснащена защитой при вытирании.

Защита при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

## 12.1 Активирование защиты при вытирании

- ▶ Нажмите на .
- ✓ Раздается звуковой сигнал.
- ✓  горит ярким светом.
- ✓ Панель управления блокируется на 30 секунд.

# 13 Индикатор расхода электроэнергии

Функция отображает суммарную электроэнергию, израсходованную между включением и выключением варочной панели.

После выключения на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, 1,08 кВт\*ч.

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



Вы можете активировать индикатор в базовых установках. → [Страница 38](#)

# 14 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

## 14.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

| Индикация   | Выбор  |
|---|--|
| <i>c i</i>  | Автоматическая блокировка для безопасности детей                       |
|  | — выключено <sup>1</sup>   |
| <i>i</i>  | — включено   |
|  | — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены. |
| <sup>1</sup>  | Заводская настройка  |

| Индикация | Выбор  |
|-----------|--|
| с 2       | Звуковой сигнал<br><ul style="list-style-type: none"> <li>□ — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным.</li> <li>! — включен только сигнал сообщения об ошибке.</li> <li>2 — включен только сигнал подтверждения.</li> <li>3 — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.<sup>1</sup></li> </ul>  |
| с 3       | Индикатор расхода электроэнергии<br>Сетевое напряжение узнайте в своем местном предприятии энергоснабжения.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>□ — Индикатор расхода выключен.<sup>1</sup></li> <li>! — Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.</li> <li>2 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.</li> <li>3 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.</li> <li>4 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.</li> </ul> |
| с 5       | Автоматический таймер<br><ul style="list-style-type: none"> <li>□□ — выключено.<sup>1</sup></li> <li>!-99 — Время, по истечении которого конфорки выключаются.</li> </ul>  |
| с 6       | Продолжительность сигнала истечения времени таймера<br><ul style="list-style-type: none"> <li>! — 10 секунд.<sup>1</sup></li> <li>2 — 30 секунд.</li> <li>3 — 1 минута.</li> </ul>   |
| с 7       | Подключение нагревательных элементов<br><ul style="list-style-type: none"> <li>□ — Выключено</li> <li>! — Включено</li> <li>2 — Последняя установка перед выключением конфорки.<sup>1</sup></li> </ul>   |
| с 8       | Восстановление заводских установок<br><ul style="list-style-type: none"> <li>□ — выключено<sup>1</sup></li> <li>! — включено</li> </ul>  |

<sup>1</sup> Заводская настройка

→ "Обзор настроек Home Connect", Страница 40

→ "Обзор настроек вытяжки", Страница 43

## 14.2 Изменение базовой установки

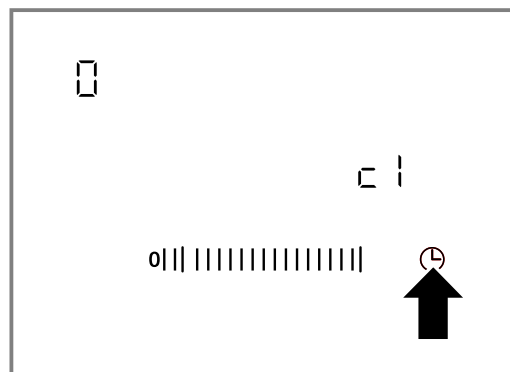
**Требование:** Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель.

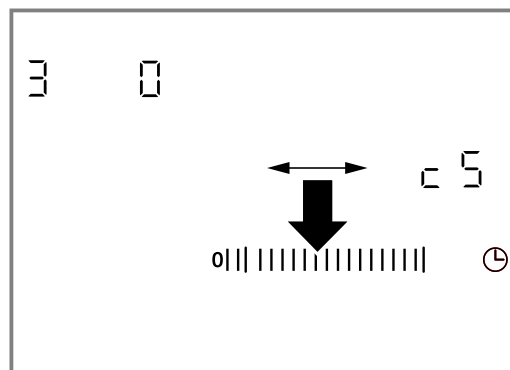
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым ⏸ 4 секунды.
- ✓ Появляется индикация сервисной службы.
3. Для пролистывания индикации щелкните по зоне настройки.

| Пример индикации | Значение                        |
|------------------|---------------------------------|
| □!               | Индикация сервисной службы (KI) |
| Fd               | Дата производства               |
| 15.              | Год производства                |
| 05               | Месяц производства              |

4. Снова прикоснитесь к ⏸.



- ✓ Появляется с !.
  - ✓ На индикаторе конфорки загорается □.
5. Нажимайте на ⏸, пока не появится требуемая индикация.
  6. Установите требуемое значение в зоне настройки.



7. Удерживайте ⏸ нажатым 4 секунды.

✓ Настройка задействована.

**Рекомендация:** Чтобы выйти из базовых настроек без сохранения, выключите варочную панель посредством ⏸. Снова включите варочную панель и настройте ее заново.

# 15 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.

Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Для выполнения настроек следуйте указаниям в приложении Home Connect.

**Рекомендация:** Также соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

#### Примечания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect. → "Безопасность", Страница 26
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.
- Варочные панели не предназначены для бесконтрольного применения. Процесс приготовления необходимо контролировать.

### 15.1 Установка приложения Home Connect

1. Приложение Home Connect установлено на мобильном устройстве.
2. Запустите приложение Home Connect и настройте доступ для Home Connect. Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации.

### 15.2 Установка Home Connect

#### Требования

- Прибор должен быть подключен к сети электропитания и включен.
  - У вас есть мобильное устройство с установленной актуальной версией операционной системы iOS или Android, например смартфон.
  - Приложение Home Connect настроено на мобильном устройстве.
  - Место установки прибора находится в радиусе действия домашней сети WLAN (Wi-Fi).
  - Мобильное устройство и прибор находятся в радиусе действия сигнала WLAN вашей домашней беспроводной сети.
1. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте следующий QR-код.



2. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

### 15.3 Обзор настроек Home Connect

В меню базовых установок вашей варочной панели вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect.

| Установка | Выбор или индикация  | Дополнительная информация  |
|-----------|--|--|
| HC 1      | Подключение к сети<br>0 – Нет подключения/Прервать подключение к сети<br>1 – Автоматическое подключение<br>2 – Подключение вручную<br>3 – Подключено | Зарегистрируйте варочную панель в домашней сети WLAN (Wi-Fi) или отключите от сети   |
| HC 2      | Подключение к приложению<br>0 – Нет подключения<br>1 – Установить подключение  | HC 2 отображается только в том случае, если варочная панель подключена к домашней сети.  |
| HC 3      | Подключение к WLAN<br>0 – Модуль беспроводной связи выключен<br>1 – Модуль беспроводной связи включён  | Если функция WLAN активирована, функциями Home Connect можно пользоваться. HC 3 отображается только в том случае, если варочная панель уже была ранее подключена к сети. |
| HC 4      | Настройка через приложение<br>0 – Выключено<br>1 – Включено <sup>1</sup>   | Если HC 4 выключена, в приложении Home Connect отображаются только режимы работы варочной панели.  |
| HC 5      | Обновление ПО<br>1 – Обновление доступно и готово к установке<br>2 – Начать установку  | HC 5 отображается только в том случае, если доступно обновление ПО.  |
| HC 6      | Управление дистанционным доступом сервисной службы<br>0 – Не доступно<br>1 – Доступно  | HC 6 отображается только когда сервисная служба пытается получить доступ к варочной панели. Предоставленный доступ вы можете в любой момент отменить.                    |

<sup>1</sup> Заводская настройка



| Установка   | Выбор или индикация   | Дополнительная информация   |
|-------------|---|---|
| <i>НГ 7</i> | Отображение уровня сигнала WLAN<br><ul style="list-style-type: none"> <li><i>0</i> – Нет подключения к домашней беспроводной сети (Wi-Fi)</li> <li><i>1</i> – Уровень сигнала 1 (слабый)</li> <li><i>2</i> – Уровень сигнала 2 (средний)</li> <li><i>3</i> – Уровень сигнала 3 (хороший)</li> </ul> | <i>НГ 7</i> отображается только при наличии подключения к домашней сети WLAN (Wi-Fi). |
| <i>НГ 8</i> | Подключение к серверу Home Connect<br><ul style="list-style-type: none"> <li><i>0</i> – Нет подключения</li> <li><i>1</i> – Подключено</li> </ul>   | <i>НГ 8</i> отображается только при наличии подключения к домашней сети WLAN (Wi-Fi). |

<sup>1</sup> Заводская настройка

## 15.4 Изменение установок через приложение Home Connect

С помощью приложения Home Connect вы можете изменять установки для зон нагрева и отправлять их на варочную панель.

### Требования

- Варочная панель подключена к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
  - Чтобы иметь возможность настраивать варочную панель через приложение Home Connect, необходимо включить в базовых установках *НГЧ*. В заводских установках включено *НГЧ*. Если передача установок деактивирована, в приложении Home Connect отображаются только режимы работы варочной панели.
1. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте установку на варочную панель. Следуйте указаниям в приложении Home Connect. Установки, которые вы отправляете на варочную панель через приложение Home Connect, необходимо подтвердить на варочной панели.
    - ✓ Когда установки по приготовлению переданы на зону нагрева, начинает мигать соответствующая индикация в зависимости от типа установки.
  2. Для подтверждения установки нажмите на индикатор конфорки необходимой зоны нагрева.
  3. Для отказа от установки коснитесь любого другого сенсорного поля на варочной панели.

## 15.5 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания.

Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.

Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки вы можете начать установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.

### Примечания

- Обновление ПО выполняется в два этапа.
  - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
  - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

## 15.6 Дистанционная диагностика

В случае вашего обращения с запросом, сервисная служба может получить доступ к вашему прибору посредством дистанционной диагностики Home Connect, если ваш прибор подключен к серверу, а удаленная диагностика доступна в стране пользователя.

**Рекомендация:** Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 15.7 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом подключении прибора к домашней сети с выходом в Интернет ваш прибор передает на сервер Home Connect следующие категории данных (первоначальная регистрация):

- уникальный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi);
- сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для информационно-технической защиты подключения);
- текущую версию программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора;
- статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Такая первоначальная регистрация нужна для использования функций Home Connect и требуется только в том случае, когда вы будете использовать функции Home Connect в первый раз.

**Замечка:** Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Сведения о защите данных можно получить в приложении Home Connect.

## 16 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели

Если оба прибора совместимы с Home Connect, установите соединение приборов в приложении Home Connect. Для этого подключите оба прибора к Home Connect и следуйте указаниям в приложении.

### Примечания









- Для вашего прибора регулярно предоставляются обновления безопасности. Если вы соединили варочную панель напрямую с вытяжкой, оба прибора не смогут получить эти обновления безопасности. Чтобы обеспечить безопасное использование, мы рекомендуем соединить приборы друг с другом через Home Connect и устанавливать эти обновления, как только они станут доступны. Для этого требуется оформить (бесплатную) учетную запись Home Connect.
- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.
- Соединение с вытяжкой можно устанавливать только через приложение Home Connect. Другие способы подключения к прибору больше не поддерживаются.

### 16.1 Прямое соединение приборов друг с другом

Соедините прибор напрямую с вытяжкой, чтобы управлять вытяжкой через варочную панель. Подключение обоих приборов к домашней сети и приложению более недоступно.

**Заметка:** Информацию о соединении с варочной панелью см. в руководстве по эксплуатации вытяжки.

**Требование:** Вытяжка выключена.











1. Включите варочную панель.
2. Удерживайте  нажатым 4 секунды.
  - ✓ На дисплее отображается информация об изделии.
3. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не будут попеременно отображаться  и .
  - ✓ На индикаторе конфорки загорается .
4. Установите в зоне настройки значение .
  - ✓ На индикаторе конфорки начинает мигать .
5. В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке.
  - ✓ Когда соединение установлено, на индикаторе конфорки загорается .
6. Выйдите из меню базовых установок.
  - ✓ На панели управления варочной панели отображаются символы для управления вытяжкой на варочной панели.

### 16.2 Соединение приборов через домашнюю беспроводную сеть WLAN (Wi-Fi)

Подключите приборы к домашней сети, чтобы управлять вытяжкой через варочную панель. Также возможно установить подключение к приложению Home Connect.

**Заметка:** Соединение приборов может быть установлено только в том случае, если оба прибора подключены к домашней сети и одновременно находятся в процессе соединения. Если время для процесса соединения у одного из приборов уже истекло, снова начните соединение.





#### Требования

- Ваш роутер оснащён кнопкой WPS. Информация об этом приведена в руководстве по эксплуатации роутера.
- Вытяжка подключена к домашней беспроводной сети WLAN (Wi-Fi).
  1. Включите варочную панель.
  2. Удерживайте  нажатым 4 секунды.
    - ✓ На дисплее отображается информация об изделии.
  3. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не будут попеременно отображаться  и .
    - ✓ На индикаторе конфорки загорается  (нет подключения) или  (подключение к домашней беспроводной сети WLAN (Wi-Fi)).
  4. Установите в зоне настройки значение .
    - ✓ На индикаторе конфорки начинает мигать .
  5. Если прибор еще не был подключен к домашней беспроводной сети WLAN (Wi-Fi), в течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на роутере.
    - ✓ Варочная панель подключается к домашней беспроводной сети WLAN (Wi-Fi) и на индикаторе конфорки загорается . После этого варочная панель автоматически соединяется с вытяжкой.
  6. В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке.
    - ✓ Когда соединение установлено, на индикаторе конфорки загорается .
  7. Выйдите из меню базовых установок.
    - ✓ На панели управления варочной панели отображаются символы для управления вытяжкой на варочной панели.

### 16.3 Возврат настроек Home Connect

Если возникают проблемы при установлении соединения вашего прибора с домашней беспроводной сетью (Wi-Fi) или если вы хотите зарегистрировать свой прибор в другой домашней беспроводной сети (Wi-Fi), вы можете выполнить возврат настроек Home Connect.

**Заметка:** Если вы выполняете возврат настроек Home Connect, то будет разъединено и возможно установленное соединение с вытяжным колпаком.

1. Удерживайте  нажатым 4 секунды.
  - ✓ На дисплее отображается информация об изделии.
2. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не будут попеременно отображаться  и .


3. Установите в зоне настройки значение .

## 16.4 Управление вытяжкой через варочную панель

В базовых установках варочной панели можно установить режим работы вытяжного колпака в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева.

Через элементы управления варочной панели вы можете выполнить и другие установки.


### Настройка вентилятора

1. Нажмите на .
2. Выберите режим работы вентилятора в зоне настройки.  
Вы можете выбрать режимы 1, 2 или 3.  
Чтобы установить интенсивный режим, нажмите в зоне настройки на 4 или 5. Вы также можете нажать на **b** до тех пор, пока не появится нужный интенсивный режим.


### Выключение вентилятора

- ▶ Выберите режим работы вентилятора 0 в зоне настройки.

### Включение автоматического режима



- ▶ Удерживайте  нажатым, пока на индикации отображается **H**.
- ✓ При выделении пара вентилятор запускается автоматически.

### Отключение автоматического режима

- ▶ Удерживайте нажатым , пока **H** не погаснет. Если вы настроите другой режим вентилятора, автоматический режим также будет окончен.






### Настройка подсветки вытяжного колпака

Подсветку вытяжки можно включать и выключать через панель управления варочной панели.

1. Чтобы включить подсветку, нажмите на .
2. Чтобы выключить подсветку, еще раз нажмите на .

## 16.5 Обзор настроек вытяжки

В базовых установках варочной панели можно настроить режим работы вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева.

| Установ-ка | Выбор  | Описание  |
|------------|--|---|
| c 1 b      | Соединение «варочная панель – вытяжка»<br> – Нет соединения/Отсоединено<br>1 – Не работает<br>2 – Подключение к домашней беспроводной сети (Wi-Fi)<br>3 – Подключение к домашней беспроводной сети и соединение с вытяжкой  | -   |
| c 1 B      | Автоматический запуск вентилятора<br> — Выключено. При необходимости включите вытяжку вручную.<br>1 – Включено в автоматическом режиме <sup>1</sup> . Вытяжка включается при включении зоны нагрева в автоматическом режиме.<br>2 – Включено в ручном режиме. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в заданном режиме мощности. | Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.   |
| c 2 0      | Инерционный режим вентилятора<br> – Вентилятор выключается вместе с варочной панелью.<br>1 – Включено в автоматическом режиме <sup>1</sup><br>2 – Включено при стандартной инерционной фазе вентилятора<br>3 – Без изменения установок  | Установка, определяющая будет ли включаться вентилятор после включения варочной панели и каким образом это произойдет.<br>Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой. |
| c 2 1      | Автоматическое включение подсветки<br> – Выключено<br>1 – Включено <sup>1</sup><br>Подсветка включается при включении варочной панели.  | Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.   |
| c 2 2      | Автоматическое выключение подсветки<br> — Выключено <sup>1</sup><br>1 – Подсветка выключается при выключении варочной панели.   | Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.   |

<sup>1</sup> Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

## 17 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

### 17.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести в сервисной службе, онлайн-магазине или через торговую сеть.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

#### **Неподходящие чистящие средства**

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

### 17.2 Чистка стеклокерамики

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали.

**Заметка:** Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 44*

**Требование:** Варочная панель остыла.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.

**Рекомендация:** Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

### 17.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.

#### **Примечания**

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 44*
  - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очистите раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
  2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 18 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.  
→ *"Сервисная служба", Страница 46*

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Варочная панель самопроизвольно отключается и перестает реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

## 18.1 Указания на дисплее

| Неисправность  | Причина и устранение неисправностей   |
|--|---|
| Отсутствует  | Сбой электропитания.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверьте домовый предохранитель прибора.</li> <li>2. Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.</li> </ol>   |
| Все индикаторы мигают  | Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.</li> </ul>   |
| $F2$   | Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подождите некоторое время.</li> <li>2. Коснитесь любого сенсорного поля.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.</li> </ul>           |
| $F4$   | Несмотря на отключение посредством $F2$ нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подождите некоторое время.</li> <li>2. Коснитесь любого сенсорного поля.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.</li> </ul>                         |
| $F5$ и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал. | Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Снимите кастрюлю.</li> <li>✓ Сразу после этого индикация гаснет.</li> </ul>  |
| $F5$ и звуковой сигнал   | Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимите кастрюлю.</li> <li>2. Подождите некоторое время.</li> <li>3. Коснитесь любого сенсорного поля.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.</li> </ul> |
| $F8$   | Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически.<br>Вы можете снова включить конфорку.   |
| $dE$ и конфорки не нагреваются                                       | Активирован демонстрационный режим.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей.</li> <li>2. В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.</li> </ol>   |
| На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.                 | Электроника установила ошибку.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите прибор и снова включите.</li> <li>2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Сервисная служба", Страница 46</li> </ul>   |

## 18.2 Проблема с Home Connect

| Неисправность                                | Причина и устранение неисправностей   |
|--|---|
| Home Connect не работает надлежащим образом. | Возможны различные причины.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зайдите на <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul> |

## 19 Утилизация

### 19.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.  
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## 20 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

**Заметка:** При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.  
<https://www.siemens-home.bsh-group.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж  
e-mail: [ala-infokz@bshg.com](mailto:ala-infokz@bshg.com)  
Срок службы устройства – 7 лет.  
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).  
Сделано в Германии

### 20.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Типовая табличка находится:

- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стекло-керамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках  
→ Страница 38.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.


