



Hob

PKN6..DP1.

[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	Płyta grzejna	3
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	Варочная панель	17
[hu]	Használati útmutató és telepítési útmutató	Főzőfelület	31
[ro]	Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare	Plită	44

Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

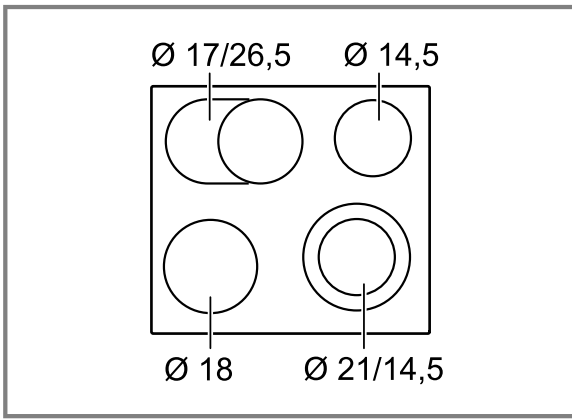
- Vegan, low-carb or gluten-free? You can adapt all the recipes to your preferences.
- Discover recipes for the ingredients you already have at home.
- Healthy cooking made easy thanks to the Nutri-Check health compass.
- Get the optimum settings for your connected appliances in recipes.

This app is only available in certain European countries and languages.



Download free
of charge

PKN6..DP1.



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



Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	3	10	Funkcja podtrzymywania ciepła	10
2	Wykluczanie szkód materialnych	5	11	Blokada ustawień	11
3	Ochrona środowiska i oszczędność	5	12	Wskaźnik zużycia energii	11
4	Poznananie urządzenia	6	13	Ustawienia podstawowe	11
5	Podstawowy sposób obsługi	7	14	Czyszczenie i pielęgnacja	12
6	Funkcja PowerBoost	9	15	Usuwanie usterek	12
7	Zabezpieczenie przed dziećmi	9	16	Utylizacja	14
8	Funkcje czasowe	9	17	Serwis	14
9	Automatyczne wyłączenie	10	18	INSTRUKCJA MONTAŻU	15
			18.1	Bezpieczny montaż	15

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

Nie używać urządzenia:

- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w

której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.

- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym. Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.
 - ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
 - ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.
- Urządzenie silnie się nagrzewa.
- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.
- Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.
- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić.
- ▶ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

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

- ▶ Naczynie do gotowania musi zawsze przykrywać całą strefę grzewczą.
- ▶ Używać 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.
 - ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 14*
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.
- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

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

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

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

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

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

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

- ▶ Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.

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

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

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

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

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

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

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

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

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

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

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- ✓ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- ✓ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

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

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- ✓ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

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

Gotować w niewielkiej ilości wody.

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

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy.

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

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

- ✓ Niewykorzystane ciepło resztkowe zwiększa zużycie energii.

4 Poznawanie 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
	Stopnie mocy grzania
	Ciepło resztkowe
	Funkcja PowerBoost
	Funkcja podtrzymywania ciepła
	Timer

4.3 Pola dotykowe

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

Pole dotykowe z podświetlanymi paskiem nad symbolami

Pole dotykowe	Nazwa
	Włącznik główny
	Funkcja PowerBoost
	Zabezpieczenie przed dziećmi Blokada ustawień
	Funkcja podtrzymywania ciepła
	Strefa ustawień
	Włączanie stref
	Minutnik
	Timer
	Funkcja stopera

Pole dotykowe bez podświetlanego paska nad symbolami

Pole dotykowe	Nazwa
	Wybór pola grzewczego

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	Nazwa	Włączanie i wyłączenie
	Pole jednostrefowe	Wybrać pole grzewcze.
	Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzewcze. Dotknąć
	Strefa smażenia	Wybrać pole grzewcze. Dotknąć
	Pole dwustrefowe ze strefą smażenia	Wybrać pole grzewcze. <ul style="list-style-type: none"> Dotknąć Włączany jest drugi obwód grzewczy. Ponownie dotknąć Włączana jest strefa smażenia.

Uwagi

- Ciemne miejsca na rozgrzanym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączenie i wyłączenie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączyć i wyłączyć.
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze pola grzewczego oraz elementy grzewcze obwodów dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.
- Powody:
 - Ochrona wrażliwych części przed przegrzaniem.
 - Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
 - Optymalizacja rezultatu gotowania.

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

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania 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 pasek nad symbolem ①.
- ✓ Świecą wskaźniki powierzchni obsługi oraz wskaźniki stopni mocy grzania ②.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

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 pasek nad symbolem 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.

Stopień mocy grzania

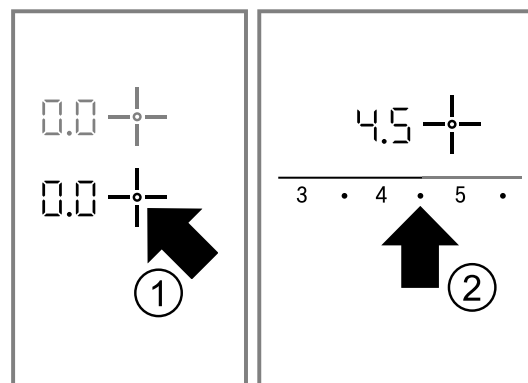
1	najniższa moc
9	najwyższa moc
.5	Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni, np. 4.5 .

5.5 Ustawianie stopni mocy grzania

Wymaganie: Płyta grzewcza jest włączona.

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu +/-.
- ✓ We wskaźniku stopnia mocy grzania świeci z pełną jasnością ②.②.

2. Ustawić stopień mocy grzania w strefie ustawień.



- ✓ Pole grzewcze jest włączone.

5.6 Zmiana stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu +/-.
2. 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.

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu +/-.
2. 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	Dogotowywanie 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 ¹	1,5-2,5	-
Kiełbaski w wodzie ¹	3-4	-

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

Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

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

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.

Sznicel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Sznicel, mrożony	6-7	8-12
Kotlety, naturalne lub panierowane ⁴	6-7	8-12
Stek, grubość 3 cm	7-8	8-12
Kotlet mielony, grubość 3 cm ⁴	4,5-5,5	30-40
Hamburger, grubość 2 cm ⁴	6-7	10-20
Pierś drobiowa, grubość 2 cm ⁴	5-6	10-20
Pierś drobiowa, mrożona ⁴	5-6	10-30
Ryba lub filet rybny, naturalne	5-6	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane	6-7	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12
Scampi, krewetki	7-8	4-10

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

Smażenie w głębokim tłuszczu

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

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

¹ Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.


² Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

³ Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

⁴ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

6 Funkcja PowerBoost

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

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


6.1 Włączanie funkcji PowerBoost

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gotowanych potraw bez nadzoru.

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

1. Wybrać pole grzewcze.
 2. W strefie nastawiania dotknąć .
- ✓ Świeci się 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 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

7.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

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

7.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

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

7.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Gdy funkcja ta jest aktywna, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane automatycznie w momencie wyłączenia płyty grzewczej. Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 11*

8 Funkcje czasowe

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

8.1 Czas włączenia

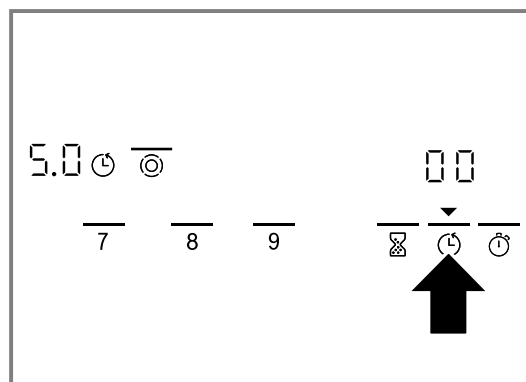
Dla wybranego pola grzewczego można wprowadzić czas włączenia. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłączy się automatycznie.





Czas włączenia można ustawiać na maksymalnie 99 minut.

Ustawianie czasu włączenia

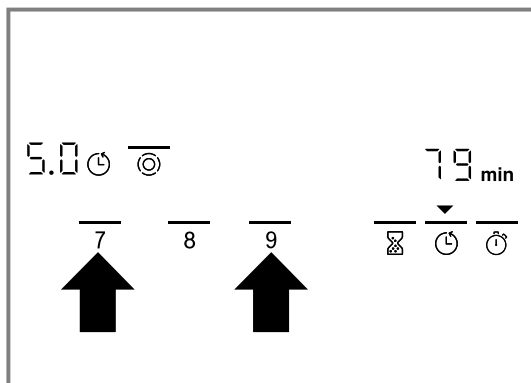
Wymaganie: Pole grzewcze jest wybrane i ustawione.

1. Dotknąć .



- ✓ Świeci  nad symbolem , a wskaźnik  wybranego pola grzewczego świeci z pełną jasnością.
- ✓ Na wskaźniku timera świeci .

- W ciągu następujących 10 sekund ustawić w strefie ustawień żądany czas.



- ✓ Zaczyna upływać ustawiony czas. Jeśli czas został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas wybranego pola grzewczego.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze zostaje wyłączone. Słychać sygnał, a we wskaźniku miga przez 10 sekund . Miga nad symbolem oraz wskaźnik .

Korekta lub zerowanie ustawionego czasu włączenia

- Wybrać pole grzewcze.
- Dotknąć .
- W strefie ustawień zmienić czas lub ustawić na .

Wyłączanie sygnału ciągłego

Sygnał można wyłączyć manualnie.

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

Automatyczny timer

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

Automatyczny timer należy aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 11*

Wskazówka: Automatyczny timer dotyczy wszystkich pól grzewczych. Czas ustawiony dla pojedynczego pola grzewczego można skracać lub zerować. → *Strona 9*

8.2 Minutnik

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

Ustawianie minutnika

- Dotknąć .
- ✓ Świeci z pełną jasnością nad symbolem .
- ✓ We wskaźniku timera świeci .
2. Ustawić wybrany czas w strefie ustawień.
- ✓ Po kilku sekundach zaczyna się odliczanie czasu.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. We wskaźniku timera miga .
- ✓ Miga nad symbolem .
- ✓ Wskaźnik wyłącza się po 10 sekundach.

8.3 Funkcja stopera

Stoper pokazuje czas, jaki upływa po uruchomieniu tej funkcji.

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

Włączanie funkcji stopera

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Na wskaźniku timera pojawia się .
- ✓ 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 pojawi się funkcja stopera.

Wyłączanie funkcji stopera

- ▶ Ponownie dotknąć .
- ✓ Wskazanie timera zgaśnie.

9 Automatyczne wyłączenie

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

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

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



9.1 Dalsze gotowanie po automatycznym wyłączeniu

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



10 Funkcja podtrzymywania ciepła

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

10.1 Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła

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




10.2 Wyłączanie funkcji podtrzymywania ciepła

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

11 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.

11.1 Aktywacja blokady ustawień

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Słychać sygnał.
- ✓ Świeci wskaźnik  nad symbolem .
- ✓ Pole obsługi zostaje zablokowane na 30 sekund.

12 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 11*











13 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.













13.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Wskaź- Opcja nik

c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi  – Funkcja wyłączona ¹  – Funkcja włączona  – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c 2	Dźwięk sygnału  – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony.  – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi.  – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający.  – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. ¹
c 3	Wskaźnik zużycia energii Informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać od zakładu energetycznego.  – Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony. ¹  – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 230 V.  – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 400 V.

Wskaź- Opcja nik


	 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 220 V.  – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 240 V.
c 5	Automatyczny timer  – Funkcja wyłączona. ¹  – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
c 6	Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu  – 10 sekund. ¹  – 30 sekund.  – 1 minuta.
c 7	Włączanie elementów grzewczych  – Funkcja wyłączona  – Funkcja włączona  – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego. ¹
c 8	Przywracanie ustawień fabrycznych  – Funkcja wyłączona ¹  – Funkcja włączona

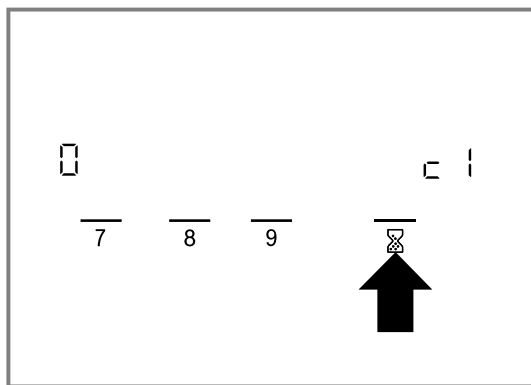
13.2 Zmiana ustawień podstawowych


Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą.

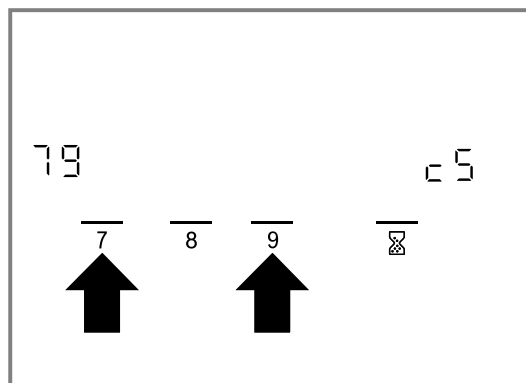
¹ Ustawienie fabryczne


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




- ✓ Pojawia się $c!$.
 - ✓ We wskaźniku pola grzewczego świeci $\bar{5}$.
3. Dotknąć symbolu  odpowiednią ilość razy, aż pojawi się żądane wskazanie.

4. W strefie ustawień ustawić żądaną wielkość.



5. 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.

14 Czyszczenie i pielęgnacja

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

14.1 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

14.2 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 12*

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.

14.3 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 12*
 - 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.

15 Usuwanie usterek

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", *Strona 14*

⚠ 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.

15.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w dostawie prądu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej. 2. Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu prądem sieciowym.
Migają wszystkie wskaźniki	Pulpit obsługi jest mokry albo leżą na nim przedmioty. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wyrzucić 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odczekać jakiś czas. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odczekać jakiś czas. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F5$ i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał.	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Usunąć garnek. ✓ Wskaźnik gaśnie krótko potem.
$F5$ i sygnał akustyczny	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Usunąć garnek. 2. Odczekać jakiś czas. 3. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F8$	Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie. Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.
dE i pola grzewcze nie grzeją	Aktywny tryb demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.
Na wyświetlaczu widać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu widać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 14

16 Utylizacja

16.1 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.