## 21 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.

Полный текст RED сертификата соответствия размещен на интернет-сайте [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.



Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт  
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | EL | ES |
|  | FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
|  | MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
|  | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

## 22 Инструкция по монтажу



### 22.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Электроподключение должен выполнять только уполномоченный специалист. В случае неправильного подключения гарантия теряет свою силу.
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением инструкции по монтажу. За повреждения вследствие неправильной установки ответственность несет сборщик.

### 22.2 Встраивание под столешницу

Встраиванию под столешницу не подлежат холодильники, посудомоечные машины, неvented-духовые шкафы и стиральные машины.

- Для встраивания духового шкафа толщина столешницы должна составлять не менее 20 мм, а в некоторых случаях даже больше. Следуйте указаниям руководства по монтажу духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы выступающие части, такие как модуль сетевого подключения или сетевой кабель, не находились рядом со шкафом для подогрева посуды.

### 22.3 Промежуточная полка

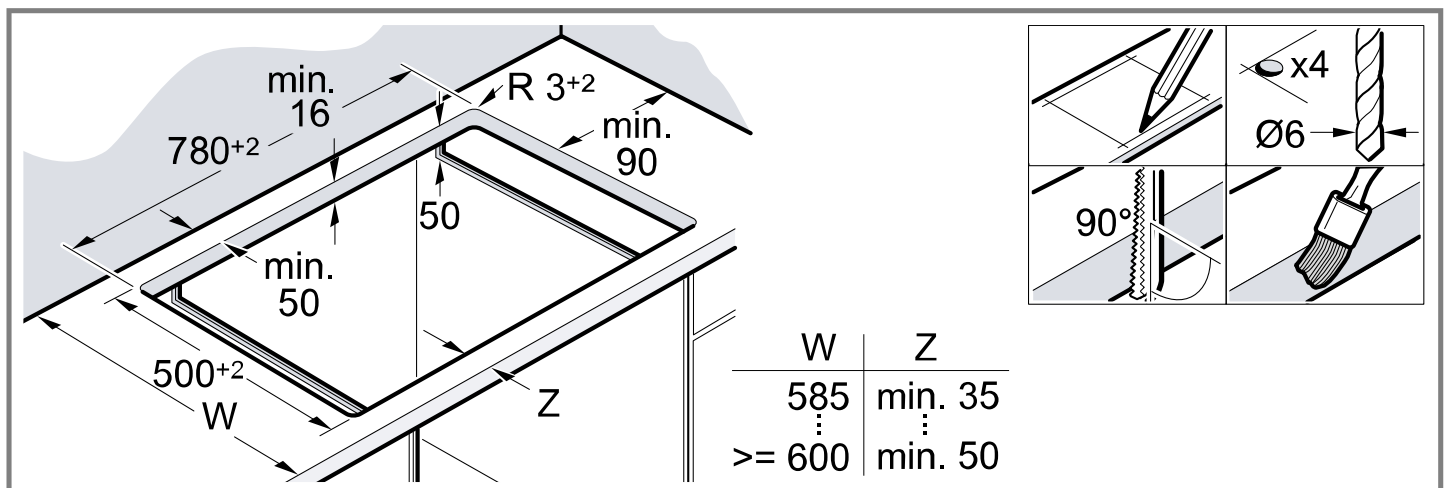
Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить промежуточную полку.

- Вы можете приобрести промежуточную полку в специализированном магазине в качестве принадлежности.
- При использовании другой промежуточной полки расстояние до сетевого подключения прибора должно составлять не менее 10 мм.

### 22.4 Подготовка мебели

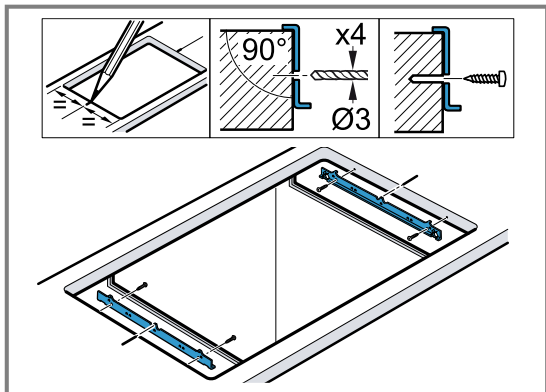
Рабочая поверхность должна быть ровной, горизонтальной и неподвижной.

- Мебель для встраивания (вкл. пристеночный бортик) должна выдерживать температуру не менее 90 °C.
- Обшивка ниши на расстоянии 50 мм от задней стенки должна быть выполнена из негорючих материалов (например, плитка, камень).
- Чтобы столешница не вздулась от влаги, проклейте поверхности среза термостойким герметиком.



## 22.5 Установка направляющих

Приклейте направляющие, если столешница выполнена из камня.



## 22.6 Подключение к электросети

В целях безопасности не вынимайте прибор из пенопластовой упаковки, пока он не будет встроен в вырез. Запрещено ставить прибор вертикально на одну сторону.

- Перед подключением прибора проверьте домашнюю электропроводку.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только в комбинации с заземляющим проводом.
- В установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.
- Если на дисплее прибора отображается **U400**, подключение выполнено неправильно. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

### Подключение без предварительно установленного кабеля

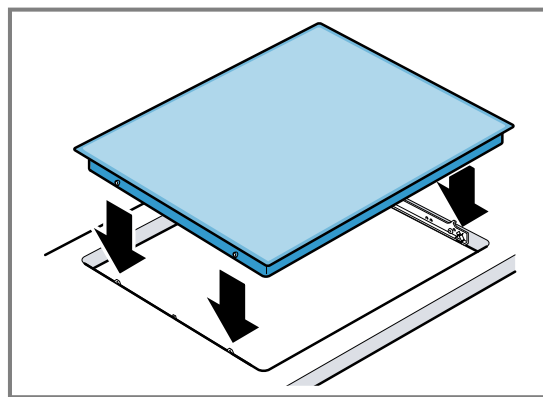
Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой.

- При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.
- При 3/2-фазном подключении (3 N~/2 N~) сетевой кабель должен иметь тип H05 VV-F или выше.
- Сечение провода определяется из допустимых токовых нагрузок. Не допускается использование кабелей с сечением < 1,5 мм<sup>2</sup>.
- При однофазном подключении (1 N~) сетевой провод H05RR-F3G4 (длина 1 м) можно приобрести через сервисную службу.

## 22.7 Установка варочной панели

Не допускайте защемления сетевого провода, не прокладывайте провод через острые кромки.

- При нижнем расположении духового шкафа проведите провод через задние углы духового шкафа к розетке.
- Прижмите варочную панель, чтобы она зафиксировалась.



## 22.8 Демонтаж варочной панели

1. Обесточьте прибор.
2. Выдвиньте варочную панель снизу.



További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



## Tartalomjegyzék

### HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

|      |                                       |    |
|------|---------------------------------------|----|
| 1    | Biztonság.....                        | 49 |
| 2    | Anyagi károk elkerülése .....         | 51 |
| 3    | Környezetvédelem és takarékoság ..... | 51 |
| 4    | Ismerkedés .....                      | 52 |
| 5    | A kezelés alapjai .....               | 53 |
| 6    | Powerboost funkció.....               | 55 |
| 7    | Sütésérzékelő.....                    | 55 |
| 8    | Gyerekszár .....                      | 57 |
| 9    | Időfunkciók.....                      | 58 |
| 10   | Automatikus kikapcsolás .....         | 59 |
| 11   | Melegen tartási funkció .....         | 59 |
| 12   | Törlési védelem.....                  | 59 |
| 13   | Energiafogyasztás kijelzése.....      | 59 |
| 14   | Alapbeállítások.....                  | 60 |
| 15   | Home Connect .....                    | 61 |
| 16   | Főzőlapfüggő elszívóvezérlés.....     | 63 |
| 17   | Tisztítás és ápolás .....             | 65 |
| 18   | Zavarok elhárítása.....               | 65 |
| 19   | Ártalmatlanítás .....                 | 66 |
| 20   | Vevőszolgálat.....                    | 67 |
| 21   | Megfelelőségi nyilatkozat.....        | 67 |
| 22   | SZERELÉSI ÚTMUTATÓ .....              | 67 |
| 22.1 | Biztonságos összeszerelés.....        | 67 |

## 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 Rendeltetésszerű 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 képességekkel, 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 lángokat 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 lánggra lobbanhatnak.

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

Használat közben a készülék és a megérinthető 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, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszékben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.

- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 67*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megoldható.

- ▶ 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 találhatóak a leggyakoribb sérülések és atippek az alábbi kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

| Sérülések             | Oka                                   | Teendő  |
|-----------------------|---------------------------------------|---|
| Foltok                | Kifutott ételek                       | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |
| Foltok                | Alkalmatlan tisztítószer              | Üvegkerámiához alkalmas tisztítószerrel használjon.             |
| Karcolások            | Só, cukor vagy homok                  | A főzőfelületet ne használja munka- vagy tárolófelületként.     |
| Karcolások            | Érdes aljú edények és serpenyők       | Ellenőrizze az edényt.  |
| Elszíneződés          | Alkalmatlan tisztítószer              | Üvegkerámiához alkalmas tisztítószerrel használjon.             |
| Elszíneződés          | 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 ételmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

■ A kevés ételmiszert 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 főzési fokozatra.

■ Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

Használja a főzőmező maradék hőjét. 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.

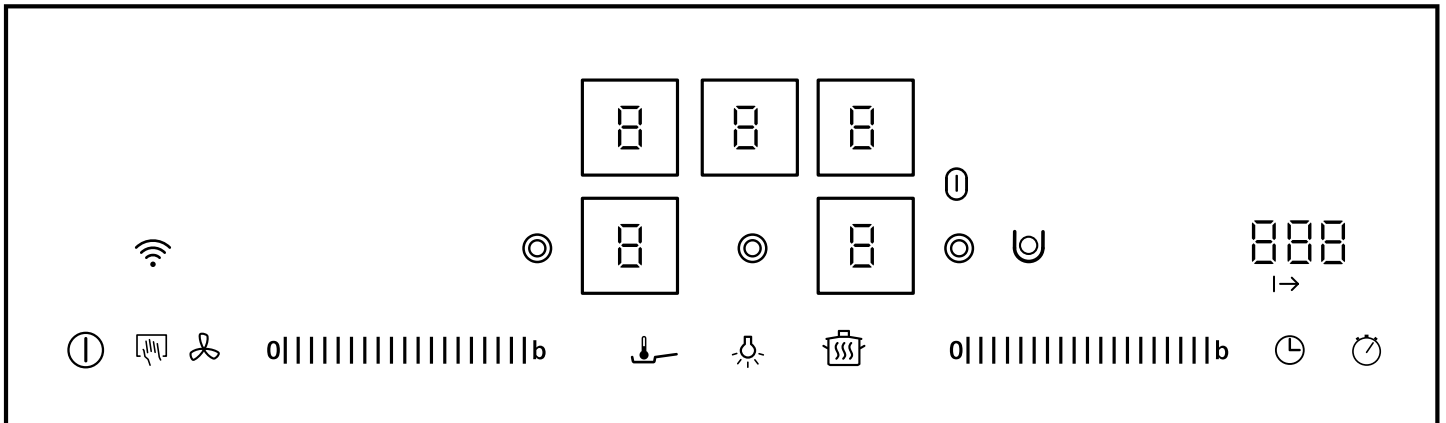
A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

## 4 Ismerkedés

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

### 4.1 Kezelőmező

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



### 4.2 Kijelzések

A kijelzők a beállított értékeket és funkciókat mutatják.

| Kijelzés | Név                     |
|----------|-------------------------|
|          | Üzemállapot             |
|          | Főzési fokozatok        |
|          | Maradék hő              |
|          | Melegen tartási funkció |
|          | Powerboost funkció      |
|          | Időzítés                |
|          | Wi-Fi                   |

### 4.3 Érintőmezők

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

| Érintőmező | Név                               |
|------------|-----------------------------------|
|            | Főkapcsoló                        |
|            | Powerboost funkció                |
|            | Főzőhely-kiválasztás              |
|            | Gyerekszár<br>Törlési védelem     |
|            | Elszívó ventilátorfokozata        |
|            | Sütésérzékelő                     |
|            | Beállítási tartomány              |
|            | Kétkörös főzőhely hozzákapcsolása |
|            | Kis sütőzóna hozzákapcsolása      |
|            | Nagy sütőzóna hozzákapcsolása     |
|            | Elszívó világítása                |

| Érintőmező | Név                     |
|------------|-------------------------|
|            | Melegen tartási funkció |
|            | Időzítés                |
|            | Stopperóra funkció      |

### Megjegyzések

- A főzőfelület üzemállapotától függően az Ön által kiválasztható érintőmezők félig világosan vagy világosan világítanak. Ezeket megérintve végrehajtódik a megfelelő funkció.
- Az éppen nem kiválasztható funkciók érintőmezői nem világítanak.
- Az éppen kiválasztott főzőhelyek beállításai élesen világítanak.
- Tartsa szárazon a kezelőmezőt. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és érintőpanelek közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

### 4.4 Főzőhelyek

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

Ha bekapcsol egy főzőhelyet, akkor az az utoljára beállított méretben kapcsolódik be.

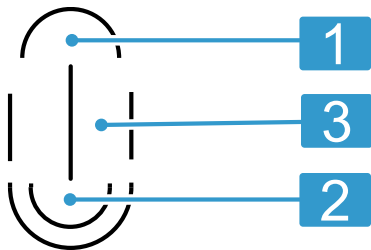
| Főzőhely | Hozzákapcsolás és kikapcsolás               |
|----------|---|
|          | Egykörös főzőhely                           |
|          | Kétkörös főzőhely<br>Koppintson az  ikonra. |

## 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.
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.
  - Az érzékeny alkatrészek ezáltal védve vannak a túlmelegedéstől.
  - A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.
  - Hozzájárul a jobb főzési eredményhez.

## Kombinált főzőhelyek

Kombinált főzőhelyek esetén az egykörös és kétkörös főzőhelyek hídfűtőtesttel kombinálhatók. A két főzőhely egymástól függetlenül is használható.



1 Egykörös főzőhely

2 Kétkörös főzőhely

3 Hídfűtőtest

| Kombináció                                      | Hozzákapcsolás   | Alkalmasság   |
|---|--|---|
| Kis sütőzóna: az 2. és 3. kombinációja          | A ☹ szimbólummal kapcsolja hozzá a hídfűtőtestet.<br>A ☹ erős fényvel világít. A erős fényvel világít. | Kis sütőedény<br>Kis teppanyaki                     |
| Nagy sütőzóna: az 1., a 3. és a 2. kombinációja | Érintse meg a 0 ikont..<br>A 0 erős fényvel világít. A erős fényvel világít.                           | Nagy sütőedény<br>Nagy teppanyaki<br>Nagy grill-lap |

A kis sütőzóna (2 és 3) és az egykörös főzőhely (1) egymástól függetlenül is használható, különböző főzési fokozatokkal. Így például a nagy sütőedénynél, a teppanyakinál vagy a grill-lapnál különböző hőmérséklet-tartományok alakulnak ki.

A kis sütőzónán ekkor például egy ételt piríthatunk, az egykörös főzőhelyen pedig ugyanakkor melegen tarthatunk egy másik ételt. A kis sütőzónán ekkor például egy ételt piríthatunk, az egykörös főzőhelyen pedig ugyanakkor melegen tarthatunk egy másik ételt.

**Tipp:** Megfelelő edényt a vevőszolgálaton keresztül, vagy pedig online üzletünkben vásárolhat.

## 4.5 Maradék hő-kijelző

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

| Kijelzés | 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 főzőhely be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni. Ha a kikapcsolást követő első 4 másodpercben újra bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlap az addigi beállítással kezd el üzemelni.

## 5.2 A főzőfelület bekapcsolása

- ▶ Koppintson az ① ikonra.
- ✓ A ① feletti jelzőlámpa világít.
- ✓ A kezelőfelületek kijelzői és a ④ főzésifokozat-kijelzők világítanak.
- ✓ A főzőfelület üzemkész. A főzőfelület üzemkész.
- ✓ A két elülső főzőhely ki van választva.
- ✓ A két első főzési fokozat kijelzője ④ élesen világít.

## 5.3 A főzőlap kikapcsolása

Ha a valamennyi főzőhely bizonyos ideig (10-60 másodperc) ki van kapcsolva, a főzőhely automatikusan kikapcsol.

- ▶ Koppintson az ① ikonra.
- ✓ Az ① feletti jelzőlámpa kialszik.
- ✓ A kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőhely ki van kapcsolva.
- ✓ A maradék hő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.



## 5.4 A főzőhelyek beállítása

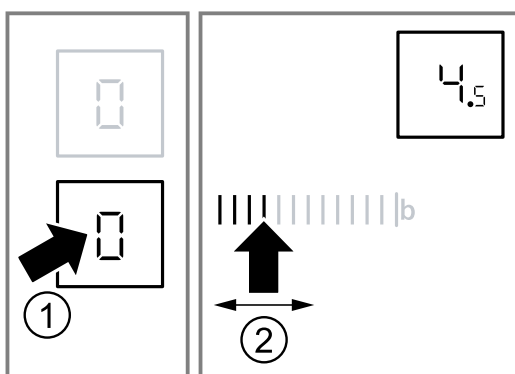
A főzőhely beállításához ki kell választani a főzőhelyet. A bal oldali főzőhely a bal, a jobb oldali pedig a jobb beállítási területen állítható be.

| Főzési fokozat |   |
|----------------|---|
| 1              | legkisebb teljesítmény  |
| 9              | legnagyobb teljesítmény   |
| 5              | Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is, pl. 4,5. |

## 5.5 Főzési fokozat beállítása

**Követelmény:** A főzőlap be van kapcsolva.

1. A főzőhely kiválasztásához koppintson a főzési fokozat  kijelzésére.
- ✓ Az  erős fényvel világít a főzési fokozat kijelzőjén.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



- ✓ A főzőhely be van kapcsolva.

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

## 5.6 A főzési fokozat módosítása

1. A főzési fokozat kijelzésével válassza ki a főzőhelyet.
2. Állítsa be a főzési fokozatot a beállítási területen.

## 5.7 Főzőhely kikapcsolása

A főzőhely kikapcsolását követő kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

1. Válassza ki a főzőhelyet az főzési hely kijelzőjének használatával.
2. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t.

## 5.8 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 51*

## Olvasztás

| Étel                        | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama perc-ben |
|-----------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Csokoládé, csokoládébevonat | 1-1,5                | -                               |
| Vaj, méz, zselatin          | 1-2                  | -                               |

## Melegítés vagy melegen tartás

|                             |         |   |
|-----------------------------|---------|---|
| Egytálétel, pl. lencseleves | 1-2     | - |
| Tej <sup>1</sup>            | 1.5-2.5 | - |
| Virsli vízben <sup>1</sup>  | 3-4     | - |

<sup>1</sup> Az ételt fedő nélkül készítse.