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

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

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

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

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia; numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

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

18 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



← mm →

18.1 Bezpieczny montaż

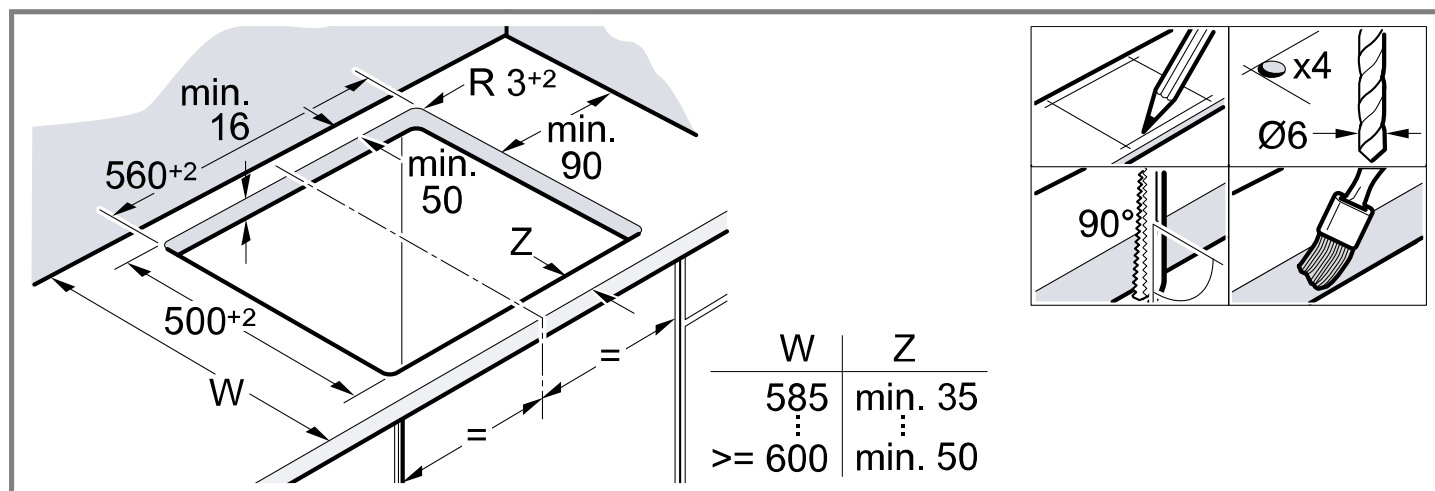
Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- 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.

18.4 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).
- Aby zapobiec spowodowanemu wilgocią pęcznieniu blatu roboczego, krawędzi cięcia należy zabezpieczyć środkiem żaroodpornym.



18.5 Podłączenie do sieci elektrycznej

W celu ochrony urządzenie 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.
- Urządzenie odpowiada klasie ochronności I i może być użytkowane wyłącznie z podłączeniem do przewodu uziemiającego.

18.2 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.

18.3 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.

- 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

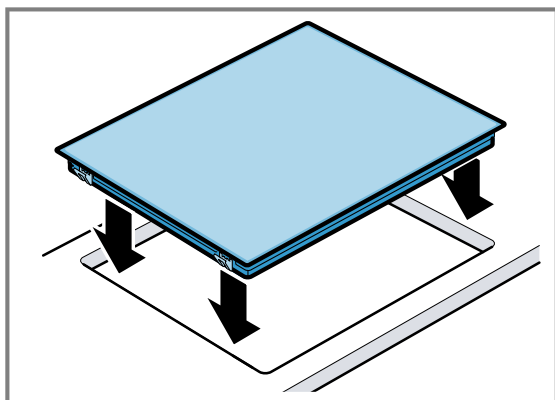
Płytę grzewczą podłączać wyłącznie według schematu podłączenia.

- W razie potrzeby zamontować dołączone mostki miedziane.
- Przewód przyłączeniowy do sieci elektrycznej musi odpowiadać typowi H05 VV-F lub o wyższym symbolu.
- Ustalić wymagany przekrój żył zgodnie z obciążeniem prądu. Przekrój $< 1,5 \text{ mm}^2$ nie jest dopuszczalny.

18.6 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.



18.7 Demontaż płyty grzewczej

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

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	17	10	Функция поддержания в горячем состоянии ...	24
2	Предотвращение материального ущерба	19	11	Защита при вытирании	25
3	Защита окружающей среды и экономия	19	12	Индикатор расхода электроэнергии	25
4	Знакомство с прибором	20	13	Базовые установки	25
5	Стандартное управление	21	14	Очистка и уход	26
6	Функция «Powerboost»	23	15	Устранение неисправностей	26
7	Блокировка для безопасности детей	23	16	Утилизация	28
8	Функции времени	23	17	Сервисная служба	28
9	Автоматическое отключение	24	18	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	29
			18.1	Безопасность при монтаже	29

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 пожара!

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 28*

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 подпрыгивать 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 пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

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

Повреждение	Причина	Способ устранения
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.

✓ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

✓ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.

✓ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объемом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

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

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.

✓ При слишком высокой степени 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.

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
<i>1-9</i>	Степени нагрева конфорки
<i>H / h</i>	Остаточное тепло
<i>b</i>	Функция «Powerboost»
<i>LD</i>	Функция поддержания в горячем состоянии
<i>8 8</i>	Таймер

4.3 Сенсорные поля

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

Сенсорное поле со светящимися полосами над символами

Сенсорное поле	Наименование
⓪	Главный выключатель
	«Powerboost»
	Блокировка для безопасности детей Защита при вытирании
	Функция поддержания в горячем состоянии
<i>1-2-3...9</i>	Зона настройки
⓪	Подключение зон
	Бытовой таймер
⓪	Таймер
	Функция секундомера

Сенсорное поле без светящихся полос над символами

Сенсорное поле	Наименование
<i>+</i>	Выбор конфорки

Указания

- В зависимости от режима варочной панели сенсорные поля, которые можно выбрать в данное время, светятся полупрозрачным 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	Наименование	Подключение и отключение
⓪	Одноконтурная конфорка	Выберите конфорку.
⓪	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку. Коснитесь ⓪.
CO	Зона нагрева для жаровни	Выберите конфорку. Коснитесь ⓪.
CO	Двухконтурная конфорка с зоной нагрева для жаровни	Выберите конфорку. <ul style="list-style-type: none"> Нажмите на ⓪. Подключается второй нагревательный контур. Снова нажмите на ⓪. Подключается зона нагрева для жаровни.

Указания

- 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.
- У многоконтурных конфорок нагрев конфорки и нагрев подключаемых зон могут включаться и выключаться в разное время.
- Причины:
 - Легко повреждаемые детали защищаются от перегрева.
 - Прибор защищён от перепадов напряжения.
 - Блюда получаются более вкусными.

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
<i>H</i>	Конфорка настолько горячая, что невозможно поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.
<i>h</i>	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.
- ✓ Светящаяся полоса над ① горит.
- ✓ Горят индикаторы элементов управления и ступеней нагрева конфорок ②.
- ✓ Варочная панель готова к работе.

5.3 Выключение варочной панели

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

- ▶ Нажмите на ①.
- ✓ Светящаяся полоса 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 конфорок

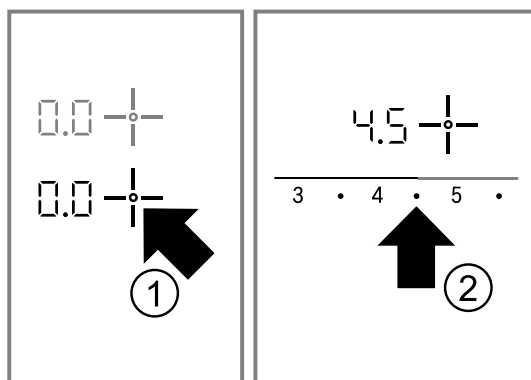
Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.

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. Выберите конфорку при помощи +.
- ✓ На индикаторе ступени нагрева ярко горит ②.
2. Установите ступень нагрева в зоне настройки.



- ✓ Конфорка включена.

5.6 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку при помощи +.
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. Выберите конфорку при помощи +.
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. Ступени 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 экономией электроэнергии. → Страница 19

Растапливание

Блюдо	Ступень 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 ¹	1.5-2.5	-
Сосиски в воде ¹	3-4	-

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

Клёцки, фрикадельки ^{2,3}	4.5-5.5	20-30
Рыба ^{2,3}	4-5	10-15
Белый соус, например, бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например бернский или голландский соус	3-4	8-12

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 ^{2,3}	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	-

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 ⁴	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см ⁴	4.5-5.5	30-40
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см ⁴	6-7	10-20
Грудка птицы, толщина 2 см ⁴	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки ⁴	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

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 Темпура	5-6	-
Мелкая выпечка, например пончики или пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

¹ Готовьте блюдо без крышки.


² Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

³ Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

⁴ Поворачивайте блюдо несколько раз.

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 .



6.1 Включение функции «Powerboost»

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Масла и жиры при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Перегретые масла и жиры воспламеняются быстро.


- ▶ Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения.

Требование: Чтобы пользоваться функцией на двухконтурных конфорках, необходимо подключить второй нагревательный контур.

1. Выберите конфорку.
 2. В зоне настройки нажмите .
- ✓ Загорается индикатор .

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 Блокировка для безопасности детей


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

7.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель посредством .
 2. Удерживайте нажатым  прилбл. 4 секунды.
- ✓ Индикатор  горит в течение 10 секунд.
 - ✓ Варочная панель заблокирована.

7.2 Выключение блокировки для безопасности детей

- ▶  удерживайте нажатыми прилбл. 4 секунды.
- ✓ Блокировка снимается.

7.3 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 25

8 Функции времени

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

8.1 Время приготовления

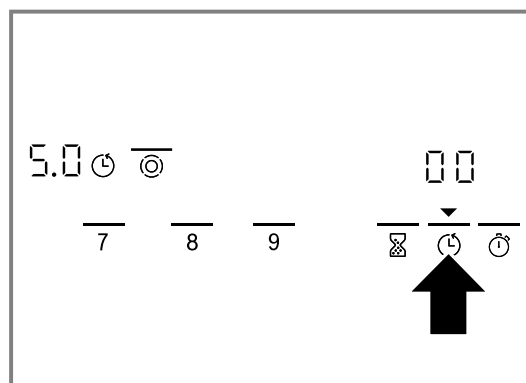
Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.





Можно установить время приготовления до 99 минут.

Установка времени приготовления

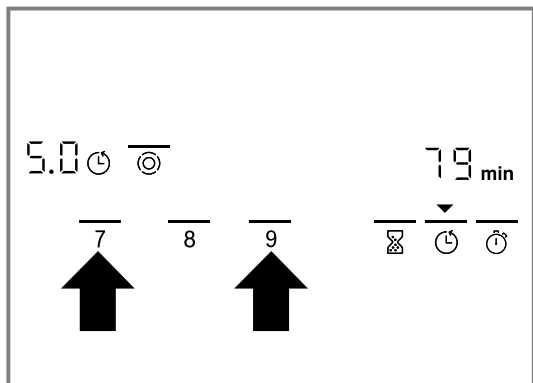
Требование: Конфорка выбрана и настроена.

1. Нажмите на .



- ✓  над  горит и индикатор  выбранной конфорки горит ярким светом.
- ✓ На индикаторе таймера горит .

- В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.



- Начинается отсчет времени приготовления. Если вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.
- По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе на 10 секунд мигает **55**. **▼** над **⌚** и индикатор **⌚** мигают.

Изменение или сброс времени приготовления

- Выберите конфорку.
- Нажмите на **⌚**.
- Измените время приготовления в зоне настройки или установите на **55**.

Выключение сигнала времени приготовления

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

- Нажмите на любой символ.
- Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

Автоматический таймер

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

Автоматический таймер включается в базовых установках. → *Страница 25*

Рекомендация: Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его. → *Страница 23*

8.2 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

- Нажмите на **⌚**.
 - ▼** над **⌚** горит ярко.
 - На индикаторе таймера горит **55**.
- Установите требуемое время в зоне настройки.
 - Отсчет времени начинается через несколько секунд.
 - По истечении времени раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает **55**.
 - ▼** над **⌚** мигает.
 - Через 10 секунд индикация выключается.

8.3 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 **55**.
- Начинается отсчет времени.
- В течение первой минуты отображаются секунды, а потом – минуты.

Примечание: 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.

9 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 **F8** и индикатор остаточного тепла **H/h**.



9.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

- Коснитесь любого сенсорного поля.
- Индикатор гаснет.
- Задайте новую установку.



10 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.

10.1 Включение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.
 2. Нажмите на .
- ✓ На индикаторе ступени нагрева горит .




10.2 Выключение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.
 2. Нажмите на .
- ✓ На индикаторе ступени нагрева горит .

11 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.

11.1 Активирование защиты при вытирании

- ▶ Нажмите на .
- ✓ Раздаётся звуковой сигнал.
- ✓ Индикатор  над  горит.
- ✓ Панель управления блокируется на 30 секунд.

12 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 25](#)














13 Базовые установки

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

13.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

Индикация	Выбор
c 1	Автоматическая блокировка для безопасности детей  – выключено ¹  – включено  – ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
c 2	Звуковой сигнал  – сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным.  – включен только сигнал сообщения об ошибке.  – включен только сигнал подтверждения.  – включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. ¹
c 3	Индикатор расхода электроэнергии Сетевое напряжение узнайте в своем местном предприятии энергоснабжения.  – Индикатор расхода выключен. ¹  – Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.


Индикация	Выбор
	 – Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.  – Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.  – Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
c 5	Автоматический таймер  – выключено. ¹  – Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера  – 10 секунд. ¹  – 30 секунд.  – 1 минута.
c 7	Подключение нагревательных элементов  – Выключено  – Включено  – Последняя установка перед выключением конфорки. ¹
c 8	Восстановление заводских установок  – выключено ¹  – включено

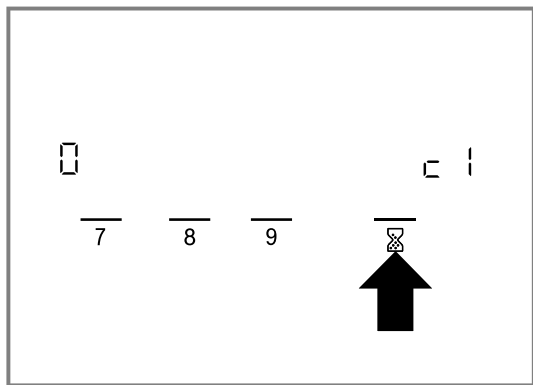
13.2 Изменение базовой установки


Требование: Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель.

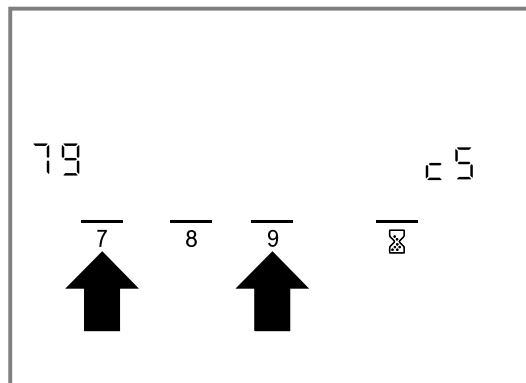
¹ Заводская настройка

2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым  4 секунды.



- ✓ Появляется $c!$.
 - ✓ На индикаторе конфорки загорается $\bar{1}$.
3. Нажимайте на , пока не появится требуемая индикация.

4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Удерживайте  нажатым 4 секунды.
- ✓ Настройка задействована.

Рекомендация: Чтобы выйти из базовых настроек без сохранения, выключите варочную панель посредством $\textcircled{1}$. Снова включите варочную панель и настройте ее заново.

14 Очистка и уход

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

14.1 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

14.2 Чистка стеклокерамики

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

Примечание: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 26*

Требование: Варочная панель остыла.

1. Удалите 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.