## Felolvasztás és melegítés

|                    |         |       |
|--------------------|---------|-------|
| Mélyhűtött spenót  | 2.5-3.5 | 10-20 |
| Mélyhűtött pörkölt | 2.5-3.5 | 20-30 |

## Puhára párolás vagy forralás

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| Gombóc <sup>1,2</sup>                                     | 4,5-5,5 | 20-30 |
| Hal <sup>1,2</sup>  | 4-5     | 10-15 |
| Fehér szószok, pl. besamel-mártás                         | 1-2     | 3-6   |
| Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás vagy hollandimártás | 3-4     | 8-12  |

<sup>1</sup> A vizet fedő alatt forralja fel.

<sup>2</sup> Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

## Főzés, gőzölés vagy párolás

|                                    |         |       |
|------------------------------------|---------|-------|
| Rizs kétszeres vízmennyiséggel     | 2-3     | 15-30 |
| Tejberizs                          | 1.5-2.5 | 35-45 |
| Héjában főtt burgonya              | 4-5     | 25-30 |
| Sós burgonya                       | 4-5     | 15-25 |
| Tésztafélék, metélt <sup>1,2</sup> | 6-7     | 6-10  |
| Egytálétel, leves                  | 3.5-4.5 | 15-60 |
| Zöldség, friss                     | 2.5-3.5 | 10-20 |
| Zöldség, mélyhűtött                | 3.5-4.5 | 10-20 |
| Kuktában készülő ételek            | 4-5     | -     |

<sup>1</sup> A vizet fedő alatt forralja fel.

<sup>2</sup> Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

## Párolás

|              |         |        |
|--------------|---------|--------|
| Göngyölt hús | 4-5     | 50-60  |
| Párolt sült  | 4-5     | 60-100 |
| Pörkölt      | 2.5-3.5 | 50-60  |

## Sütés kevés olajban

Az ételeket fedő nélkül süsse.

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Hússzelet, natúr vagy panírozott          | 6-7 | 6-10 |
| Hússzelet, mélyhűtött                     | 6-7 | 8-12 |
| Karaj, natúr vagy panírozott <sup>1</sup> | 6-7 | 8-12 |
| Steak, 3 cm vastag                        | 7-8 | 8-12 |

<sup>1</sup> Az ételt többször fordítsa meg.

|   |         |                   |
|---|---------|-------------------|
| Fasírt, 3 cm vastag <sup>1</sup>                            | 4,5-5,5 | 30-40             |
| Hamburger, 2 cm vastag <sup>1</sup>                         | 6-7     | 10-20             |
| Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag <sup>1</sup>                | 5-6     | 10-20             |
| Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött <sup>1</sup>                 | 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                    | 7.5-8.5 | 15-20             |
| Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött                    | 6-7     | 6-10              |
| Fánk  | 6-7     | olyamatosan süsse |

<sup>1</sup> Az ételt többször fordítsa meg.

|            |         |                   |
|------------|---------|-------------------|
| Omlett     | 3.5-4.5 | olyamatosan süsse |
| Tükörtojás | 5-6     | 3-6               |

<sup>1</sup> Az ételt többször fordítsa meg.

### Olajban való sütés

Az élelmiszereket 150-200 grammos adagonként 1 - 2 l olajban süsse 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 | - |

## 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 felgyorsodik. A túlhevült olajok és zsírok gyorsan lángra lobbannak.

- ▶ A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül.

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


1. Válassza ki a főzőhelyet.
  2. Koppintson az **b** ikonra.
- ✓ A **b** kijelzés világít.

### 6.2 A Powerboost funkció kikapcsolása

Ha Ön nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor az bizonyos idő múlva automatikusan kikapcsolódik. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.

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

## 7 Sütésérzékelő

A  szimbólummal megjelölt főzőhelyek sütésérzékelő funkcióval rendelkeznek.

A rendszer a sütésérzékelő segítségével figyeli és automatikusan szabályozza a serpenyőben lévő hőmérsékletet.

Előnyök az Ön számára sütésnél:

- A célzott fűtéssel energiát takaríthat meg.
- Az olaj vagyok és zsírok nem hevülnek túl.

### 7.1 Sütés-érzékelőhöz való serpenyő

A sütésérzékelővel való használathoz megfelelő serpenyőt használjon.

#### Profi sütőserpenyő kiegészítő tartozékként

A sütés-érzékelővel való sütéshez alkalmas serpenyő az elektromos szakkereskedésekben vagy az online áruházban is elérhető: HZ390230.

#### Hagyományos serpenyők

A sütésérzékelő hagyományos serpenyőkkel is használható.

- A serpenyőket alacsony sütési fokozaton tesztelje. Túl magas sütési fokozat esetén a serpenyő túlhevülhet.
- Szükség esetén módosítsa a sütési fokozatot.

## 7.2 Sütési fokozatok

Válasszon az élelmiszerek elkészítéséhez megfelelő sütési fokozatot.


| Sütési fokozat | Hőmérséklet        | Használat  |
|----------------|--------------------|--|
| 1              | nagyon alacsony    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Szószok elkészítése és redukciója</li> <li>▪ Zöldség párolása víz hozzáadása nélkül és zsír hozzáadásával</li> <li>▪ Ételek sütése extraszűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal</li> </ul> |
| 2              | alacsony           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Omlett</li> <li>▪ Élelmiszerek sütése extraszűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal</li> </ul>  |
| 3              | alacsony – közepes | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hal</li> <li>▪ Vastag sütnivaló, például fasírt vagy virsli</li> </ul>  |
| 4              | közepes – magas    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Steak közepesen vagy jól át-sütve</li> <li>▪ Mélyhűtött panírozott termékek</li> <li>▪ Vékony sütnivaló, például hússzelet, vékony csíkokra vágott hús vagy zöldség</li> </ul>                |
| 5              | magas              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Steak angolosan (véresen)</li> <li>▪ Krumplilángos</li> <li>▪ Sült burgonya</li> </ul>  |

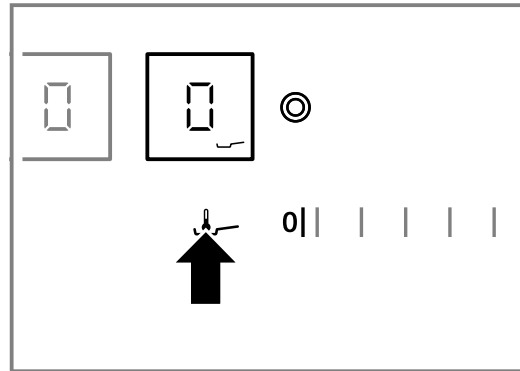
## 7.3 Sütésérzékelő beállítása



Ha kiválasztott egy megfelelő sütési fokozatot a beállítási javaslatok közül, beállíthatja a sütésérzékelőt. A sütésérzékelő funkció használata esetén a kétkörös főzőhely külső fűtőköre automatikusan hozzákapcsol.

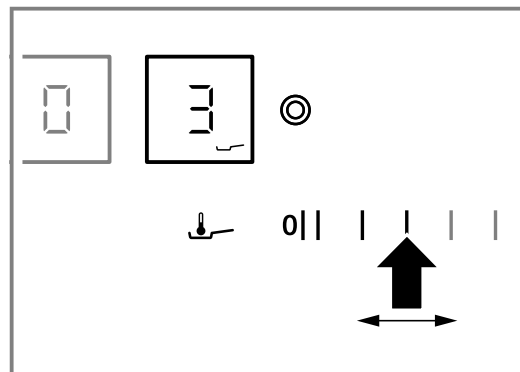
### Követelmények



- Egy, a főzőhely átmérőjéhez illeszkedő serpenyőt választott.
- Az üres serpenyő a főzőhely közepén áll.
- A serpenyőn nincsen fedél. Az érzékelő fedél használata esetén nem működik. Spricelésvédő szita használható.
- Kiválasztott egy megfelelő sütési fokozatot a beállítási javaslatokban.
- A főzőmező be van kapcsolva.
- A főzőhely ki van választva.

1. Koppintson az  ikonra.




- ✓ A főzőhely-kijelzőn világít a  és megjelenik a  kijelzés.
  - ✓ A beállítási tartományban 5 vonal jelzi az 1.5. sütési fokozatot.
2. Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt sütési fokozatot.



- ✓ A sütőszensor aktiválódott.
  - ✓ A nagy kétkörös főzőhely automatikusan bekapcsolt.
  - ✓ A  a sütési hőmérséklet eléréséig villog. Ezt követően hangjelzés hallatszik és a  kijelzés világít.
3. Tegye a süttözsírt a serpenyőbe. Csak sütéshez alkalmas zsírt használjon. Vajhoz, margarinhoz, extra szűz olívaolajhoz vagy sertészsírhoz válassza az 1. vagy a 2. sütési fokozatot.
  4. Tegye az ételt a serpenyőbe.
  5. A megégés elkerülése érdekében forgassa oda- vissz a sütnivalót.

## 7.4 Sütésérzékelő kikapcsolása

- ▶ Koppintson az  ikonra.

## 7.5 Beállítási javaslatok sütésérzékelővel történő sütéshez

Itt azzal kapcsolatos javaslatokat találhat, hogy mely élelmiszereket melyik sütési fokozaton a legjobb elkészíteni. A sütési idő függ az élelmiszer fajtájától, súlyától, vastagságától és minőségétől.

### Elkészítési javaslatok

- A megadott sütési fokozatok gyári serpenyőben történő elkészítésre vonatkoznak. Más serpenyőknél a sütési fokozatok eltérhetnek.
- Először hevítse fel az üres serpenyőt. A hangjelzés megszólalását követően tegye az olajat és az élelmiszert a serpenyőbe.



**Hús**

| Étel  | Sütési fokozat | Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva, percben |
|---|----------------|---|
| Hússzelet, natúr vagy panírozott                | 4              | 6-10  |
| Filé  | 4              | 6-10  |
| Karaj <sup>1</sup>                              | 3              | 10-17   |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                        | 3              | 15-20   |
| Steak, angolosan, 3 cm vastag                   | 5              | 6-8   |
| Steak, közepesen vagy jól át-sütve, 3 cm vastag | 4              | 8-12  |
| Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag <sup>1</sup>    | 3              | 10-20   |
| Virslí, főtt vagy nyers <sup>1</sup>            | 3              | 8-20  |
| Hamburger (1,5 cm vastag)                       | 3              | 6-15  |
| Húspogácsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>           | 3              | 10-20   |
| Vékony csíkokra vágott hús, gyros               | 4              | 7-12  |
| Darált hús                                      | 4              | 6-10  |
| Szalonna  | 2              | 5-8   |

<sup>1</sup> Az ételt többször fordítsa meg.

**Hal**

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| Hal sütve, pl. pisztráng       | 3   | 10-20 |
| Halfilé, panírozott vagy natúr | 3/4 | 10-20 |
| Scampi, garnéla                | 4   | 4-8   |

**Tojásos ételek**

|                                |     |                    |
|--------------------------------|-----|--------------------|
| Fánk                           | 4   | folyamatosan sütve |
| Omlett                         | 2   | Adagonként 3-6     |
| Tükörtojás                     | 2/4 | 2-6                |
| Rántotta                       | 2   | 4-9                |
| Császármorzsa                  | 3   | 10-15              |
| Bundás kenyér, francia pirítós | 3   | Adagonként 4-8     |

**Burgonya**

|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| Sült burgonya héjában főtt burgonyából | 5 | 6-12               |
| Sült burgonya nyers burgonyából        | 3 | 15-25              |
| Krumplilángos                          | 5 | Adagonként 2,5-3,5 |
| Pirított burgonya                      | 2 | 40-45              |

|                       |   |       |
|-----------------------|---|-------|
| Glaszírozott burgonya | 4 | 10-15 |
|-----------------------|---|-------|

**Zöldségek**

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Fokhagyma vagy hagyma üvegesre párolása   | 1/2 | 2-10  |
| Pirított hagyma   | 3   | 5-10  |
| Cukkini, padlizsán  | 3   | 4-12  |
| Paprika, zöld spárga  | 3   | 4-15  |
| Zöldség párolása zsír hozzáadásával és víz hozzáadása nélkül, pl. cukkini, zöld paprika | 1   | 10-20 |
| Gomba   | 4   | 10-15 |
| Glaszírozott zöldség  | 4   | 6-10  |

**Mélyhűtött termékek**

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Hússzelet   | 4   | 15-20 |
| Cordon bleu   | 3   | 10-30 |
| Szárnyas mellehúsa <sup>1</sup>                             | 2   | 10-30 |
| Csirkefalatok <sup>1</sup>                                  | 4   | 10-20 |
| Gyros, kebab  | 4   | 10-15 |
| Halfilé, natúr vagy panírozott                              | 3   | 10-20 |
| Halrudacska   | 4   | 8-12  |
| Hasábburgonya   | 4/5 | 4-6   |
| Serpenyőben készített ételek, serpenyőben készített zöldség | 4   | 8-15  |
| Tavaszi tekercs   | 3   | 10-30 |
| Camembert, sajt   | 3   | 10-15 |

<sup>1</sup> Az ételt többször fordítsa meg.

**Mártások**

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Paradicsomszósz   | 1 | 25-35 |
| Besamelmártás   | 1 | 10-20 |
| Sajtmártás, pl. gorgonzolamártás                            | 1 | 10-20 |
| Szószok redukciója, pl. paradicsomszósz vagy bolognai szósz | 1 | 25-35 |
| Édes mártások, pl. narancsmártás                            | 1 | 15-25 |

**Egyebek**

|   |   |      |
|---|---|------|
| Camembert, sajt   | 3 | 7-10 |
| Száraz készételek víz hozzáadásával, pl. nudli <sup>1</sup> | 2 | 4-6  |
| Kruton  | 3 | 6-10 |
| Mandula, diófélék vagy fenyőmag pirítása <sup>1</sup>       | 2 | 3-7  |

<sup>1</sup> Az élelmiszert hideg serpenyőbe tegye.



## 8 Gyerekszár

A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### 8.1 A gyermekzár bekapcsolása


**Követelmény:** A főzőfelület ki van kikapcsolva.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① használatával.

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

## 8.2 A gyermekzár kikapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  használatával.

2. Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.
  - ✓ A főzőlap zárolása fel van oldva.

## 8.3 Automatikus gyerekzár

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

Az automatikus gyerekzár az alapbeállításokban aktiválható. → *Oldal 60*

# 9 Időfunkciók

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


## 9.1 Időtartam

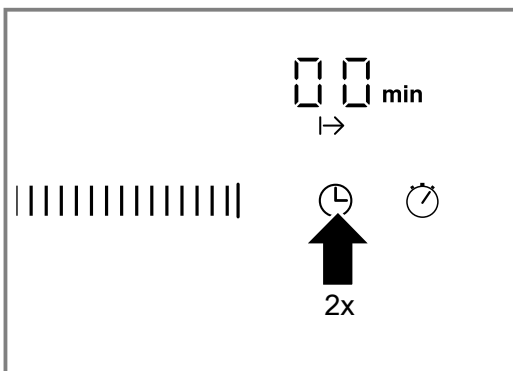
A kívánt főzőhelynél adja meg az időtartamot. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol. Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.



A sütésérzékelő használatakor a beállított időtartam csak akkor kezdődik, ha a hőmérséklet már elérte a kívánt hőmérséklet-tartományt.

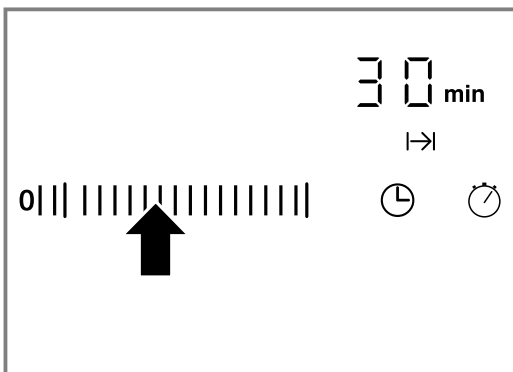
### Időtartam beállítása



**Követelmény:** A főzőhely be van kapcsolva és be van állítva.

1. Érintse meg kétszer az  szimbólumot, végül pedig válassza ki a főzőhelyet.



- ✓ A  kijelzés világít. Az időzítéskijelzőn világít a  min.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást.  
A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3..... 9 perc.
  3. A következő 10 másodpercben addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt időtartamot el nem éri.



- ✓ Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a legrövidebb időtartam jelenik meg.
- ✓ Amikor az időtartam utolsó perce fut le, az időzítő kijelzője percről másodpercre vált.
- ✓ Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A  kijelzés villog.



**Megjegyzés:** Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzések kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

### Időtartam automatikus beállítása

**Követelmény:** A főzőhely ki van választva és be van állítva. A tartós beállítás aktiválva van. → *Oldal 58*

1. Érintse meg a beállítási tartomány 1-5 beállítását.
- ✓ Az időtartam egy perctől kezdve visszaszámol.
2. Érintse meg hosszabban a beállítási tartomány 6-9 beállítását
- ✓ Az időtartam automatikusan 99 percre számol.

### Időtartam korrigálása vagy törlése

1. Koppintson kétszer a  szimbólumra.
2. Válassza ki a főzőhelyet.
3. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa -ra.

### 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 60*






**Tipp:** Az automatikus időzítés minden főzőhelyre vonatkozik. Az egyes főzőhelyekhez tartozó időtartam csökkenthető vagy növelhető. → *Oldal 58*

## 9.2 Konyhai óra

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

### A konyhai óra beállítása

**Követelmény:** A főzőlap legyen bekapcsolva.

1. Koppintson az  ikonra.
  - ✓ A  kijelzés világít.
  - ✓ Az időzítéskijelzőn világít a  min.
2. A beállítási tartományban állítsa be az időt.
  - ✓ Néhány másodperc múlva az idő lefut.
  - ✓ Ha a beállított idő letelt, egy hangjelzés hallható. Az időzítő kijelzőjén villog a . A  kijelző villog.

- ✓ 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

### Az óra jelzésének kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Koppintson egy kívánt érintőmezőre.
- ✓ A kijelzés törlődik és a hangjelzés elhallgat.

### Az idő korrigálása

1. A ☹ szimbólummal válassza ki a konyhai órát.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.

## 9.3 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.


# 10 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 *FB* és a *H/h* maradékhő-kijelző.

### Stopperóra funkció bekapcsolása

- ▶ Koppintson az ☹ ikonra.
- ✓ Az időzítéskijelzőn megjelenik a .
- ✓ Az időmérés elkezdődik.
- ✓ Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

**Megjegyzés:** Ha a stopperóra funkció mellett egy másik időfunkciót is bekapcsol, a beállítás 10 másodpercre megjelenik az időzítéskijelzőn. Ezután ismét a stopperóra funkció látható a kijelzőn.

### A stopperóra funkció kikapcsolása

- ▶ Koppintson ismét az ☹ ikonra.
- ✓ Az időzítéskijelzés kialszik.

# 11 Melegen tartási funkció

A melegentartás funkcióval csokoládét vagy vaját olvaszthat és melegen tarthatja az ételeket vagy az edényeket.

### 11.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása


1. Koppintson az  ikonra.

### 10.1 A főzés folytatása automatikus lekapcsolás után

1. Koppintson egy kívánt érintőmezőre.
- ✓ A kijelző ekkor kialszik.
2. Állítsa be újra.

2. Válassza ki a főzőhelyet.
- ✓ Az *L* világít a főzési fokozat kijelzőjén.

### 11.2 A melegentartás funkció kikapcsolása



1. Koppintson az  ikonra.
2. Válassza ki a főzőhelyet.
- ✓ Az *L* világít a főzési fokozat kijelzőjén.

# 12 Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak. Ennek elkerülése érdekében a főzőlap törlési védelem funkcióval rendelkezik.

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

### 12.1 A törlési védelem aktiválása

- ▶ Koppintson az  ikonra.
- ✓ Egy hangjelzés hallható.
- ✓ A  erős fénnel világít.
- ✓ A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva.

# 13 Energiafogyasztás kijelzése

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

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

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

A kijelzés az alapbeállításokban aktiválható.

→ *Oldal 60*

## 14 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

### 14.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

| Kijelzés | Kiválasztás  |
|----------|--|
| c 1      | Automatikus gyerekzár<br>□ – Kikapcsolva <sup>1</sup><br>! – Bekapcsolva<br>2 – Manuális és automatikus gyerekzár kikapcsolva.   |
| c 2      | Hangjelzés<br>□ – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. A főkapcsoló jele bekapcsolva marad.<br>! – Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.<br>2 – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva.<br>3 – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. <sup>1</sup>   |
| c 3      | Energiafogyasztás kijelzése<br>A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.<br>□ – Fogyasztás kijelzése kikapcsolva. <sup>1</sup><br>! – Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.<br>2 – Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén.<br>3 – Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.<br>4 – Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén. |
| c 5      | Automatikus időzítés<br>□□ – Kikapcsolva. <sup>1</sup><br>1-99 – Időtartam, mely után a főzhelyek kikapcsolnak.  |
| c 6      | Időzítés vége hangjelzés időtartama<br>! – 10 másodperc. <sup>1</sup><br>2 – 30 másodperc.<br>3 – 1 perc.  |
| c 7      | A fűtőtestek hozzákapcsolása<br>□ – Kikapcsolva<br>! – Bekapcsolva<br>2 – Utolsó beállítás a főzhely kikapcsolása előtt. <sup>1</sup>  |
| c □      | Visszaváltás a gyári beállításokra<br>□ – Kikapcsolva <sup>1</sup><br>! – Bekapcsolva  |

<sup>1</sup> Gyári beállítás

→ "A Home Connect-beállítások áttekintése", Oldal 61

→ "Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése", Oldal 64

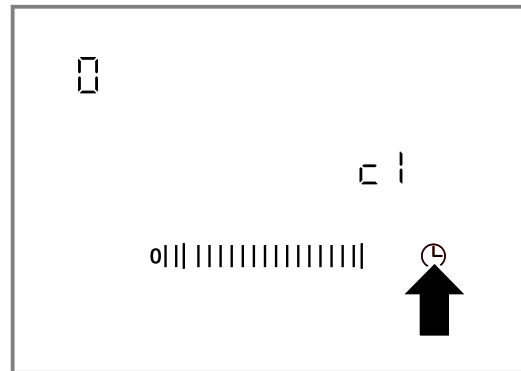
### 14.2 Alapbeállítások módosítása

**Követelmény:** A főzőlap ki van kikapcsolva.

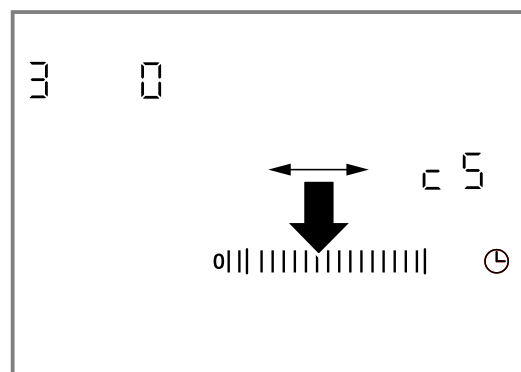
- Kapcsolja be a főzőlapot.
- A következő 10 másodpercben tartsa nyomva 4 másodpercig a ☹ ikont.
- ✓ Láthatóvá válik az ügyfélindeks.
- Ahhoz, hogy átlapozza a kijelzést, koppintson a beállítás területére.

| Kijelző példa | Jelentés          |
|---------------|-------------------|
| □!            | Ügyfélindeks (KI) |
| Fd            | Gyártás napja     |
| 15.           | Gyártás éve       |
| □5            | Gyártás hónapja   |

- ☹Érintse meg ismét a mezőt.



- ✓ c 1 jelenik meg.
  - ✓ A főzhelykijelzőn világít: □.
- Koppintson a ☹ szimbólumra mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
  - A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



- Tartsa nyomva a ☹ ikont 4 másodpercig.
- ✓ A beállítás aktiválódott.

**Tipp:** Az alapbeállításokból mentés nélkül történő kilépéshez kapcsolja ki a főzőlapot a ☹ gombbal. Kapcsolja be ismét a főzőlapot, majd állítsa be újra.

## 15 Home Connect

Ez a készülék hálózatra kapcsolható. Kapcsolja össze készülékét egy mobil eszközzel, hogy a funkciókat a Home Connect alkalmazással működtesse, az alapbeállításokat módosítsa vagy az aktuális üzemállapotot figyelemmel kísérje.

A Home Connect szolgáltatások nem minden országban állnak rendelkezésre. A Home Connect funkció rendelkezésre állása attól függ, hogy az Ön országában rendelkezésre állnak-e a Home Connect szolgáltatások. Ezzel kapcsolatos információkat itt talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton. A beállítások elvégzéséhez kövesse a Home Connect alkalmazásban adott utasításokat.

**Tipp:** Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatásokat is.

### Megjegyzések

- Ugyeljen a jelen használati útmutatóban található biztonsági előírásokra, és gondoskodjon arról, hogy ezeket akkor is betartsák, ha Ön a Home Connect alkalmazással működteti a készüléket.  
→ "Biztonság", Oldal 49
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.
- A hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.
- A főzőlapokat nem felügyelet nélküli használatra szánták – a főzési folyamatot szemmel kell tartani. A főzési folyamatot felügyelni kell.

### 15.1 A Home Connect alkalmazás beállítása

1. Telepítse a mobil eszközre a Home Connect alkalmazást.

### 15.3 A Home Connect-beállítások áttekintése

A főzőlap alapbeállításaiiban megadhatja a Home Connect beállításokat és a hálózati beállításokat.

| Beállítás | Kiválasztás vagy kijelzés   | Kiegészítő információk megjelenítése   |
|-----------|---|--|
| H [ 1     | Hálózati kapcsolat<br>[ ] – Nincs csatlakozva / A hálózati kapcsolat bontása<br>[ i ] – Automatikus csatlakozás<br>[ 2 ] – Manuális csatlakozás<br>[ 3 ] – Csatlakoztatva | Jelentkezzen be a főzőlappal az otthoni WLAN-hálózatba (Wi-Fi) vagy válassza le a hálózati kapcsolatot   |
| H [ 2     | Kapcsolódás az apphoz<br>[ ] – Nincs csatlakoztatva<br>[ i ] – Kapcsolat létrehozása  | A H [ 2 beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap csatlakozik az otthoni hálózathoz.  |
| H [ 3     | Kapcsolódás a WLAN-hoz<br>[ ] – Rádiós modul kikapcsolva<br>[ i ] – Rádiós modul bekapcsolva  | Ha a WLAN be van kapcsolva, akkor használhatja a Home Connect funkciót.<br>A H [ 3 beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap egyszer már össze volt kapcsolva egy hálózattal. |
| H [ 4     | Beállítás az alkalmazással<br>[ ] – Kikapcsolva<br>[ i ] – Bekapcsolva <sup>1</sup>   | Ha a H [ 4 beállítás ki van kapcsolva, akkor csak a főzőlap üzemállapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.   |

<sup>1</sup> Gyári beállítás

2. Indítsa el a(z) Home Connect alkalmazást, és üzemelje be a hozzáférést a(z) Home Connect számára. A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton.

### 15.2 Home Connect beállítása

#### Követelmények

- A készülék csatlakoztatva van a hálózatra, és be van kapcsolva.
  - Rendelkezik olyan mobil eszközzel, pl. okostelefonnal, amelyre az iOS vagy az Android operációs rendszer aktuális verziója van telepítve.
  - A(z) Home Connect alkalmazás a mobil eszközön érhető el.
  - A készülék a felállítása helyén fogadja az otthoni WLAN-hálózatot (Wi-Fi).
  - A mobil eszköz és a készülék legyen az otthoni hálózat WLAN-jelének hatótávolságán belül.
1. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást, és olvassa be a következő QR-kódot.



2. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

| Beállítás | Kiválasztás vagy kijelzés  | Kiegészítő információk megjelenítése  |
|-----------|--|---|
| H 5       | Szoftverfrissítés<br>1 – Frissítés rendelkezésre áll, és kész a telepítésre<br>2 – A telepítés elindítása  | A H 5 beállítás csak akkor jelenik meg, ha szoftverfrissítés áll rendelkezésre.   |
| H 6       | Távoli hozzáférés vezérlése az ügyfélszolgálat által<br>0 – Nincs megengedve<br>1 – Megengedett  | A H 6 beállítás csak akkor jelenik meg, ha az ügyfélszolgálat megkísérel kapcsolatot létesíteni a főzőlappal. Megengedett hozzáférés után a hozzáférést bármikor befejezheti. |
| H 7       | A WLAN-jelerősség megjelenítése<br>0 – Nincs csatlakozva az otthoni WLAN-hálózathoz (WiFi)<br>1 – 1-es jelerősség (rossz)<br>2 – 2-es jelerősség (közepes)<br>3 – 3-as jelerősség (jó) | A H 7 beállítás csak akkor jelenik meg, ha kapcsolódott az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi).   |
| H 8       | Kapcsolat a Home Connect-szerverrel<br>0 – Nincs csatlakoztatva<br>1 – Csatlakoztatva  | A H 8 beállítás csak akkor jelenik meg, ha kapcsolódott az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi).   |

<sup>1</sup> Gyári beállítás

## 15.4 Beállítások módosítása a Home Connect alkalmazáson keresztül

A Home Connect alkalmazással módosíthatja a főzőhely beállításait és elküldheti azokat a főzőhelynek.

### Követelmények

- A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.
- A főzőfelület Home Connect alkalmazáson keresztüli beállításához be kell kapcsolni a H 4 lehetőséget az alapbeállításoknál. Kiszállítási állapotban az H 4 alapbeállítás be van kapcsolva. Ha kikapcsolja a beállítások átvitelét, akkor csak a főzőlap üzemállapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.

1. Végezze el a beállításokat a Home Connect alkalmazásban és küldje el a főzőhelynek. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat. A Home Connect alkalmazásból a főzőfelületre küldött beállításokat a főzőfelületen nyugtázni kell.
  - ✓ Ha a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, villogni kezd a beállításnak megfelelő kijelző.
2. A beállítás nyugtázásához nyomja meg a kívánt főzőzóna főzőhely-kijelzését.
3. A beállítások elutasításához koppintson a főzőlap bármely másik érintőmezőjére.

## 15.5 Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik készülékének aktualizálása, például optimalizálás, hibaelhárítás céljából, biztonsági frissítések, valamint kiegészítő funkciók és szolgáltatások elérése érdekében.

Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect-felhasználó, az alkalmazást telepítette mobil eszközén, és kapcsolódik a Home Connect-szerverhez.

Amint rendelkezésre áll szoftverfrissítés, a Home Connect alkalmazás tájékoztatja Önt, és Ön az alkalmazáson keresztül elindíthatja a szoftverfrissítést. Sikeres letöltést követően a telepítést a Home Connect alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha otthoni WLAN-hálózatban (Wi-Fi) van. A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

### Megjegyzések

- A szoftverfrissítés két lépésből áll.
  - Az első lépés a letöltés.
  - A második lépés a készülékére történő telepítés.
- Letöltés közben tovább használhatja a készüléket. Az alkalmazás egyéni beállításaitól függően a szoftverfrissítés letöltése automatikusan is történhet.
- A telepítés néhány percig tart. Telepítés közben nem tudja használni a készüléket.
- Biztonsági frissítés esetén azt ajánljuk, hogy a lehető leggyorsabban végezze el a telepítést.

## 15.6 Távdiaosztika

A vevőszolgálat a távdiaosztika segítségével hozzáférhet a készülékhez, amennyiben Ön erre irányuló kéréssel fordul a vevőszolgálathoz, a készülék csatlakozott a Home Connect szerverhez, valamint a távdiaosztika az adott országban rendelkezésre áll.

**Tipp:** További információt, illetve útmutatást a távdiaosztika elérhetőségével kapcsolatban a weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 15.7 Adatvédelem

Vegye figyelembe az adatvédelmi útmutatásokat.

Amikor először csatlakoztatja készülékét egy internethez kapcsolódó otthoni hálózathoz, akkor készüléke a következő adatkategóriákat továbbítja a Home Connect szervernek (első regisztráció):

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, valamint a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).
- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.
- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

Az első regisztráció előkészíti a Home Connect funkciók használatát, és csak abban az időpontban van rá szükség, amikor először kívánja használni a Home Connect funkciókat.

**Megjegyzés:** Vegye figyelembe, hogy a Home Connect funkciók csak a Home Connect alkalmazáshoz kapcsolódva használhatók. Az adatvédelemre vonatkozó információkat a Home Connect alkalmazásban talál.

## 16 Főzőlapfüggő elszívóvezérlés

Ha mindkét készülék Home Connect-képes, a legegyszerűbben a Home Connect alkalmazáson keresztül kapcsolhatja össze a készülékeket. Ehhez kapcsolja össze mindkét készüléket a Home Connect alkalmazással, majd kövesse az ott megjelenő utasításokat.

### Megjegyzések

- Készüléke rendszeresen kap biztonsági frissítéseket. Ha a főzőlapot közvetlenül összekapcsolta egy páraelszívóval, akkor ezen készülékek egyike sem tudja fogadni a biztonsági frissítéseket. A biztonságos használat biztosítása érdekében javasoljuk, hogy a két készüléket a Home Connect alkalmazásával kapcsolja össze, és a frissítéseket közvetlenül azok megjelenése után telepítse. Ehhez szükség van egy (díjmentes) Home Connect-fiók létrehozására.
- A páraelszívón történő vezérlés mindig elsőbbséget élvez. Ez idő alatt nem lehetséges a főzőlapról vezérelhető páraelszívóval való működtetés.
- A hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.
- A páraelszívóval csak a Home Connect alkalmazáson keresztül kapcsolhatja össze a készüléket. Más csatlakozási módok nem támogatottak.

### 16.1 Készülékek egymással történő közvetlen összekapcsolása

Ezt a készüléket közvetlenül összekapcsolhatja a páraelszívóval, és így módon a főzőlapon keresztül vezérelheti a páraelszívót. Így már egyik készülék sem kapcsolódhat az otthoni hálózathoz vagy az alkalmazáshoz.

**Megjegyzés:** Vegye figyelembe a páraelszívó használati útmutatójában lévő, a főzőlap csatlakoztatására vonatkozó információkat.

**Követelmény:** A páraelszívó ki van kapcsolva.

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Tartsa nyomva a  $\ominus$  gombot kb. 4 másodpercig.
  - ✓ A kijelző megjeleníti a termékinformációkat.
3. Koppintson a  $\ominus$  gombra mindaddig, amíg a kijelzőn felváltva nem látható a  $\epsilon$  és a  $\text{!}\mathcal{E}$ .
  - ✓ A főzőhelykijelzőn világít a következő:  $\mathcal{E}$ .
4. A beállítási tartományban állítsa be a  $\text{!}$  értéket.
  - ✓ A főzőhelykijelzőn villog a  $\text{!}$  szimbólum.
5. A csatlakoztatást 2 percen belül indítsa el a páraelszívón.
  - ✓ A kapcsolat létrejöttét követően a főzőhelykijelzőn világít a  $\mathcal{E}$  jel.
6. Lépjen ki az alapbeállításokból.
  - ✓ A kezelőfelület megjeleníti a főzőlapról vezérelhető páraelszívóhoz használandó szimbólumokat.

### 16.2 Készülékek összekapcsolása az otthoni WLAN-hálózaton (Wi-Fi) keresztül

A páraelszívó főzőlapon keresztüli vezérléséhez kapcsolja össze a készülékeket az otthoni hálózaton keresztül. Kapcsolat létrehozható a Home Connect alkalmazáson keresztül is.

**Megjegyzés:** A készülékek csak akkor csatlakoztathatók, ha mindkét készülék csatlakoztatva van az otthoni hálózatra és a kapcsolatlétesítést végzi. Ha a két készülék valamelyikén már lejárt a kapcsolatlétesítésre szánt idő, indítsa el újra a csatlakoztatást.

#### Követelmények



- A routeren egy WPS gomb található. Ezzel kapcsolatban a router kézikönyvében található információ.
  - A páraelszívó össze van kapcsolva az otthoni WLAN hálózattal (Wi-Fi).
1. Kapcsolja be a főzőlapot.
  2. Tartsa nyomva a  $\ominus$  gombot kb. 4 másodpercig.
    - ✓ A kijelző megjeleníti a termékinformációkat.
  3. Koppintson a  $\ominus$  gombra mindaddig, amíg a kijelzőn felváltva nem látható a  $\epsilon$  és a  $\text{!}\mathcal{E}$ .
    - ✓ A főzőhelykijelzőn világít a  $\mathcal{E}$  (nincs csatlakoztatva) vagy a  $\mathcal{E}$  (csatlakoztatva az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi)).
  4. A beállítási tartományban állítsa be a  $\text{!}$  értéket.
    - ✓ A főzőhelykijelzőn villog a  $\text{!}$  szimbólum.
  5. Ha a készülék még nincs összekapcsolva az otthoni WLAN-hálózattal (Wi-Fi), nyomja meg 2 percen belül a router WPS gombját.
    - ✓ A főzőhely kapcsolódik az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi) a főzőhelykijelzőn pedig világít a  $\mathcal{E}$ . Végezetül a főzőhely automatikusan elindítja a páraelszívóhoz történő csatlakozást.
  6. A csatlakoztatást 2 percen belül indítsa el a páraelszívón.
    - ✓ A kapcsolat létrejöttét követően a főzőhelykijelzőn világít a  $\mathcal{E}$  jel.
  7. Lépjen ki az alapbeállításokból.
    - ✓ A kezelőfelület megjeleníti a főzőlapról vezérelhető páraelszívóhoz használandó szimbólumokat.

### 16.3 Home Connect beállítások visszaállítása

Ha készülékének problémái vannak az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi) történő kapcsolódás során, vagy a készülékét egy másik otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi) kívánja csatlakoztatni, szükség lehet a Home Connect beállítások visszaállítására.