14.3 Очистка рамы варочной панели

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

Указания

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 26*
 - 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.

15 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 28

⚠ 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 пожара!

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

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

15.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. 1. Проверьте домашний предохранитель прибора. 2. Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы. ▶ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F4	Несмотря на отключение посредством F2 нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F5 и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. ▶ Снимите кастрюлю. ✓ Сразу после этого индикация гаснет.
F5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. 1. Снимите кастрюлю. 2. Подождите некоторое время. 3. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.
dE и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. 1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 28

16 Утилизация

16.1 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.

17 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.

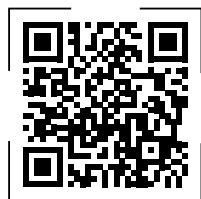
Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству: ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж

e-mail: 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

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

При обращении в службу поддержки клиентов потребуются номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.

Типовая табличка находится:

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

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

18 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



mm

18.1 Безопасность при монтаже

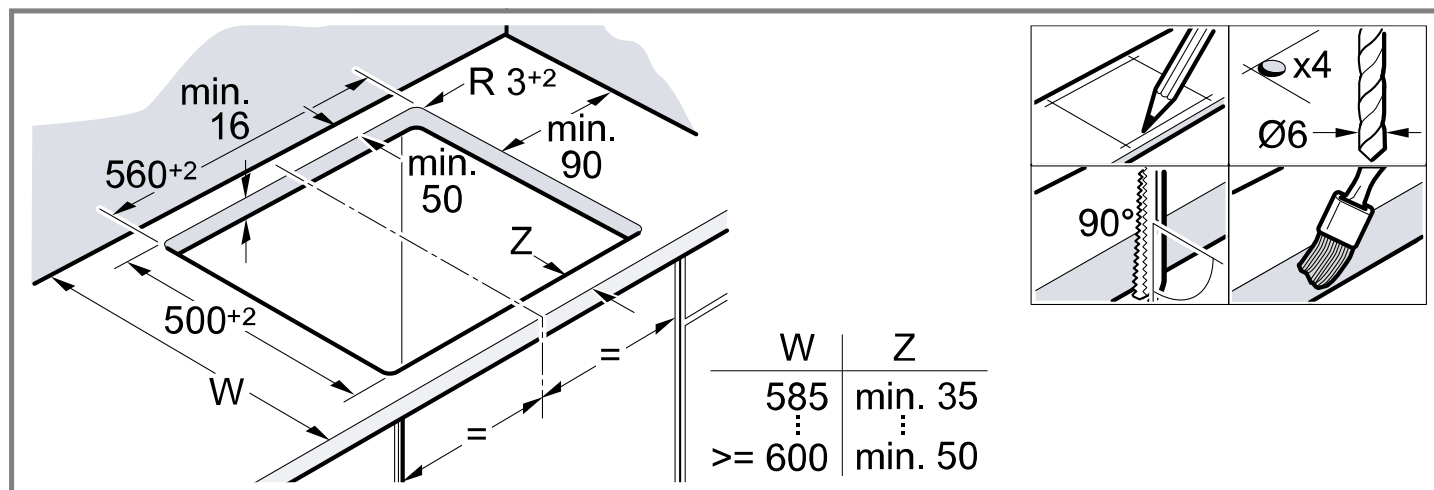
При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- 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.

18.4 Подготовка мебели

Рабочая поверхность должна быть ровной, горизонтальной и неподвижной.

- Мебель для встраивания (вкл. пристеночный бортик) должна выдерживать температуру не менее 90 °С.
- 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.



18.5 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.

18.2 Встраивание под столешницу

Встраиванию под столешницу не подлежат холодильники, посудомоечные машины, неветилируемые 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.

18.3 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.

- В установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.
- Если на дисплее прибора отображается **U-CO**, подключение выполнено неправильно. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

Подключение без предварительно установленного кабеля

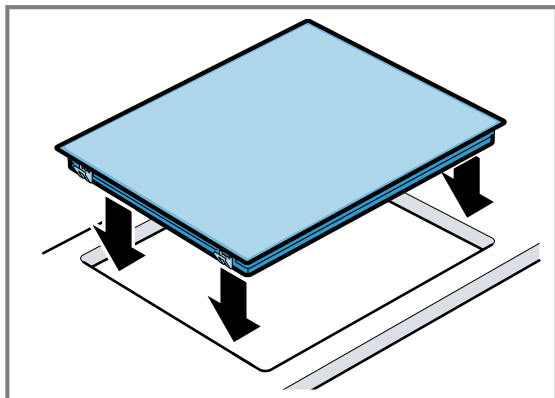
Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой.

- При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.
- Необходимо использовать сетевой кабель типа N05 VV-F или выше.
- Сечение провода определяется из допустимых токовых нагрузок. Не допускается использование кабелей с сечением $< 1,5 \text{ мм}^2$.

18.6 Установка варочной панели

Не допускайте заземления сетевого провода, не прокладывая провод через острые кромки.

- При нижнем расположении духового шкафа проведите провод через задние углы духового шкафа к розетке.



18.7 Демонтаж варочной панели

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

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



Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság	31	10	Melegen tartási funkció	38
2	Anyagi károk elkerülése	32	11	Törlési védelem	38
3	Környezetvédelem és takarékoság	33	12	Energiafogyasztás kijelzése	38
4	Ismerkedés	33	13	Alapbeállítások	38
5	A kezelés alapjai	34	14	Tisztítás és ápolás	39
6	Powerboost funkció	36	15	Zavarok elhárítása	40
7	Gyerekzár	36	16	Ártalmatlanítás	41
8	Időfunkciók	36	17	Vevőszolgálat	41
9	Automatikus kikapcsolás	37	18	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ	42
			18.1	Biztonságos összeszerelés	42

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 lángokot pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!

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

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

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezetékek veszélyesek.

- ▶ Soha ne használjon sérült készüléket.
 - ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
 - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 41*
- A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet. A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.
 - ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek.

- ▶ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

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

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

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

2 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolja az üvegkerámiát.

- ▶ Ellenőrizze az edényt.

Az üresen történő főzés károsíthatja az edényt vagy a készüléket.

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

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

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

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

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

A nem hőálló anyagok ráolvadnak a forró főzőhelyre.

- ▶ Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.

- ▶ Ne használjon alufóliát vagy műanyag edényt.

2.1 A leggyakoribb sérülések áttekintése

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

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

Sérülések	Oka	Teendő
Karcolások	Érdes aljú edények és serpenyők	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződés	Alkalmatlan tisztítószer	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószer 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 egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

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

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltson vissza alacsonyabb teljesítményfokozatra.

- ✓ Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

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

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

4 Ismerkedés

A használati útmutató különböző főzőlapokra vonatkozik. A főzőlapok méretadatai a típusáttekintésben 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
<i>1-9</i>	Főzési fokozatok
<i>H / h</i>	Maradékhő
<i>b</i>	Powerboost funkció
<i>LD</i>	Melegen tartási funkció
<i>BB</i>	Időzítés

4.3 Érintőmezők

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

Érintőmező a szimbólumok feletti fényzával

Érintő- mező	Név
⓪	Főkapcsoló
Ⓢ	Teljesítménynövelés
🔒	Gyerekszár Törlési védelem
🔥	Melegen tartási funkció
1•2•3...9	Beállítási terület
Ⓢ	Zónabekapcsolás
🕒	Konyhai óra
⌚	Időzítés
⏸	Stopperóra funkció

Érintőmező a szimbólumok feletti fényzával nélkül

Érintő- mező	Név
+	Főzőhely-kiválasztás

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.

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 beállításokkal kezd el üzemelni.

5.2 A főzőfelület bekapcsolása

- ▶ Koppintson az ⓪ ikonra.
- ✓ A ⓪ szimbólum feletti fényzával világít.
- ✓ A kezelőfelületek kijelzői és a 🔒 főzésifokozat-kijelzők világítanak.
- ✓ A főzőfelület üzemkés.

Főző- hely	Név	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
⓪	Egykörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet.
Ⓢ	Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet. Koppintson az Ⓢ ikonra.
CO	Sütőzóna	Válassza ki a főzőhelyet. Koppintson az Ⓢ ikonra.
CO	Kétkörös főzőhely sütő-zónával	Válassza ki a főzőhelyet. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Koppintson az Ⓢ ikonra. A második fűtőkör hozzákapcsol. ▪ Koppintson ismét az Ⓢ ikonra. A sütőzóna hozzákapcsol.

Megjegyzések

- A főzőhely izzásképpen 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 főzőhelyek és a hozzákapcsolt területek fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.
- Okok:
 - Az érzékeny alkatrészek védve vannak a túlmelegedéstől.
 - A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.
 - Jobb főzési eredmény érhető el.

4.5 Maradékhő-kijelző

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

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

5.3 A főzőlap kikapcsolása

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

- ▶ Koppintson az ⓪ ikonra.
- ✓ A ⓪ szimbólum feletti fényzával eltűnik.
- ✓ A kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőhely ki van kapcsolva.
- ✓ A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

5.4 A főzőhelyek beállítása

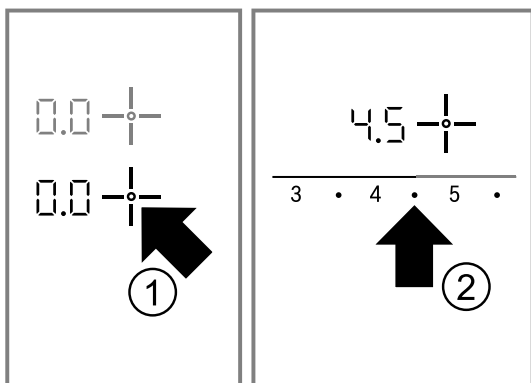
A főzőhely beállításához ki kell választani a főzőhelyet.

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

Előfeltétel: A főzőlap be van kapcsolva.

1. Válasszon főzőhelyet az + használatával.
- ✓ Az 0.0 világít a főzési fokozat kijelzőjén.
2. Állítsa be a főzési fokozatot a beállítási területen.



- ✓ A főzőhely be van kapcsolva.

5.6 A főzési fokozat módosítása

1. Válasszon főzőhelyet az + használatával.
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. Válasszon főzőhelyet az + 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 33*

Olvasztás

Étel	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1,5	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-

Melegítés vagy melegen tartás

Egytálétel, pl. lencseleves	1-2	-
Tej ¹	1.5-2.5	-
Virsli vízben ¹	3-4	-

Felolvasztás és melegítés

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

Puhára párolás vagy forralás

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

Főzés, gőzölés vagy párolás

Rizs kétszeres vízmennyiséggel	2-3	15-30
Tejberizs	1.5-2.5	35-45
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30
Sós burgonya	4-5	15-25
Tésztafélék, metélt ^{2,3}	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	-

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 ⁴	6-7	8-12
Steak, 3 cm vastag	7-8	8-12
Fasírt, 3 cm vastag ⁴	4,5-5,5	30-40
Hamburger, 2 cm vastag ⁴	6-7	10-20

¹ Az ételt fedő nélkül készítse.

² A vizet fedő alatt forralja fel.

³ Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

⁴ Az ételt többször fordítsa meg.

Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag ¹	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött ¹	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

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

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 sörtésztában	5-6	-
Zöldség vagy gomba, panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Tempura		
Aprósütemény, pl. fánk vagy berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	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  jelöléssel vannak ellátva.

6.1 A Powerboost funkció bekapcsolása


FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

- ▶ A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül.

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

1. Válassza ki a főzőhelyet.

2. A beállítási tartományban koppintson az  elemre.

- ✓ A  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 visszkapcsol a 9-es főzési fokozatra.

1. Válassza ki a főzőhelyet.

2. Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot.

- ✓ A  kijelzés kialszik.


7 Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

7.1 A gyermekzár bekapcsolása

Előfeltétel: A főzőfelület ki van kikapcsolva.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  használatával.

2. Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig lenyomva.

- ✓ A  kijelzés 10 másodpercen keresztül villog.

- ✓ A főzőlap le van zárva.

7.2 A gyermekzár kikapcsolása

- ▶ Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.

- ✓ A zár kioldott.

7.3 Automatikus gyerekzár

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

Az automatikus gyerekzár az alapbeállításokban aktiválható. → *Oldal 38*

8 Időfunkciók

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


¹ Az ételt többször fordítsa meg.

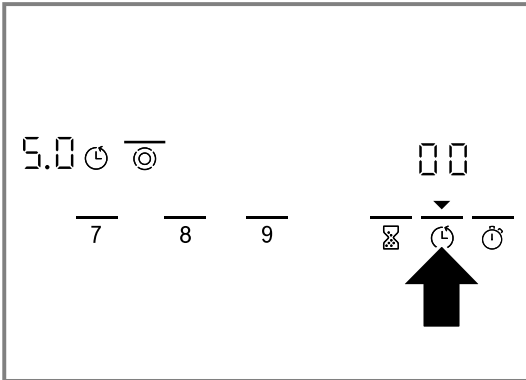
8.1 Időtartam





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

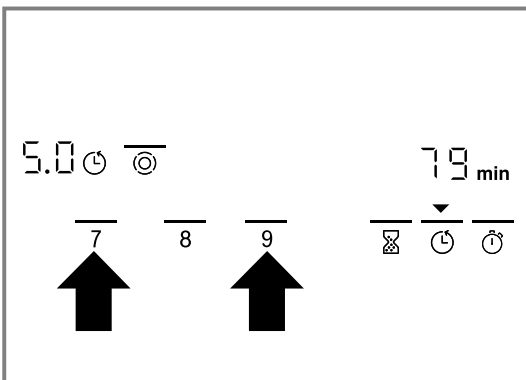
Időtartam beállítása





Előfeltétel: A főzőhely ki van választva és be van állítva.

1. Koppintson az  ikonra.





- ✓ A  feletti  szimbólum világít, a kívánt főzőhely  kijelzője epedig élesen világít.
 - ✓ Az időzítő kijelzőjén világít a következő: .
2. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt időtartamot a beállítási tartományban.



- ✓ Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.
- ✓ Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A  a  szimbólum felett és a  kijelzés villog.

Időtartam korrigálása vagy törlése

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

A tartós jelzés kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Koppintson egy kívánt szimbólumra.
- ✓ A kijelzők kiallszanak és a hangjelzés elhallgat.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.








Az automatikus időzítés az alapbeállításokban kapcsolható be. → *Oldal 38*

Tipp: Az automatikus időzítés minden főzőhelyre vonatkozik. Az egyes főzőhelyekhez tartozó időtartam csökkenthető vagy növelhető. → *Oldal 37*

8.2 Konyhai óra

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

A konyhai óra beállítása



1. Koppintson az  ikonra.
 - ✓ A  a  szimbólum felett élesen világít.
 - ✓ az időzítő kijelzőjén világít a .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
- ✓ Néhány másodperc múlva az idő lefut.
 - ✓ Ha a beállított idő letelt, egy hangjelzés hallható. Az időzítő kijelzőjén villog a .
 - ✓ A  a  szimbólum felett villog.
 - ✓ 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

8.3 Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.


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

Stopperóra funkció bekapcsolása

- ▶ 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 kiallszik.