**Megjegyzés:** A Home Connect beállítások visszaállításakor az esetleg csatlakoztatott páraelszívóval fennálló kapcsolat is megszűnik.


1. Tartsa nyomva a  $\ominus$  gombot kb. 4 másodpercig.
  - ✓ A kijelző megjeleníti a termékinformációkat.

- Koppintson a  gombra mindaddig, amíg a kijelzőn felváltva nem látható a **c** és a **15**.
- A beállítási tartományban állítsa be a  értéket.

## 16.4 A páraelszívó vezérlése a főzőlapon keresztül

Főzőlapja alapbeállításában a főzőlap vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó.  
A főzőlap kezelőfelületén keresztül további beállításokat végezhet.


### Ventilátor beállítása

- Koppintson az  ikonra.
- A beállítási területen válassza ki a ventilátorfokozatot.  
Az 1-es, 2-es és 3-as fokozat válsztható.  
Egy intenzív fokozat kiválasztásához koppintson a beállítási terület 4-es vagy 5-ös gombjára. Alternatív megoldásként koppintson a **b** gombra mindaddig, amíg a kívánt intenzív fokozat meg nem jelenik.


### Ventilátor kikapcsolása

- A beállítási területen válassza ki a 0-ás ventilátorfokozatot.

### Automata üzemmód bekapcsolása



-  Tartsa nyomva a gombot, amíg a **A** kijelző meg nem jelenik.
- ✓ Ha pára képződik, a ventilátor automatikusan elindul.

### Automata üzemmód kikapcsolása

- Tartsa nyomva a  gombot, amíg el nem tűnik a **A** szimbólum.  
Az automatikus üzemmód egy másik ventilátorfokozat beállítása esetén is befejeződik.
















### Az elszívó világításának beállítása

Az elszívó világítását a főzőlap kezelőfelületén keresztül be- és kikapcsolhatja.

- A világítás bekapcsolásához koppintson a  ikonra.
- A világítás kikapcsolásához koppintson ismét a  ikonra.

## 16.5 Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése

Főzőlapja alapbeállításában beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó a főzőlap vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően.

| Beállítás    | Kiválasztás  | Leírás  |
|--------------|--|---|
| <b>c 15</b>  | A főzőhely és a páraelszívó összekapcsolása<br> – Nincs csatlakozva / A kapcsolat bontva<br> – Nincs funkció<br> – Csatlakoztatva az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi)<br> – A WLAN-nal és a páraelszívóval összekapcsolva   | -   |
| <b>c 18</b>  | A ventilátor automatikus indítása<br> – Kikapcsolva. A páraelszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni.<br> – Bekapcsolva automata üzemmóddal <sup>1</sup> . A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol.<br> – Bekapcsolva manuális üzemmóddal. Az páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol. | A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.   |
| <b>c 2 0</b> | Ventilátor utánfutás<br> – A ventilátor a főzőlappal együtt kikapcsolódik.<br> – Bekapcsolva automata üzemmóddal <sup>1</sup><br> – Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel<br> – Nem módosulnak a beállítások  | Annak beállítása, hogy a ventilátor a főzőlap kikapcsolását követően tovább működik-e, és ha igen, hogyan.<br>A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval. |
| <b>c 2 1</b> | A világítás automatikus bekapcsolása<br> – Kikapcsolva<br> – Bekapcsolva <sup>1</sup><br>A világítás a főzőlap bekapcsolásakor bekapcsol.   | A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.   |
| <b>c 2 2</b> | A világítás automatikus kikapcsolása<br> – Kikapcsolva <sup>1</sup><br> – A világítás a főzőlap kikapcsolásakor kikapcsol.   | A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.   |

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)



## 17 Tisztítás és ápolás

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

### 17.1 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 tisztítószert.

#### Alkalmatlan tisztítószer

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

### 17.2 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 65*

**Követelmény:** A főzőlap lehűlt.

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

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

### 17.3 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 65*
  - Ne használja az üvegkaparót.
1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa.  
Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
  2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

## 18 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Így 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 67*

#### ⚠ 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, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik.

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

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

### 18.1 Útmutatások a kijelzőn

| Hiba                   | Ok és hibaelhárítás   |
|------------------------|---|
| Nincs                  | Az áramellátás kimaradt.<br>1. Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát.<br>2. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó. |
| Minden kijelzés villog | A kezelőfelület nedves, vagy tárgyak találhatók rajta.<br>▶ Szárítsa meg a kezelőmezőt vagy távolítsa el a tárgyat.   |

| Hiba  | Ok és hibaelhárítás  |
|---|--|
| <b>F2</b>   | Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> <li>Várjon egy ideig.</li> <li>Koppintson egy kívánt érintőmezőre.</li> </ol> ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.  |
| <b>F4</b>   | Az <b>F2</b> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> <li>Várjon egy ideig.</li> <li>Koppintson egy kívánt érintőmezőre.</li> </ol> ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.  |
| Az <b>F5</b> és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható. | Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. <ul style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el az edényt.</li> </ul> ✓ A kijelzés rövid idő elteltevel eltűnik.  |
| <b>F5</b> és jelzőhang  | Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el az edényt.</li> <li>Várjon egy ideig.</li> <li>Koppintson egy kívánt érintőmezőre.</li> </ol> ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.                                       |
| <b>F8</b>   | A főzőhely túl sokáig üzemelt és automatikusan lekapcsolt. A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.   |
| <b>dE</b> és a főzőhelyek nem melegednek                                    | Demó üzemmód aktiválva. <ol style="list-style-type: none"> <li>Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról, ehhez kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben.</li> <li>Koppintson a következő 3 percben egy kívánt érintőmezőre.</li> </ol>  |
| Egy "E" betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111.           | Az elektronika hibát észlelt. <ol style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket.</li> </ol> ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. <ol style="list-style-type: none"> <li>Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 67</li> </ol> |

## 18.2 Home Connecttel kapcsolatos probléma

| Hiba                                  | Ok és hibaelhárítás  |
|---------------------------------------|--|
| Home Connect nem működik megfelelően. | Különböző okok lehetségesek. <ul style="list-style-type: none"> <li>Keresse fel a <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> webhelyet.</li> </ul> |

# 19 Ártalmatlanítás

## 19.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.  
Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamosági 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.

## 20 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 garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

### 20.1 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.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 60* jeleníthető meg.

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

## 21 Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a Home Connect funkcióval ellátott készülék a(z) 2014/53/EU irányelvben foglalt alapvető követelményeknek és további vonatkozó rendelkezéseknek megfelel.

A részletes RED megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.



2,4 GHz-es sáv (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
5 GHz-es sáv (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW



|    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
| BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | EL | ES |
| FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
| MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
| SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

## 22 Szerelési útmutató



### 22.1 Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Elektromos csatlakoztatás: csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember által. Hibás csatlakoztatás esetén a garancia elvész.

- A biztonságos használatot csakis a jelen útmutató alapján elvégzett szakszerű beszerelés garantálja. A nem szakszerű beszerelés miatti károkért a szerelő viseli a felelősséget.

### 22.2 Aláépítés

Nem építhető be alá hűtőkészülék, mosogatógép, szelőzéssel nem rendelkező sütő és mosógép.

- Ha sütőt épít be alá, a munkalap vastagsága legyen legalább 20 mm, bizonyos esetekben akár több is. Vegye figyelembe a sütő szerelési útmutatójának utasításait.
- Ügyeljen arra, hogy a kilógó részek, mint pl. a hálózati csatlakozó doboza vagy a tápkábel ne ütközzön pl. egy fiókkal.

## 22.3 Elválasztólap

Ha a főzőfelület alsó oldala hozzáférhető, elválasztó lapot kell felszerelni.

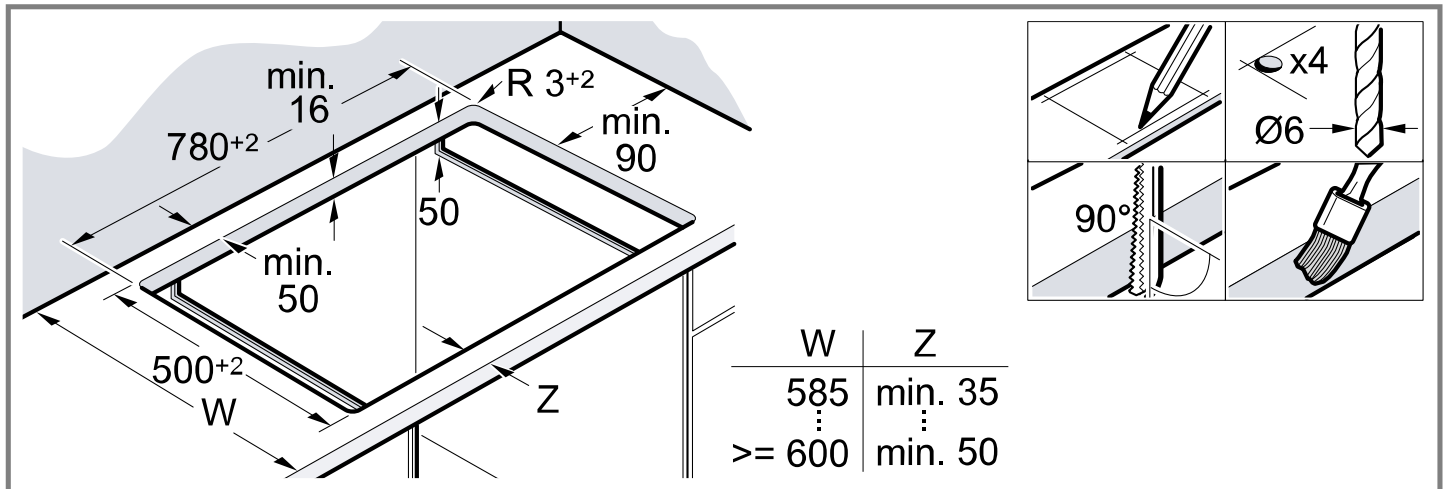
- Az elválasztólapal kapcsolásban érdeklődjön a szakkereskedésben.
- Ha saját elválasztólapot használ, a készülék hálózati csatlakozójától mért távolság legalább 10 mm legyen.

## 22.4 A bútor előkészítése

A munkalap legyen sík, vízszintes és stabil.


- A beépített bútoroknak a fali zárólecekkal együtt legalább 90 °C-ig hőállóknak kell lenniük.
- A hátsó fal 50 mm-es távolságában csak nem éghető burkolat lehet (pl. csempe, kő).

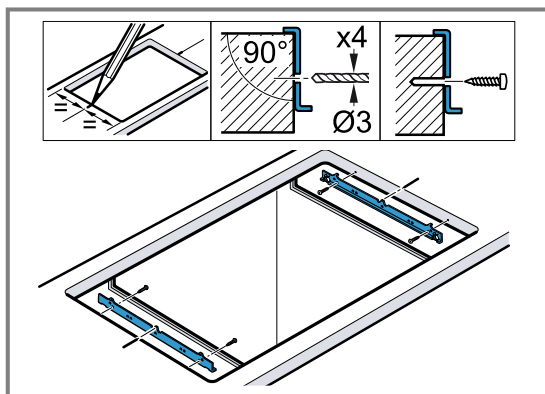
- A munkalap nedvesség okozta megduzzadásának megakadályozására a vágási felületeket hőállóan le kell zárni.



## 22.5 Rögzítősínek felszerelése

Kőből készült munkalapok esetén ragassza fel a rögzítősíneket.

- Ha megjelenik a készülék kijelzőjén a következő: , a készülék csatlakoztatása hibás. Válassza le a készüléket a hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozót.



### Csatlakoztatás előre beszerelt vezeték nélkül

Kizárólag a bekötési ábra szerint csatlakoztassa a főzőlapot.

- Szükség esetén építse be a mellékelt rézhidakat.
- Két- vagy háromfázisú csatlakozás (3 N~/2 N~) esetén a hálózati csatlakozóvezeték típusa legyen H05 VV-F vagy nagyobb értékű.
- Az erek keresztmetszetét az áramerhelésnek megfelelően kell meghatározni. Az 1,5 mm<sup>2</sup>-nél kisebb keresztmetszet nem megengedett.
- Egyfázisú csatlakoztatásnál (1N~) a H05RR-F3G4 (1 m hosszú) hálózati csatlakozóvezeték a vevőszolgálatnál kapható.

## 22.6 Elektromos csatlakoztatás

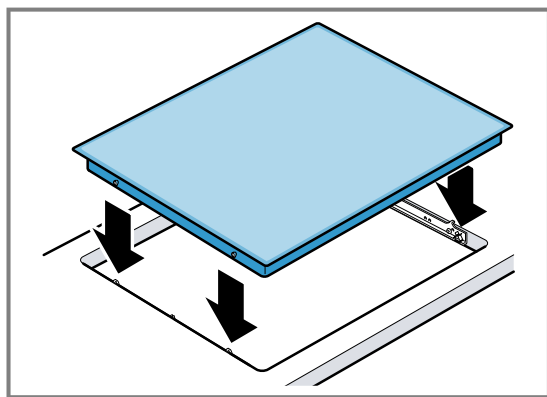
A készülék védelme érdekében csak akkor vegye ki a sztiropor csomagolásból, amikor a kivágatba tolja a készüléket. Soha ne állítsa az élére a készüléket.

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze az elektromos szerelvényeket.
- A készülék megfelel az I. érintésvédelmi osztálynak, és csakis védővezetékekkel üzemeltethető.
- Fix elektromos csatlakoztatás esetén a szabályozásoknak megfelelően a fázisokat leválasztó berendezéssel kell ellátni.

## 22.7 A főzőfelület behelyezése

A csatlakozóvezeték ne csússzon be, és ne húzza át éles peremeken.

- Ha sütő van aláépítve, a vezeték a sütő hátsó sarkainál húzza át a csatlakozódobozig.
- Nyomja a főzőfelületet a bevágásba.



## 22.8 A főzőfelület kiszérése

1. Feszültségmentesítse a készüléket.
2. A főzőfelületet alulról nyomja kifelé.

**Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.**



## Cuprins

### MANUAL DE UTILIZARE

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | <b>Siguranța</b> .....  | 70 |
| 2    | <b>Prevenirea prejudiciilor materiale</b> .....                 | 72 |
| 3    | <b>Protecția mediului și economisirea</b> .....                 | 72 |
| 4    | <b>Cunoașterea</b> .....  | 74 |
| 5    | <b>Utilizarea de bază</b> .....                                 | 75 |
| 6    | <b>Funcția Powerboost</b> .....                                 | 77 |
| 7    | <b>Sistemul de senzori de rumenire</b> .....                    | 77 |
| 8    | <b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> ..... | 80 |
| 9    | <b>Funcții de timp</b> .....                                    | 80 |
| 10   | <b>Deconectare automată</b> .....                               | 81 |
| 11   | <b>Funcția de menținere la cald</b> .....                       | 81 |
| 12   | <b>Protecție la ștergere</b> .....                              | 82 |
| 13   | <b>Afișaj pentru consumul de energie</b> .....                  | 82 |
| 14   | <b>Setările de bază</b> .....                                   | 82 |
| 15   | <b>Home Connect</b> .....                                       | 83 |
| 16   | <b>Sistemul de comandă a hotei conectate la plită</b> .....     | 85 |
| 17   | <b>Curățare și îngrijire</b> .....                              | 87 |
| 18   | <b>Remediați defecțiunile</b> .....                             | 87 |
| 19   | <b>Evacuarea ca deșeu</b> .....                                 | 89 |
| 20   | <b>Serviciul clienți</b> .....                                  | 89 |
| 21   | <b>Declarație de conformitate</b> .....                         | 89 |
| 22   | <b>INSTRUCȚIUNI DE MONTARE</b> .....                            | 90 |
| 22.1 | <b>Montarea în siguranță</b> .....                              | 90 |

## 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 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 înregistrate 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 acesteia.
- ▶ 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.

Mânerile vasul de gătit se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării. Când mânerul este iradiat 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 alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

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.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

→ Pagina 89

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 vitroceramică.

- ▶ 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 vitroceramică.                    |
| 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 vitroceramică.                    |
| 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 de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie 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.

Preparați 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 repede posibil la o treaptă de preparare 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 gătit cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

- Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

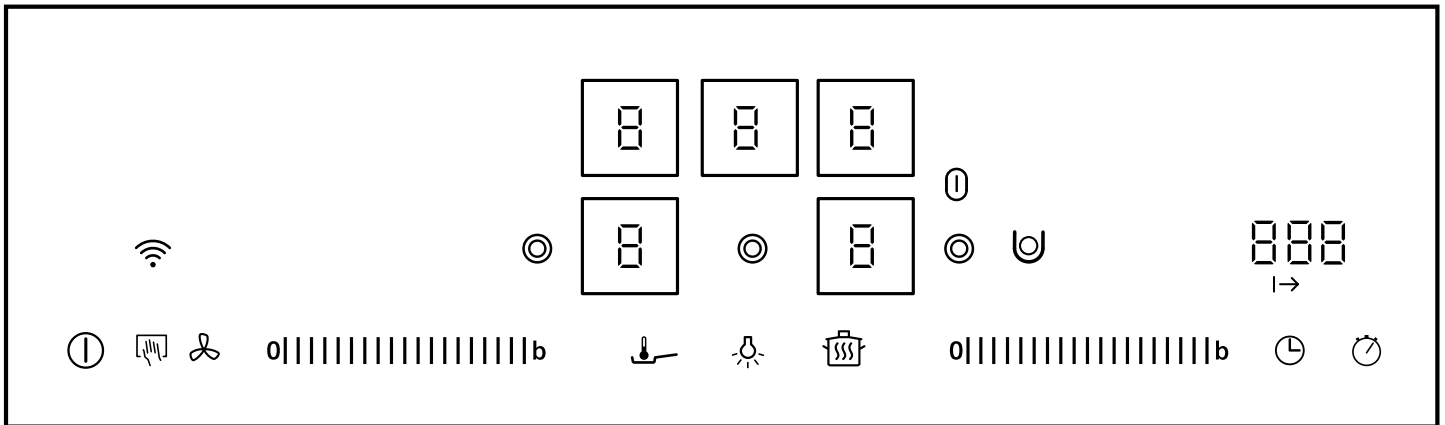
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

## 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.



### 4.2 Afișare

Pe afișaje apar valorile setate și funcțiile.

| Afișaj       | Denumire                     |
|--------------|------------------------------|
|              | Starea de funcționare        |
| <i>1-9</i>   | Trepte de preparare termică  |
| <i>H / h</i> | Căldură reziduală            |
| <i>L</i>     | Funcția de menținere la cald |
| <i>b</i>     | Funcția Powerboost           |
| <i>8 8</i>   | Temporizator                 |
|              | Wi-Fi                        |

### 4.3 Panouri tactile

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

| Panou tactil | Denumire  |
|--------------|---|
|              | Întrerupător principal  |
| <i>b</i>     | Funcția Powerboost  |
|              | Selectarea ochiului de gătit  |
|              | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor<br>Protecție la ștergere |
|              | Treapta ventilatorului hotă   |
|              | Sistemul de senzori de rumenire   |
|              | Domeniul de setări  |
|              | Activarea ochiului de gătit cu două circuite                                |
|              | Conectarea zonei mici pentru cratițe  |

| Panou tactil | Denumire                             |
|--------------|--------------------------------------|
|              | Conectarea zonei mari pentru cratițe |
|              | Iluminare hotă                       |
|              | Funcția de menținere la cald         |
|              | Temporizator                         |
|              | Funcția de cronometru                |

#### Observații

- În funcție de starea de funcționare a plitei, panourile tactile, pe care le puteți selecta actualmente, se aprind mai mult sau mai puțin intens. Dacă atingeți panoul tactil, se execută funcția corespunzătoare.
- Panourile tactile pentru funcțiile care nu pot fi selectate actual, nu sunt aprinse.
- Setările ochiurilor de gătit selectate actualmente luminează intens.
- Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și a panourilor tactile. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

### 4.4 Zonele de gătit

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

Când activați conexiunile, afișajele corespunzătoare se aprind.