9 Automatikus kikapcsolás

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

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

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



9.1 A főzés folytatása automatikus lekapcsolás után

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



10 Melegen tartási funkció

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

10.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

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

10.2 A melegentartás funkció kikapcsolása




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

11 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.

11.1 A törlési védelem aktiválása

- ▶ Koppintson az  ikonra.
- ✓ Egy hangjelzés hallható.
- ✓ A  kijelző világít a  felett.
- ✓ A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva.

12 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 38*













13 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

13.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

Kijelzés	Kiválasztás
	Automatikus gyerekszár  – Kikapcsolva ¹  – Bekapcsolva  – Manuális és automatikus gyerekszár kikapcsolva.
	Hangjelzés  – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. A főkapcsoló jele bekapcsolva marad.  – Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.  – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva.

Kijelzés	Kiválasztás
	 – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. ¹
	Energiafogyasztás kijelzése A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.  – Fogyasztás kijelzése kikapcsolva. ¹  – Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.  – Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén.  – Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.  – Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
	Automatikus időzítés  – Kikapcsolva. ¹  – Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
	Időzítés vége hangjelzés időtartama

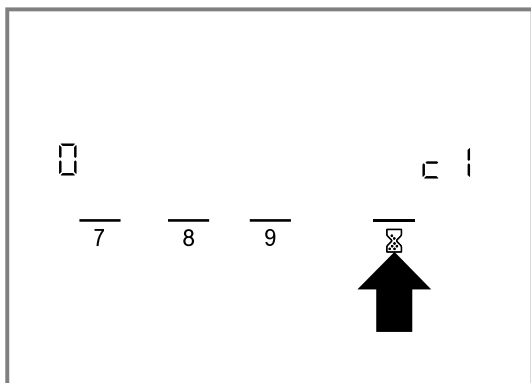
¹ Gyári beállítás

Kijelzés	Kiválasztás
	1 – 10 másodperc. ¹ 2 – 30 másodperc. 3 – 1 perc.
c 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása 0 – Kikapcsolva 1 – Bekapcsolva 2 – Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt. ¹
c 8	Visszaváltás a gyári beállításokra 0 – Kikapcsolva ¹ 1 – Bekapcsolva

13.2 Alapbeállítások módosítása

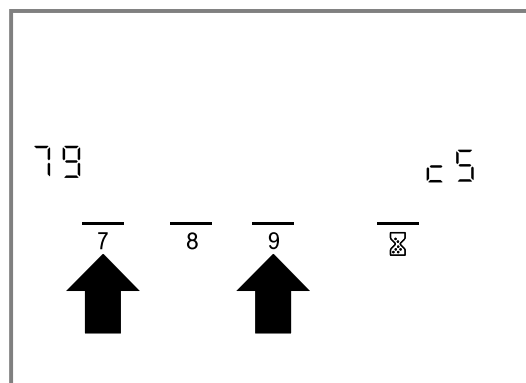
Előfeltétel: A főzőlap ki van kikapcsolva.

- Kapcsolja be a főzőlapot.
- A következő 10 másodpercben tartsa nyomva 4 másodpercig a 8 ikont.



- ✓ c 1 jelenik meg.
- ✓ A főzőhelykijelzőn világít: 0.

- Koppintson a 8 szimbólumra mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
- A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



- Tartsa nyomva a 8 ikont 4 másodpercig.
- ✓ A beállítás aktiválódott.

Tipp: Az alapbeállításokból mentés nélkül történő kilépéshez kapcsolja ki a főzőlapot a 0 gombbal. Kapcsolja be ismét a főzőlapot, majd állítsa be újra.

14 Tisztítás és ápolás

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

14.1 Tisztítószer

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

FIGYELEM

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

- ▶ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.

Alkalmatlan tisztítószer

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

14.2 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 39*

Előfeltétel: A főzőlap lehűlt.

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

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

14.3 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 39*

¹ Gyári beállítás

- Ne használja az üvegkaparót.

1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törülköendővel tisztítsa.
Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törülköendővel törölje szárazra.

15 Zavarok elhárítása

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

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ "Vevőszolgálat", Oldal 41

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 sérülés veszélye!

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik.

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

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

15.1 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás kimaradt. 1. Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. 2. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog	A kezelőfelület nedves, vagy tárgyak találhatók rajta. ▶ Szárítsa meg a kezelőmezőt vagy távolítsa el a tárgyat.
F2	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. 1. Várjon egy ideig. 2. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F 4	Az F2 lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt. 1. Várjon egy ideig. 2. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
Az F 5 és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. ▶ Távolítsa el az edényt. ✓ A kijelzés rövid idő eltelteével eltűnik.
F 5 és jelzőhang	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. 1. Távolítsa el az edényt. 2. Várjon egy ideig.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
F 5 és jelzőhang	3. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F 8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és automatikusan lekapcsolt. A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
dE és a főzőhelyek nem melegednek	Demó üzemmód aktiválva. 1. Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról, ehhez kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Koppintson a következő 3 percben egy kívánt érintőmezőre.
Egy "E" betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111.	Az elektronika hibát észlelt. 1. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket. ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 2. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 41

16 Ártalmatlanítás

16.1 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 villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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

17 Vevőszolgálat

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

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

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

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

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

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

Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD), amelyeket a készülék típustábláján talál.

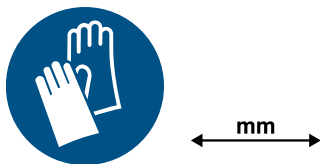
A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

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

18 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



⚠ 18.1 Biztonságos összeszerelés

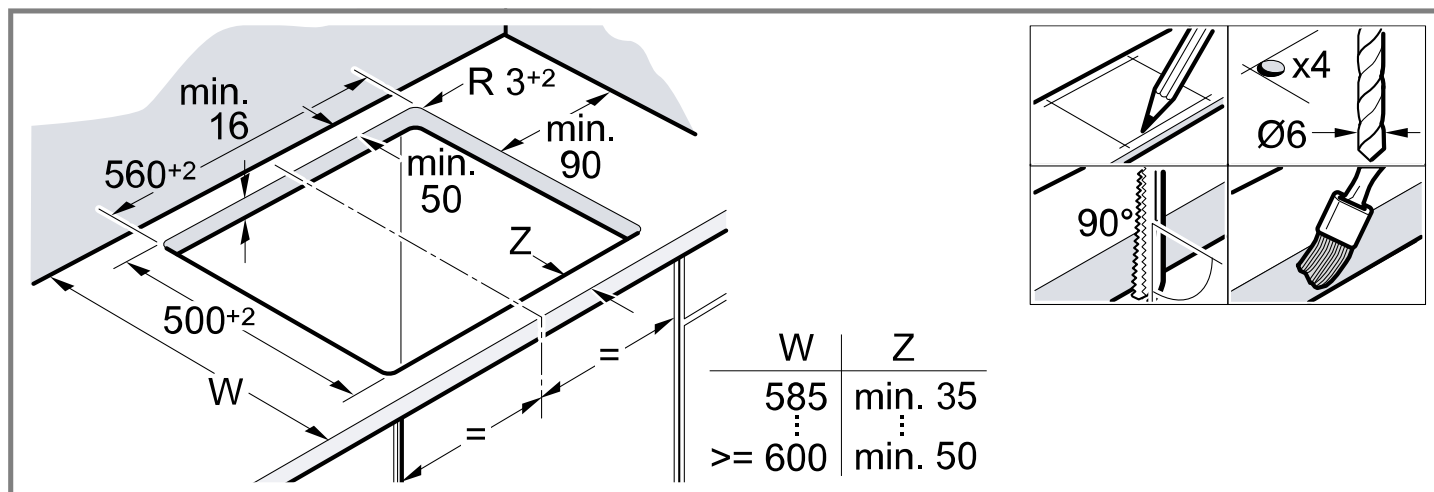
A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- 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.