Când porniți un ochi de gătit, acesta pornește la ultima valoare setată.

|  | Ochi de gătit               | Conectarea și deconectarea |
|--|-----------------------------|----------------------------|
|  | Zonă de gătit cu un circuit |                            |

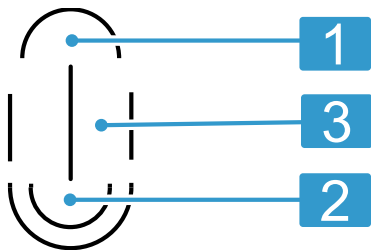
|   | Ochi de gătit                  | Conectarea și deconectarea |
|---|--------------------------------|----------------------------|
| ☉ | Zonă de gătit cu două circuite | Atingeți ☉.                |

### Observații

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

### Plită combinată

În cazul plitei combinate puteți să combinați cu ajutorul punții rezistive zona de gătit cu un circuit simplu cu zona de gătit cu două circuite. Puteți utiliza cele două zone de gătit și în mod independent una de cealaltă.



|   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Ochi de gătit cu un circuit    |
| 2 | Ochi de gătit cu două circuite |
| 3 | Punte rezistivă                |

| Combinăție  | Conectare   | Se protează pentru  |
|---|---|---|
| Zona mică pentru cratițe: combinația cu 2 și 3      | Cu ☉ conectați puntea rezistivă. ☉ se aprinde cu intensitate. | Cratițe mici<br>Grătar japonez<br>teppanyaki mic                              |
| Zona mare pentru cratițe: combinația cu 1 și 3 și 2 | Atingeți ☉. ☉ se aprinde cu intensitate.                      | Cratițe mari<br>Grătar japonez<br>teppanyaki mare<br>Plită mare pentru grătar |

Zona mică pentru cratițe (2 și 3) și ochiul de gătit cu un circuit (1) se pot utiliza și independent, cu diferite trepte de preparare termică. La zona pentru cratițe mari, la grătarul japonez teppanyaki sau la plita pentru grătar se creează zone cu temperaturi diferite. Cu zona mică pentru cratițe puteți frige astfel un preparat, iar cu ochiul de gătit cu un circuit puteți menține totodată cald un alt preparat.

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

### 4.5 Indicator de căldură reziduală

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare ochi de gătit. Nu atingeți ochiul de gătit atâta timp cât este aprins indicatorul de căldură reziduală.

| Afișajul | Semnificație   |
|----------|--|
| H        | Ochiul de gătit este atât de încins, încât puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată. |
| h        | Ochiul de gătit este încins.   |

## 5 Utilizarea de bază

### 5.1 Conectarea sau deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Dacă după ce ați deconectat aparatul și în primele 4 secunde îl reconectați acesta va fi pus în funcțiune cu setările anterioare.

### 5.2 Conectați plita

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Becul indicator de deasupra ① se aprinde.
- ✓ Se aprind afișajele suprafețelor de comandă și afișajele treptelor de preparare termică ②.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

- ✓ Ambele zone de gătit din față sunt selectate.
- ✓ Cele două afișaje ale treptelor de preparare termică din față ② luminează intens.

### 5.3 Deconectați plita

Dacă toate ochiurile de gătit sunt deconectate pentru puțin timp (10-60 de secunde) plita se deconectează automat.

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Becul indicator de deasupra ① se stinge.
- ✓ Indicatoarele se sting.
- ✓ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✓ Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

## 5.4 Setarea zonelor de gătit

Pentru a putea efectua setări la un ochi de gătit această trebuie să fie în prealabil selectat.



Zonele de gătit din partea stângă se setează în domeniul de setări de pe partea stângă, zonele de gătit de pe partea dreaptă în cel din dreapta.

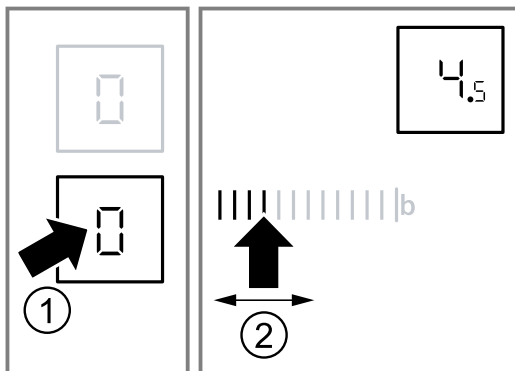
### Treapta de preparare

|    |   |
|----|---|
| 1  | putere minimă   |
| 9  | putere maximă   |
| .5 | Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară, de ex. 4.5 . |

## 5.5 Setarea treptelor de preparare termică

**Cerință:** Plita este conectată.

1. Pentru a selecta zona de gătit atingeți afișajul treptelor de preparare termică .
- ✓ Pe indicatorul treptelor de preparare se aprinde intens .
2. În domeniul de setări, reglați treapta de preparare dorită.



- ✓ Ochiul de gătit este activat.

**Notă:** Ultimul ochi de gătit reglat rămâne activat. Puteți regla ochiul de gătit fără să-l selectați din nou.

## 5.6 Modificarea treptelor de preparare termică

1. Cu ajutorul afișajului treptelor de preparare termică selectați zona de gătit.
2. Setează o treaptă de preparare termică în domeniul de setări.

## 5.7 Deconectarea zonei de gătit

Dacă ați deconectat zona de gătit după aproximativ 10 secunde apare indicatorul de căldură reziduală.

1. Cu afișajul treptelor de preparare termică selectați zona de gătit.
2. Selectați 0 în domeniul de setări.

## 5.8 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare termică corespunzătoare.

Timpul de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare termică 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 gătit cu economie de energie. → Pagina 72

### Topire

| Preparatul           | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|----------------------|--|---|
| Ciocolată, glazură   | 1-1.5                                    | -   |
| Unt, miere, gelatină | 1-2                                      | -   |

### Încălzire sau menținere la cald

|                                     |         |   |
|-------------------------------------|---------|---|
| Tocană, de exemplu, tocană de linte | 1-2     | - |
| Lapte <sup>1</sup>                  | 1.5-2.5 | - |
| Cârnăciori în apă <sup>1</sup>      | 3-4     | - |

<sup>1</sup> Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

### Decongelare și încălzire

|                  |         |       |
|------------------|---------|-------|
| Spanac, congelat | 2.5-3.5 | 10-20 |
| Gulaș, congelat  | 2.5-3.5 | 20-30 |

### Poșare sau fierbere la foc mic

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| Găluște, perișoare <sup>1,2</sup>                        | 4.5-5.5 | 20-30 |
| Pește <sup>1,2</sup>                                     | 4-5     | 10-15 |
| Sos alb, de exemplu, sos Béchamel                        | 1-2     | 3-6   |
| Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos Hollandaise | 3-4     | 8-12  |

<sup>1</sup> Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

<sup>2</sup> Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

### Fierbere, gătit la aburi sau înăbușire

|                                      |         |       |
|--------------------------------------|---------|-------|
| Orez cu cantitate dublă de apă       | 2-3     | 15-30 |
| Orez cu lapte                        | 1.5-2.5 | 35-45 |
| Cartofi fierți în coajă              | 4-5     | 25-30 |
| Cartofi natur                        | 4-5     | 15-25 |
| Paste făinoase, fidea <sup>1,2</sup> | 6-7     | 6-10  |

<sup>1</sup> Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

<sup>2</sup> Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

|                              |         |       |
|------------------------------|---------|-------|
| Tocană, supă                 | 3.5-4.5 | 15-60 |
| Legume, proaspete            | 2.5-3.5 | 10-20 |
| Legume, congelate            | 3.5-4.5 | 10-20 |
| Mâncare în oala sub presiune | 4-5     | -     |

<sup>1</sup> Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.  
<sup>2</sup> Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

### Preparare înăbușită

|                    |         |        |
|--------------------|---------|--------|
| Rulade             | 4-5     | 50-60  |
| Friptură înăbușită | 4-5     | 60-100 |
| Gulaș              | 2.5-3.5 | 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 <sup>1</sup>       | 6-7     | 8-12  |
| Friptură, grosime de 3 cm                  | 7-8     | 8-12  |
| Chiftele, grosime 3 cm <sup>1</sup>        | 4.5-5.5 | 30-40 |
| Hamburger grosime 2 cm <sup>1</sup>        | 6-7     | 10-20 |
| Piept de pasăre, grosime 2 cm <sup>1</sup> | 5-6     | 10-20 |
| Piept de pasăre, congelat <sup>1</sup>     | 5-6     | 10-30 |
| Pește sau file de pește, natur             | 5-6     | 8-20  |
| Pește sau file de pește, pane              | 6-7     | 8-20  |

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori preparatul.

|  |         |          |
|--|---------|----------|
| 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               | 7.5-8.5 | 15-20    |
| Preparate la tigaie, congelate   | 6-7     | 6-10     |
| Clătite  | 6-7     | continuu |
| Omletă   | 3.5-4.5 | continuu |
| Ouă ochiuri  | 5-6     | 3-6      |

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori preparatul.

### Prăjire în baie de ulei

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

|   |     |   |
|---|-----|---|
| Produce 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   |     |   |
| Produce mici de brutărie/patiserie, de exemplu, gogoși sau berlineze, fructe în aluat cu bere | 4-5 | - |

## 6 Funcția Powerboost

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

Funcția Powerboost este disponibilă numai 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 nesupravegheat.

**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.
  2. Atingeți **b**.
- ✓ Afișajul **b** se aprinde.

### 6.2 Dezactivarea funcției Powerboost

Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Zona de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.

1. Selectați zona de gătit.
  2. Reglați o treaptă oarecare de preparare termică îndelungată.
- ✓ Afișajul **b** se stinge.

## 7 Sistemul de senzori de rumenire

Zonele de gătit marcate cu simbolul  au senzor de rumenire.

Cu senzorul de rumenire este supravegheată și reglată automat temperatura din tigaie.

Avantajul dv. la prăjire:

- Încălzirea direcționată economisește energie.
- Uleiurile și grăsimea nu se vor încălzi excesiv.

## 7.1 Tigaia pentru sistemul de senzori de rumenire

Pentru utilizarea cu sistemul de senzori de rumenire alegeți o tigaie adecvată.

### Accesoriu special, cratiță adaptată

O tigaie adecvată care este optimă pentru prăjirea cu sistemul de senzori de rumenire se poate achiziționa și din comerțul specializat în aparatură electro-casnică sau în online shop: HZ390230.

### Tigaie obișnuită

Sistemul de senzori de rumenire poate funcționa și la utilizarea unei tigăi obișnuite.

- Testați tigăile folosind o treaptă inferioară de prăjire. La o treaptă de prăjire prea mare, tigaia se poate supraîncălzi.
- Dacă este necesar, modificați treapta de prăjire.

## 7.2 Treptele de prăjire


Selectați o treaptă de prăjire adecvată pentru prepararea alimentelor.

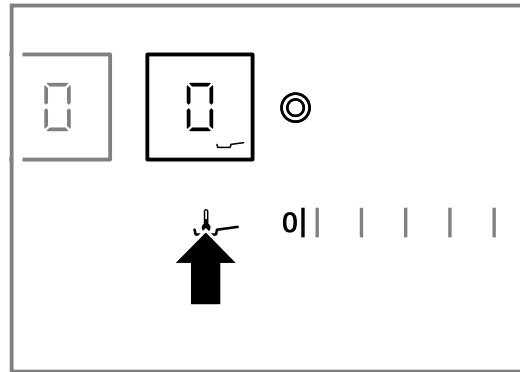
| Treapta de prăjire | Temperatura     | Utilizare  |
|--------------------|-----------------|--|
| 1                  | foarte scăzută  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepararea și reducerea sosurilor</li> <li>▪ Fierberea înăbușită a legumelor fără adaos de apă și cu adaos de untură</li> <li>▪ Prăjire alimente cu ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină</li> </ul> |
| 2                  | scăzută         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Omlete</li> <li>▪ Prăjire alimente cu ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină</li> </ul>   |
| 3                  | scăzută - medie | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pește</li> <li>▪ Felii groase de prăjit, de ex. chifteluțe sau cârnăciori</li> </ul>  |
| 4                  | medie - înaltă  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Friptură medie sau pătrunsă</li> <li>▪ Produse congelate pane</li> <li>▪ Felii subțiri de prăjit de ex. șnițele, ragout sau legume</li> </ul>   |
| 5                  | înaltă          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Friptură (în sânge)</li> <li>▪ Clătite din cartofi</li> <li>▪ Cartofi aurii</li> </ul>  |



## 7.3 Reglarea sistemului de senzori de rumenire

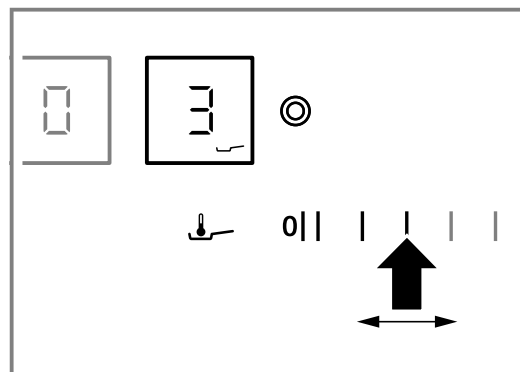
Dacă ați selectat treapta de prăjire din recomandările de setare puteți să setați senzorii de rumenire. La utilizarea funcției sistemului de senzori de rumenire se activează automat circuitul de încălzire exterior al zonei de gătit cu două circuite.



### Cerințe

- Ați ales o tigaie adecvată diametrului zonei de gătit.
  - Tigaia goală se află centrat pe zona de gătit.
  - Pe tigaie nu este pus un capac. Senzorul nu funcționează dacă pe tigaie s-a pus capac. Puteți utiliza o sită de protecție împotriva stropilor.
  - Ați consultat recomandările pentru setarea treptei de prăjire adecvate.
  - Plita este conectată.
  - Zona de gătit este selectată.
1. Atingeți .



- ✓ Pe indicatorul zonei de gătit se aprinde  și apare afișajul .
  - ✓ În zona de setare luminează 5 linii pentru treptele de prăjire 1-5.
2. Selectați treapta de prăjire dorită în zona de setare.



- ✓ Sistemul de senzori de rumenire este activat.
  - ✓ Zona de gătit mare cu două circuite este conectată automat.
  - ✓  luminează intermitent până se atinge temperatura de prăjire. Se emite un semnal sonor și afișajul  se aprinde.
3. Puneți grăsimea pentru prăjit în tigaie. Folosiți numai untură adecvată pentru prăjire. Pentru unt, margarină, ulei de măsline extravirgin sau untură de porc alegeți treapta de prăjire 1 sau 2.
  4. Puneți alimentele în tigaie.
  5. Pentru a evita arderea întoarceți produsul de prăjit din când în când.

## 7.4 Deconectarea sistemului de senzori de rumenire

- ▶ Atingeți .

## 7.5 Recomandări de setare pentru prăjirea cu sistemul de senzori de rumenire

Aici găsiți recomandările cu privire la care treaptă de prăjire trebuie aleasă pentru a prepara cel mai bine un anumit preparat. Timpul de prăjire depinde de felul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

### Recomandări privind prepararea

- Treptele de prăjire indicate sunt adaptate pentru gătitul preparatelor în tigaia specială. La alte tigăi, treptele de prăjire pot să difere.
- Mai întâi încingeți tigaia goală. Când se emite semnalul sonor adăugați untura și alimentele în tigaie.

### Carne

| Preparat  | Treapta de prăjire | Timpul total de prăjire începând de la semnalul sonor, în minute |
|---|--------------------|--|
| Șnițel, natur sau pane                              | 4                  | 6-10   |
| File  | 4                  | 6-10   |
| Cotlet <sup>1</sup>                                 | 3                  | 10-17  |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                            | 3                  | 15-20  |
| Fripturi în sânge, grosime 3 cm                     | 5                  | 6-8  |
| Fripturi preparate mediu sau pătrunse, grosime 3 cm | 4                  | 8-12   |
| Piept de pasăre, grosime 2 cm <sup>1</sup>          | 3                  | 10-20  |
| Cârnăciori fierți sau cruzi <sup>1</sup>            | 3                  | 8-20   |
| Hamburger grosime 1,5 cm                            | 3                  | 6-15   |
| Chiftele grosime 2 cm <sup>1</sup>                  | 3                  | 10-20  |
| Carne tăiată fâșii, Gyros                           | 4                  | 7-12   |
| Carne tocată  | 4                  | 6-10   |
| Slănină   | 2                  | 5-8  |

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori preparatul.

### Pește

|                                   |     |       |
|-----------------------------------|-----|-------|
| Pește prăjit, de exemplu, păstrăv | 3   | 10-20 |
| File de pește, pane sau natur     | 3/4 | 10-20 |
| Langustine, creveți               | 4   | 4-8   |

### Preparate cu ouă

|   |     |                  |
|---|-----|------------------|
| Clătite   | 4   | prăjire continuă |
| Omlete  | 2   | 3-6 per porție   |
| Ouă ochiuri   | 2/4 | 2-6              |
| Ouă jumări  | 2   | 4-9              |
| Kaiserschmarrn (clătită mai groasă ruptă și pudrată cu zahăr) | 3   | 10-15            |
| Pâine în ou, pâine prăjită                                    | 3   | 4-8 per porție   |

### Cartofi

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă | 5 | 6-12               |
| Cartofi prăjiți din cartofi cruzi*          | 3 | 15-25              |
| Clătite din cartofi                         | 5 | 2,5-3,5 per porție |
| Turtă de cartofi Rösti                      | 2 | 40-45              |
| Cartofi glazurați                           | 4 | 10-15              |

### Legume

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Călirea usturoiului sau cepei până la o consistență sticloasă  | 1/2 | 2-10  |
| Ceapă prăjită  | 3   | 5-10  |
| Dovlecei, vinete   | 3   | 4-12  |
| Ardei, sparanghel verde  | 3   | 4-15  |
| Legume înăbușite cu adaos de untură și fără adaos de apă, de exemplu, la dovlecei, ardei grași verzi | 1   | 10-20 |
| Ciuperci   | 4   | 10-15 |
| Legume glasate   | 4   | 6-10  |

### Produse congelate

|                                       |     |       |
|---------------------------------------|-----|-------|
| Șnițel                                | 4   | 15-20 |
| Cordon bleu                           | 3   | 10-30 |
| Piept de pasăre <sup>1</sup>          | 2   | 10-30 |
| Crochete de pui <sup>1</sup>          | 4   | 10-20 |
| Gyros, kebab                          | 4   | 10-15 |
| File de pește, natur sau pane         | 3   | 10-20 |
| Crochete din pește                    | 4   | 8-12  |
| Cartofi prăjiți                       | 4/5 | 4-6   |
| Preparate la tigaie, legume la tigaie | 4   | 8-15  |
| Pachețele de primăvară                | 3   | 10-30 |
| Camembert, cașcaval                   | 3   | 10-15 |

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori preparatul.

### Sosuri

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Sos de roșii   | 1 | 25-35 |
| Sos Béchamel   | 1 | 10-20 |
| Sos de brânză, de exemplu, sos gorgonzola                  | 1 | 10-20 |
| Reducerea sosului, de exemplu, sos de roșii, sos Bolognese | 1 | 25-35 |
| Sosuri dulci, de exemplu, sos de portocale                 | 1 | 15-25 |

### Altele

|  |   |      |
|--|---|------|
| Camembert, cașcaval  | 3 | 7-10 |
| Semipreparate deshidratate cu adaos de apă, de exemplu, paste trase la tigaie <sup>1</sup> | 2 | 4-6  |
| Crutoane   | 3 | 6-10 |

<sup>1</sup> Introduceți alimentele în cratița rece.

Prăjirea migdalelor, nucilor sau 2 3-7  
sâmburilor de pin<sup>1</sup>




<sup>1</sup> Introduceți alimentele în cratița rece.

## 8 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

### 8.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

**Cerință:** Plita este deconectată.

1. Cu  conectați plita.
  2. Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓  se aprinde timp de cca. 10 secunde.
  - ✓ Plita este blocată.

### 8.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Cu  conectați plita.
  2. Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

### 8.3 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 82

## 9 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.

### 9.1 Durata de preparare


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

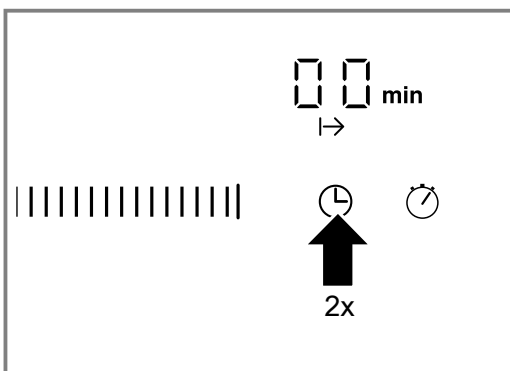
Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.



Dacă prăjiți cu sistemul de senzori pentru rumenire, durata de preparare setată pornește abia după ce a fost atinsă temperatura pentru domeniul selectat.

#### Reglarea duratei de preparare

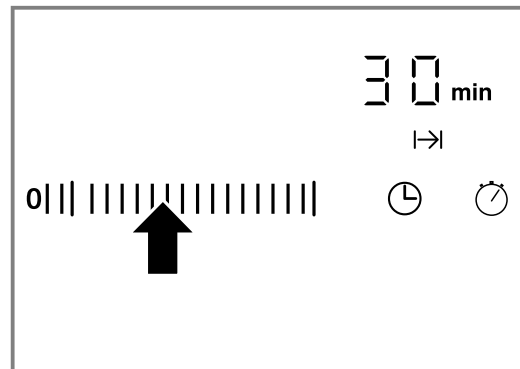
**Cerință:** Zona de gătit este activată și reglată.



1. Atingeți  de două ori și apoi selectați zona de gătit.



- ✓ Se aprinde indicatorul . La indicatorul temporizatorului se aprinde .
- 2. În domeniul de setări, atingeți preselectarea dorită. Presetările posibile sunt, de la stânga spre dreapta, 1, 2, 3..... până la 9 minute.

3. În următoarele 10 secunde glisați în mod repetat cu mâna peste zona de reglare, până când se atinge durata de preparare dorită.



- ✓ Durata este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe zone de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare cea mai scurtă.
- ✓ Când se termină ultimul minut dintr-o perioadă de timp, afișajul temporizatorului se schimbă din minute în secunde.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, ochiul de gătit se deconectează. Se emite un semnal și pe afișaj se aprinde intermitent  timp de 10 secunde. Afișajul  se aprinde intermitent.

**Notă:** Dacă atingeți un simbol oarecare, afișajele se sting și semnalul sonor se oprește.

#### Reglarea automată a duratei de preparare


**Cerință:** Zona de gătit este selectată și reglată. Setarea duratei de preparare este activată. → Pagina 80

1. Atingeți un timp mai îndelungat setările 1 până la 5 din domeniul setări.
- ✓ Durata de preparare contorizează automat înapoi până la ultimul minut rămas.



2. Atingeți un timp mai îndelungat setările 6 până la 9 din domeniul setări.
- ✓ Durata de preparare contorizează automat înainte până la 99 minute.

### Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Atingeți de două ori ☹.
2. Selectați zona de gătit.
3. În domeniul de setare modificați durata de preparare sau setați pe .

### 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 82*



**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 80*



## 9.2 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

**Cerință:** Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți ☹.
- ✓ Afișajul  se aprinde.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde  min.
2. Setați timpul în domeniul de setări.

- ✓ După câteva secunde începe decrementarea timpului.
- ✓ Când timpul a expirat se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent . Afișajul  se aprinde intermitent.
- ✓ După 10 secunde afișajul se stinge.

### Deconectare semnalului sonor la alarma ceasului

Puteți anula manual semnalul sonor.

- ▶ Atingeți un câmp tactil oarecare.
- ✓ Afișajul se stinge, iar semnalul sonor încetează.

### Corectarea timpului



1. Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă cu ☹.
2. În domeniul de setare, setați timpul dorit.

## 9.3 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

- ▶ Atingeți .
- ✓ În afișajul temporizatorului apare .
- ✓ Începe cronometrarea.
- ✓ În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.



**Notă:** Dacă pe lângă funcția de cronometru, se activează și o altă funcție de timp, setarea apare pentru 10 secunde pe afișajul temporizatorului. După aceea se afișează din nou funcția de cronometru.

### Dezactivarea funcției cronometru

- ▶ Atingeți din nou .
- ✓ Se stinge afișajul temporizatorului.

# 10 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  și indicatorul de căldură reziduală .



## 10.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

1. Atingeți un câmp tactil oarecare.
- ✓ Indicatorul se stinge.
2. Resetare.



# 11 Funcția de menținere la cald

Cu funcția de menținere la cald puteți topi ciocolata sau untul precum și menține la cald preparatele și vesele.

## 11.1 Activarea funcției de menținere la cald

1. Atingeți .
2. Selectați zona de gătit.
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .

## 11.2 Dezactivarea funcției de menținere la cald



1. Atingeți .
2. Selectați zona de gătit.
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .

## 12 Protecție la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este conectată, pot fi modificate setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de o funcție de protecție la ștergere.

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

### 12.1 Activarea protecției la ștergere

- ▶ Atingeți .
- ✓ Se emite un semnal sonor.
- ✓  se aprinde cu intensitate.
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde.

## 13 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 82*

## 14 Setările de bază











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

### 14.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și a setărilor presetate din fabricație.

| Afișaj | Opțiuni   |
|--------|---|
| c 1    | Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor<br> – Deconectat <sup>1</sup><br> – Conectat<br> – Sistemul manual și automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.  |
| c 2    | Semnal sonor<br> – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat.<br> – Numai semnalul de eroare de operare este conectat.<br> – Numai semnalul de confirmare este activat.<br> – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. <sup>1</sup>  |
| c 3    | Afișaj pentru consumul de energie<br>Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică.<br> – Afișajul de consum este deconectat. <sup>1</sup><br> – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V.<br> – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V.<br> – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V.<br> – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V. |

<sup>1</sup> Setare din fabrică

| Afișaj | Opțiuni  |
|--------|--|
| c 5    | Temporizatorul automat<br> – Deconectat. <sup>1</sup><br> – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.  |
| c 6    | Durata semnalului sonor de final al temporizatorului<br> – 10 secunde. <sup>1</sup><br> – 30 secunde.<br> – 1 minut.              |
| c 7    | Conectarea rezistențelor<br> – Deconectat<br> – Conectat<br> – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. <sup>1</sup> |
| c 8    | Resetarea la setarea din fabrică<br> – Deconectat <sup>1</sup><br> – Conectat  |


<sup>1</sup> Setare din fabrică

→ "Prezentare generală a setărilor Home Connect", *Pagina 84*

→ "Prezentarea generală a setărilor sistemului de comandă a hotel", *Pagina 86*

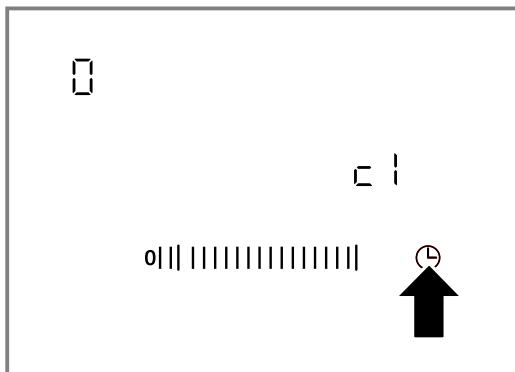
### 14.2 Modificarea setării de bază

**Cerință:** Plita este deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat  timp de 4 secunde.
- ✓ Apare indexul unităților service abilitate.
3. Pentru a naviga prin afișaj, accesați domeniul de setări.

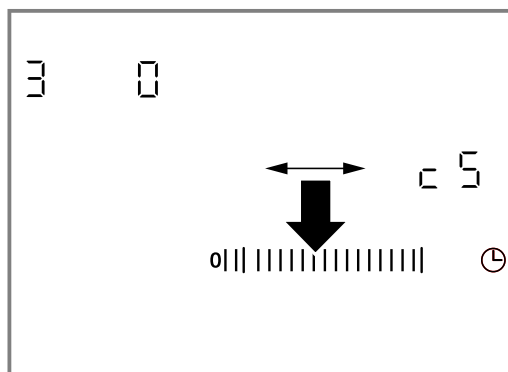
| Exemplu de afișaj | Semnificație                              |
|-------------------|---|
| 01                | Indexul unităților service abilitate (KI) |
| Fd                | Data de fabricație                        |
| 15.               | Anul fabricației                          |
| 0.5               | Luna fabricației                          |

4. Atingeți din nou ☹.



- ✓ Apare c1.
- ✓ Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde 0.

5. Atingeți ☹ de atâtea ori până când apare afișajul dorit.
6. Seteți valoarea dorită în domeniul de setări.



7. Mențineți apăsat ☹ timp de 4 secunde.
- ✓ Setarea este activată.

**Recomandare:** Pentru părăsirea setărilor de bază fără a le memora, deconectați plita cu Ⓛ. Reconectați plita și setați din nou.

## 15 Home Connect

Acest aparat poate fi conectat la rețeaua de internet. Conectați aparatul dvs la un terminal mobil pentru a putea opera funcțiile prin intermediul unei Home Connect aplicații, pentru a adapta setările de bază sau pentru a supraveghea starea actuală de operare. Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Accesibilitatea funcției Home Connect depinde de accesibilitatea serviciilor Home Connect în țara dumneavoastră. Mai multe informații pe această temă se găsesc pe: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare. Pentru a realiza setările, urmați etapele indicate în cadrul aplicației Home Connect.

**Recomandare:** Respectați, de asemenea, și indicațiile din aplicația Home Connect.

### Observații

- Respectați indicațiile privind siguranța din aceste instrucțiuni de utilizare și asigurați-vă că acestea sunt respectate și atunci când utilizați aparatul prin intermediul aplicației Home Connect în timp ce nu vă aflați acasă.  
→ "Siguranța", Pagina 70
- Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operația prin intermediul aplicației Home Connect.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.
- Plitele nu sunt adecvate pentru o utilizare nesupravegheată. Este necesară supravegherea procesului de preparare.

### 15.1 Instalarea aplicației Home Connect

1. Instalați aplicația Home Connect pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

2. Porniți aplicația Home Connect și configurați accesul pentru Home Connect. Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare.

### 15.2 Configurarea Home Connect

#### Cerințe

- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică și este pornit.
  - Trebuie să dețineți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
  - Aplicația Home Connect este instalată pe un dispozitiv mobil.
  - La locul instalării, aparatul recepționează rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).
  - Dispozitivul mobil și aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN de la rețeaua locală.
1. Deschideți aplicația Home Connect și scanați următorul cod QR.



2. Urmăriți instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

## 15.3 Prezentare generală a setărilor Home Connect

În cadrul setărilor de bază ale plitei dumneavoastră puteți adapta setările pentru Home Connect și cele pentru rețea.

| Setare       | Selectare sau indicator   | Informații suplimentare  |
|--------------|---|--|
| <i>H C 1</i> | Conexiune la rețea<br>0 – Neconectat/Decuplare conexiune la rețea<br>1 – Conectare automată<br>2 – Conectare manuală<br>3 – Conectat  | Înregistrați plita în rețeaua locală WLAN (Wi-Fi) sau deconectați conexiunea de la rețeaua locală  |
| <i>H C 2</i> | Conectarea la aplicație<br>0 – Neconectat<br>1 – Stabilire conexiune  | <i>H C 2</i> se afișează doar dacă plita este conectată la rețeaua locală.   |
| <i>H C 3</i> | Conectarea la WLAN<br>0 – Modul radio deconectat<br>1 – Modul radio conectat  | Dacă funcția WLAN este activată, puteți utiliza funcția Home Connect.<br><i>H C 3</i> se afișează numai dacă plita a fost conectată deja la o rețea.                       |
| <i>H C 4</i> | Setarea prin intermediul aplicației<br>0 – Deconectat<br>1 – Conectat <sup>1</sup>  | Când <i>H C 4</i> este dezactivat, în aplicația Home Connect se vor afișa numai stările de funcționare ale plitei.   |
| <i>H C 5</i> | Actualizare software<br>1 – Actualizare disponibilă, pregătită pentru instalare<br>2 – Pornire instalare  | <i>H C 5</i> se afișează numai dacă este disponibilă o actualizare de software.  |
| <i>H C 6</i> | Comanda de accesare de la distanță prin intermediul unității de service abilitate<br>0 – Nepermis<br>1 – Permis   | <i>H C 6</i> se afișează numai atunci când unitatea de service abilitată încearcă să se conecteze la plită. Puteți întrerupe în orice moment accesul după ce l-ați permis. |
| <i>H C 7</i> | Permiterea afișării intensității semnalului WLAN<br>0 – Neconectat la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi)<br>1 – Intensitatea semnalului 1 (slabă)<br>2 – Intensitatea semnalului 2 (medie)<br>3 – Intensitatea semnalului 3 (bună) | <i>H C 7</i> se afișează numai dacă există o conexiune la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).   |
| <i>H C 8</i> | Conexiune la serverul Home Connect<br>0 – Neconectat<br>1 – Conectat  | <i>H C 8</i> se afișează numai dacă există o conexiune la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).   |

<sup>1</sup> Setare din fabrică

## 15.4 Modificarea setărilor prin intermediul aplicației Home Connect

Prin intermediul aplicației Home Connect puteți modifica setările pentru zonele de gătit și să le transmiteți plitei.

### Cerințe

- Plita este conectată la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.
- Pentru a putea seta plita prin intermediul aplicației Home Connect, este necesar ca să fie activat *H C 4* din cadrul setărilor de bază. Din fabrică este activat *H C 4*. În cazul în care transmiterea setărilor este dezactivată, în aplicația Home Connect se vor afișa numai stările de funcționare ale plitei.

1. Efectuați setările în aplicația Home Connect și transmiteți-le plitei.  
Urmați instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

Setările pe care le transmiteți din aplicația Home Connect către plită trebuie să fie confirmate la plită.

- ✓ Când setările de preparare au fost transmise unei zone de gătit, afișajul corespunzător începe să se aprindă intermitent, în funcție de setare.
2. Pentru a confirma setarea, apăsați pe afișajul zonei de gătit dorite.
  3. Pentru a refuza setarea, atingeți un alt câmp tactil de pe plită.

## 15.5 Actualizarea software-ului

Funcția de actualizare a software-ului permite actualizarea software-ului aparatului dumneavoastră, de exemplu, pentru optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță, precum și pentru funcțiile și serviciile suplimentare.

Condițiile necesare sunt să fiți utilizator înregistrat în Home Connect, să aveți aplicația instalată pe dispozitivul dumneavoastră mobil și să fiți conectat la serverul Home Connect.

Imediat ce o actualizare a software-ului este disponibilă, aplicația Home Connect vă informează în această privință și puteți începe actualizarea software-ului prin intermediul aplicației. După efectuarea cu succes a descărcării, puteți începe instalarea prin aplicația Home Connect, dacă vă aflați în rețeaua dumneavoastră locală WLAN (WiFi). Instalarea cu succes este semnalată prin intermediul aplicației Home Connect.

#### Observații

- Actualizarea software-ului constă din două etape.
  - Prima etapă constă în descărcare.
  - A doua etapă constă în instalarea pe aparat.
- Aparatul poate fi utilizat inclusiv în timpul descărcării. În funcție de setările individuale, în cadrul aplicației poate fi descărcată inclusiv automat o actualizare a software-ului.
- Instalarea durează câteva minute. În timpul instalării aparatul nu poate fi utilizat.
- În cazul unei actualizări de siguranță, este recomandat să efectuați instalarea cât mai curând posibil.

### 15.6 Telediagnoza

Dacă aparatul dumneavoastră este conectat la serverul Home Connect, unitatea service abilitată poate fi accesată pe aparatul dumneavoastră prin intermediul telediagnozei, dacă contactați unitatea service abilitată cu solicitarea respectivă, iar telediagnoza este disponibilă în țara în care utilizați aparatul.

**Recomandare:** Pentru informații și indicații suplimentare privind disponibilitatea serviciului de telediagnoză în țara dumneavoastră, accesați pagina locală de internet: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com), prin intermediul funcției Service/Asistență și suport.

### 15.7 Protecția datelor

Respectați indicațiile referitoare la protecția datelor.

La prima conectare a aparatului dumneavoastră la rețeaua locală de internet, aparatul transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare):

- Identificarea unică a aparatului (constând din codurile aparatului și adresa MAC a modulului de comunicație Wi-Fi încorporat).
- Certificatul de securitate al modulului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea conexiunii din punct de vedere al tehnicii informaționale).
- Versiunea actuală a software-ului și hardware-ului aparatului dumneavoastră electrocasnic.
- Stadiul unei eventuale reveniri anterioare la setările din fabrică.

Această primă înregistrare pregătește utilizarea funcționalităților Home Connect și este necesară doar în momentul în care doriți să folosiți pentru prima dată funcționalitățile Home Connect.

**Notă:** Rețineți că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în cazul conexiunii cu aplicația Home Connect. Informațiile referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

## 16 Sistemul de comandă a hotei conectate la plită

Dacă ambele aparate sunt compatibile cu Home Connect, conectați aparatele la aplicația Home Connect. Pentru aceasta, conectați ambele aparate la Home Connect și urmați instrucțiunile din cadrul aplicației.

#### Observații

- Pentru aparatul dumneavoastră, sunt disponibile cu regularitate actualizări de siguranță. Dacă plita este conectată direct la o hotă, actualizările de siguranță nu pot fi recepționate de ambele aparate. Pentru utilizarea în siguranță, este recomandat ca ambele aparate să fie interconectate prin Home Connect și ca aceste actualizări să fie instalate imediat după furnizare. Pentru aceasta este disponibil un cont Home Connect (gratuit).
- Operarea direct de la hotă are întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă acționarea hotei prin intermediul sistemului de comandă al plitei.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.
- Conectarea la hotă poate fi efectuată numai prin intermediul aplicației Home Connect. Alte moduri de conectare nu mai sunt acceptate.

### 16.1 Conectarea directă a aparatelor

Puteți conecta aparatul direct la hotă pentru a putea comanda hota prin intermediul plitei. Conectarea la rețeaua locală și prin intermediul aplicației nu mai este posibilă pentru niciunul dintre cele două aparate.

**Notă:** Respectați informațiile referitoare la conectarea plitei din cadrul instrucțiunilor de utilizare a hotei.

**Cerință:** Hota este deconectată.

1. Conectați plita.
2. Mențineți apăsat  $\odot$  timp de 4 secunde.
  - ✓ Pe display se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți în mod repetat  $\odot$ , până display-ul indică alternativ  $\epsilon$  și  $\#5$ .
  - ✓ Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde  $\square$ .
4. În zona de reglare setați valoarea  $!$ .
  - ✓ În afișajul zonelor de gătit se aprinde intermitent  $!$ .
5. Inițializați conexiunea la hotă în decurs de 2 minute.
  - ✓ Dacă conexiunea a fost stabilă, pe afișajul zonei de gătit se aprinde  $\exists$ .
6. Părăsirea setărilor de bază.
  - ✓ Pe panoul de comandă al plitei se afișează simbolurile pentru comanda bazată pe plită a hotei.

### 16.2 Conectarea aparatelor prin intermediul rețelei locale WLAN (Wi-Fi)

Conectați aparatele prin intermediul rețelei locale pentru a comanda hota prin intermediul plitei. O conexiune cu aplicația Home Connect este de asemenea posibilă.

**Notă:** Aparatele se pot conecta numai dacă ambele aparate sunt conectate la rețeaua locală și se află concomitent în proces de conectare. Dacă timpul pentru procesul de conectare la unul din aparate a expirat, reporniți procesul de conectare.

#### Cerințe

- Routerul dumneavoastră este prevăzut cu o tastă WPS. Pentru informații în această privință, consultați manualul routerului dumneavoastră.
  - Hota este conectată la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).
1. Conectați plita.
  2. Mențineți apăsat  $\ominus$  timp de 4 secunde.
    - ✓ Pe display se afișează informațiile despre produs.
  3. Atingeți în mod repetat  $\ominus$ , până display-ul indică alternativ  $\epsilon$  și  $\text{!B}$ .
    - ✓ Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde  $\text{!B}$  (neconectat) sau  $\text{!}$  (conectat la rețeaua locală (Wi-Fi)).
  4. În zona de reglare setați valoarea  $\text{!}$ .
    - ✓ În afișajul zonelor de gătit se aprinde intermitent  $\text{!}$ .
  5. Dacă aparatul nu a fost încă conectat la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi), apăsați în decurs de 2 minute tasta WPS de la router.
    - ✓ Plita se conectează la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi), iar pe afișajul zonelor de gătit se aprinde  $\text{!}$ . Apoi plita pornește automat conexiunea la hotă.
  6. Inițializați conexiunea la hotă în decurs de 2 minute.
    - ✓ Dacă conexiunea a fost stabilă, pe afișajul zonei de gătit se aprinde  $\text{!}$ .
  7. Părăsirea setărilor de bază.
    - ✓ Pe panoul de comandă al plitei se afișează simbolurile pentru comanda bazată pe plită a hotei.

### 16.3 Resetarea setărilor Home Connect

Dacă apare o problemă de conexiune a aparatului dvs cu rețeaua locală WLAN (Wi-Fi) sau dacă doriți să efectuați conexiunea cu o altă rețea locală WLAN (Wi-Fi), puteți să resetați setările la Home Connect.

**Notă:** Dacă resetați setările la Home Connect, se întrerupe și conexiunea la hota pentru aburi care a fost conectată.

1. Mențineți apăsat  $\ominus$  timp de 4 secunde.
  - ✓ Pe display se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți în mod repetat  $\ominus$ , până display-ul indică alternativ  $\epsilon$  și  $\text{!B}$ .
3. În zona de reglare setați valoarea  $\text{!}$ .

### 16.4 Comandarea hotei prin intermediul plitei

În setările de bază ale plitei dvs. puteți seta comportamentul hotei pentru aburi în funcție de pornirea și oprirea plitei sau zonelor de gătit individuale. Prin intermediul elementelor de comandă ale plitei puteți efectua și alte setări.

#### Setarea ventilatorului

1. Atingeți  $\text{!}$ .
2. Selectați treapta de ventilație din domeniul pentru setări.
  - Puteți selecta între treptele 1, 2 și 3.
  - Pentru a seta o treaptă intensă, atingeți în domeniul de setări pe 4 sau 5. Alternativ puteți atinge atât de des  $\text{b}$ , până când este afișată treapta de intensitate dorită.

#### Deconectarea ventilatorului

- ▶ Selectați în domeniul de setări treapta de ventilație 0.

#### Activarea funcționării în regim automat

- ▶ Mențineți apăsată tasta  $\text{!}$ , până afișajul indică  $\text{!}$ .
- ✓ Ventilatorul pornește automat odată cu formarea aburului.

#### Dezactivarea funcționării în regim automat

- ▶ Mențineți apăsată tasta  $\text{!}$ , până se stinge  $\text{!}$ . Dacă setați o altă treaptă de ventilație se întrerupe de asemenea și regimul de funcționare automat.

#### Setarea iluminării hotei

Sistemul de iluminare al hotei poate fi activat sau dezactivat prin intermediul panoului de comandă a plitei.

1. Pentru a porni iluminarea atingeți  $\text{!}$ .
2. Pentru a opri iluminarea atingeți din nou  $\text{!}$ .

### 16.5 Prezentarea generală a setărilor sistemului de comandă a hotei

În setările de bază ale plitei puteți regla comportamentul hotei în funcție de conectarea și deconectarea plitei sau zonelor de gătit individuale.

| Setare                 | Opțiuni  | Descriere  |
|------------------------|--|--|
| $\epsilon$ $\text{!B}$ | Conexiune plită - hotă<br>$\text{!B}$ – neconectată/conexiune decuplată<br>$\text{!}$ – Fără funcție<br>$\text{!}$ – conectare la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi)<br>$\text{!}$ – conectare cu WLAN și cu hota   | -  |
| $\epsilon$ $\text{!B}$ | Pornirea automată a ventilatorului<br>$\text{!}$ – Deconectat. Dacă este necesar, hota trebuie pornită manual.<br>$\text{!}$ – Pornit în regim automat <sup>1</sup> . La activarea unei zone de gătit, hota pornește în regimul automat.<br>$\text{!}$ – Pornită în regim manual. La activarea zonei de gătit, hota pornește cu o treaptă predefinită. | Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota. |

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

| Setare | Opțiuni  | Descriere  |
|--------|--|--|
| c 2 0  | Regimul de postfuncționare a ventilatorului<br>0 – Ventilatorul se oprește odată cu plita.<br>1 – Pornit în regim automat <sup>1</sup><br>2 – Pornit cu regimul standard de postfuncționare a ventilatorului<br>3 – Nicio modificare a setărilor | Setare prin care se stabilește dacă ventilatorul va continua să funcționeze după deconectarea plitei și modul de funcționare a acestuia.<br>Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota. |
| c 2 1  | Pornirea automată a sistemului de iluminare<br>0 – Deconectat<br>1 – Conectat <sup>1</sup><br>Sistemul de iluminare se activează odată cu pornirea plitei.   | Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.   |
| c 2 2  | Deconectarea automată a sistemului de iluminare<br>0 – Deconectat <sup>1</sup><br>1 – Sistemul de iluminare se dezactivează odată cu oprirea plitei.   | Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.   |

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

## 17 Curățare și îngrijire

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

### 17.1 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
- Aparare de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

### 17.2 Curățarea plăcii vitroceramice

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

**Notă:** Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 87*

**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.

### 17.3 Curățarea ramei plitei

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

#### Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 87*
  - Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
1. Curățați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase.  
Spălați bine lavetele noi din burete înainte de utilizare.
  2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 18 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 89*

**⚠️ 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 alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

**⚠️ 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.

**18.1 Indicații pe display**

| Defecțiune   | Cauzele și remedierea defectelor   |
|--|--|
| Niciuna  | Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificați siguranța aparatului la tablou.</li> <li>2. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.</li> </ol>  |
| Toate afișajele se aprind intermitent  | Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt așezate obiecte.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.</li> </ul>  |
| <i>F2</i>  | 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.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Așteptați un timp.</li> <li>2. Atingeți un câmp tactil oarecare.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.</li> </ul>              |
| <i>F4</i>  | În ciuda deconectării prin <i>F2</i> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Așteptați un timp.</li> <li>2. Atingeți un câmp tactil oarecare.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.</li> </ul>            |
| <i>F5</i> 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.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Îndepărtați oala.</li> <li>✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.</li> </ul>   |
| <i>F5</i> și semnalul sonor  | Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Îndepărtați oala.</li> <li>2. Așteptați un timp.</li> <li>3. Atingeți un câmp tactil oarecare.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.</li> </ul>        |
| <i>F8</i>  | Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.  |
| <i>dE</i> și zonele de gătit nu încălzesc  | Este activat modul Demo.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric.</li> <li>2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.</li> </ol>   |
| Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.   | Sistemul electronic a identificat o eroare.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opriți și apoi reporniți aparatul.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare.</li> <li>2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare.<br/> → "Serviciul clienți", Pagina 89</li> </ul> |



## 18.2 Probleme la Home Connect

| Defecțiuni                                  | Cauzele și remedierea defectelor  |
|---|---|
| Home Connect nu funcționează corespunzător. | Sunt posibile diverse cauze.<br>▶ Accesați <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> . |

## 19 Evacuarea ca deșeu

### 19.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- ▶ Eliminați în mod ecologic aparatul. Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii 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.

## 20 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.

**Notă:** 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.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați 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 serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

### 20.1 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.

Numărul produsului (E-Nr.) este specificat pe suprafața din vitroceramică Glaskeramik. Indexul unităților de service (KI) și numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază → *Pagina 82*.

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.

## 21 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcționalitate Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevante ale directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate RED detaliată este disponibilă pe internet, pe site-ul web [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com), la pagina de produs a aparatului dumneavoastră, în secțiunea destinată documentelor suplimentare.



Bandă de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
Bandă de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW



|    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL | ES |
| FR | HR | IT | CY | LI | LV | LT | LU | HU |
| MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI | SK | FI |

|  |    |    |    |    |         |    |    |
|--|----|----|----|----|---------|----|----|
| SE   | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |
| 5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare. |    |    |    |    |         |    |    |
| AL   | BA | MD | ME | MK | RS      | UK | UA |
| 5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare. |    |    |    |    |         |    |    |

## 22 Instrucțiuni de montare



### 22.1 Montarea în siguranță

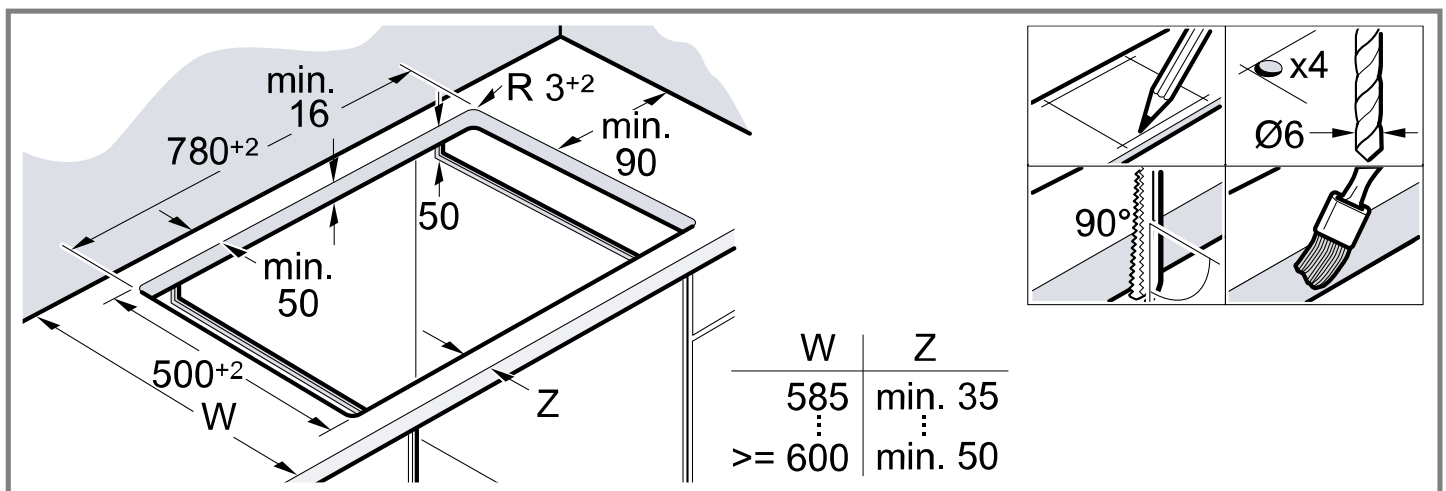
Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Racordul electric trebuie efectuat numai de către un specialist autorizat. În cazul unei conectări eronate, garanția nu mai este valabilă.
- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de o montare neprofesională, răspunderea îi revine montatorului.

### 22.4 Pregătirea mobilierului

Blatul de lucru trebuie să fie plan, orizontal și stabil.

- Mobilierul de încorporare, inclusiv șipca de perete, trebuie să fie rezistente la temperaturi de minimum 90 °C.



### 22.5 Montarea șinelor de fixare

În cazul în care plăcile de lucru sunt realizate din piatră, șinele de fixare trebuie lipite.

### 22.2 Montarea dedesubt

Nu montați dedesubt aparate frigorifice, mașini de spălat vase, cuptoare fără sistem de ventilație sau mașini de spălat rufe.

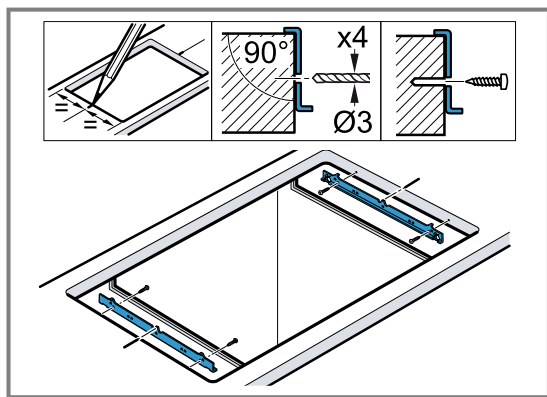
- Dacă montați dedesubt un cuptor, grosimea plăcii de lucru trebuie să fie de minimum 20 mm, iar în unele cazuri, chiar mai groasă. Respectați indicațiile din manualul de montare a cuptorului.
- Aveți în vedere ca protuberanțele, cum ar fi, de exemplu, carcasa sursei de alimentare electrică sau cablul de alimentare electrică, să nu se lovească, de exemplu, de un sertar.

### 22.3 Placa intermediară

Dacă partea inferioară a plitei este accesibilă, trebuie montată o placă intermediară.

- Procurați din comerțul de specialitate o placă intermediară disponibilă ca accesoriu.
- Dacă utilizați o placă intermediară proprie, distanța minimă față de racordul electric al aparatului trebuie să fie de 10 mm.

- Capitonajele nișei aflate la o distanță de până la 50 mm față de panoul posterior nu trebuie să fie inflamabile (de exemplu, trebuie să fie realizate din plăci ceramice, piatră).
- Izolați suprafețele decupate termorezistente pentru a preveni umflarea acestora din cauza umidității.



## 22.6 Racordul electric

Pentru a proteja aparatul, scoateți-l din suporturile din polistiren numai înainte de a-l introduce în locașul decupat. Nu sprijiniți niciodată aparatul pe o muchie a acestuia.

- Înainte de racordarea aparatului, verificați instalația din locuință.
- Aparatul corespunde clasei de protecție I și nu trebuie utilizat decât în combinație cu un racord cu conductor de protecție.
- În instalația electrică permanentă trebuie prevăzut un separator de faze conform dispozițiilor privind instalarea.
- Dacă pe display-ul aparatului apare **U400**, înseamnă că acesta este racordat incorect. Separați aparatul de la rețea și verificați racordul.

## Racordul fără cablu premontat

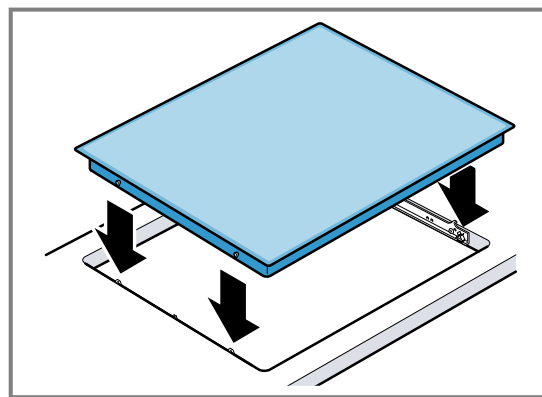
Conectați plita doar conform schemei de conectare.

- Dacă este necesar, montați punțile din cupru livrate împreună cu aparatul.
- În cazul unui racord trifazat/bifazat (3 N~/2 N~), cablul de conectare la rețea trebuie să fie de tipul H05 VV-F sau superior.
- Secțiunea cablului trebuie stabilită conform sarcinii de alimentare electrică. Nu este permisă o secțiune < 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Pentru un racord monofazic (1 N~), cablul de conectare la rețea H05RR-F3G4 (cu lungimea de 1 m) poate fi achiziționat de la unitatea de service.

## 22.7 Introducerea plitei

Nu blocați cablul de racordare și nu îl treceți peste margini ascuțite.

- Dacă cuptorul este încorporat, treceți cablul peste colțurile din spate ale cuptorului spre priza de conectare.
- Împingeți plita până în poziția de blocare.



## 22.8 Demontarea plitei

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți plita împingând-o de jos în sus.

**PL** Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG  
**RU** Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG  
**HU** Gyártó: BSH Hausgeräte GmbH a Siemens AG bejegyzett védjegye alatt  
**RO** Produs de BSH Hausgeräte GmbH sub marca de comerț licențiată a Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001871892** (040415)  
pl, ru, hu, ro