18.4 A bútor előkészítése

A munkalap legyen sík, vízszintes és stabil.

- A beépített bútoroknak a fali zárólecekkel 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.



18.5 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.
- Ha megjelenik a készülék kijelzőjén a következő: **U400**, a készülék csatlakoztatása hibás. Válassza le a készüléket a hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozót.

18.2 Aláépítés

Nem építhető be alá hűtőkészülék, mosogatógép, szelőlőzéssel 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.

18.3 Elválasztólap

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

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

Csatlakoztatás előre beszerelt vezeték nélkül

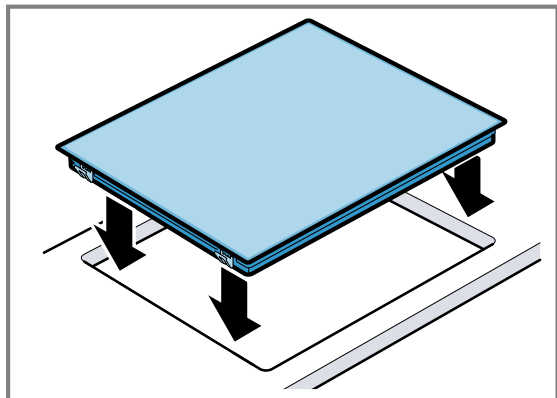
Kizárólag a bekötési ábra szerint csatlakoztassa a főzőlapot.

- Szükség esetén építse be a mellékelt rézhidakat.
- A hálózati csatlakozóvezeték típusa legyen H05 VV-F vagy nagyobb értékű.
- Az erek keresztmetszetét az áramterhelésnek megfelelően kell meghatározni. Az 1,5 mm²-nél kisebb keresztmetszet nem megengedett.

18.6 A főzőfelület behelyezése

A csatlakozóvezetékét ne csíptesse be, és ne húzza át éles peremeken.

- Ha sütő van aláépítve, a vezetékét a sütő hátsó sarkainál húzza át a csatlakozódobozig.



18.7 A főzőfelület kiszérése

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



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	44	10	Funcția de menținere la cald	51
2	Prevenirea prejudiciilor materiale	46	11	Protecție la ștergere	52
3	Protecția mediului și economisirea	46	12	Afișaj pentru consumul de energie	52
4	Cunoașterea	47	13	Setările de bază	52
5	Utilizarea de bază	48	14	Curățare și îngrijire	53
6	Funcția Powerboost	50	15	Remediați defecțiunile	53
7	Sistemul de siguranță împotriva accesului co- piilor	50	16	Evacuarea ca deșeu	55
8	Funcții de timp	50	17	Serviciul clienți	55
9	Deconectare automată	51	18	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	55
			18.1	Montarea în siguranță	55

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

Utilizați acest aparat numai:

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

Nu folosiți aparatul:

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

Aparatul se încinge.

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

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

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠️ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

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

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

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

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

Mânerele vasul de gătit se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării. Când mânerele

sunt iradiate de zona de încălzire, acestea se pot înfierbânta extrem de puternic.

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

⚠️ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de 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 55*

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 deșuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

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

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

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

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

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

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

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

✓ Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac din sticlă.

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

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

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

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

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

Gătiți cu o cantitate mică de apă.

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

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

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

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

✓ Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

4 Cunoașterea

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

4.1 Panou de comandă

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

4.2 Afișaje







Pe afișaje apar valorile setate și funcțiile.

Afișaj	Denumire
<i>1-9</i>	Trepte de preparare termică
<i>H / h</i>	Căldură reziduală
<i>b</i>	Funcția Powerboost
<i>LO</i>	Funcția de menținere la cald
<i>BB</i>	Temporizator

4.3 Panouri tactile

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

Panou tactil cu bară luminoasă deasupra simbolurilor

Panou tactil	Denumire
⓪	Înterupător principal
	Powerboost
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor Protecție la ștergere
	Funcția de menținere la cald
<i>1-2-3...9</i>	Domeniul de setări
⓪	Conectarea zonelor
	Ceasul de bucătărie cu alarmă
	Temporizator
	Funcția de cronometru

Panou tactil fără bară luminoasă deasupra simbolurilor

Panou tactil	Denumire
+	Selectarea ochiului de gătit

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	Nume	Conectarea și deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	Selectați zona de gătit.
⊙	Zonă de gătit cu două circuite	Selectați zona de gătit. Atingeți ⊙.
CO	Zona pentru cratițe	Selectați zona de gătit. Atingeți ⊙.
CO	Zonă de gătit cu două circuite, cu zonă pentru cratițe	Selectați zona de gătit. <ul style="list-style-type: none"> Atingeți ⊙. Se va conecta al doilea circuit de încălzire. Atingeți din nou câmpul ⊙. Se conectează zona pentru cratițe.

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 ochiurile de gătit cu circuit multiplu, încălzirea ochiului de gătit și a zonelor conectate se poate conecta sau deconecta în diferite momente.
- Motive:
 - Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.
 - Se obține un rezultat mai bun la gătit.

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
<i>H</i>	Ochiul de gătit este atât de încins, încât puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.
<i>h</i>	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.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra ① se aprinde.
- ✓ Se aprind afișajele suprafețelor de comandă și afișajele treptelor de preparare termică ②.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

5.3 Deconectați plita

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

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Bara luminoasă 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 aceasta trebuie să fie în prealabil selectat.

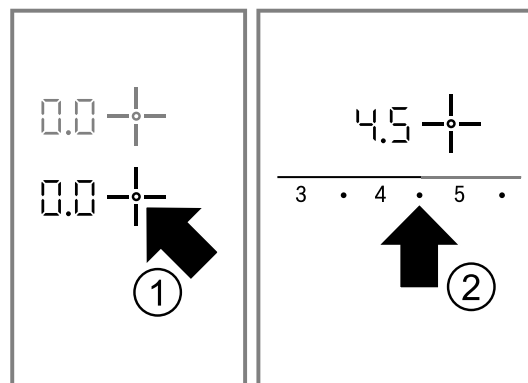
Treapta de preparare	
1	putere minimă
9	putere maximă
.5	Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară, de ex. 4.5 .

5.5 Setarea treptelor de preparare termică

Cerință: Plita este conectată.

1. Cu + selectați ochiul de gătit.
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde intens ②.

2. Setări o treaptă de preparare termică în domeniul de setări.



- ✓ Ochiul de gătit este activat.

5.6 Modificarea treptelor de preparare termică

1. Cu + selectați ochiul de gătit.
2. Setări 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 + selectați ochiul 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.

Timul 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 46

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 ¹	1.5-2.5	-
Cârnăciori în apă ¹	3-4	-

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 ^{2,3}	4.5-5.5	20-30
Pește ^{2,3}	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

Fierbere, gătire 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 ^{2,3}	6-7	6-10
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	-

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 ⁴	6-7	8-12
Friptură, grosime de 3 cm	7-8	8-12
Chiftele, grosime 3 cm ⁴	4.5-5.5	30-40
Hamburger grosime 2 cm ⁴	6-7	10-20
Piept de pasăre, grosime 2 cm ⁴	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat ⁴	5-6	10-30
Pește sau file de pește, natur	5-6	8-20
Pește sau file de pește, pane	6-7	8-20
Pește sau file de pește, pane și congelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12
Langustine, creveți	7-8	4-10

Sotarea legumelor sau a ciupercilor proaspete	7-8	10-20
Legume sau carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.5-8.5	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

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.

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

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

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

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

⁴ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

6 Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare 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 ne-supravegheat.

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. În domeniul de setări, atingeți .
- ✓ Se aprinde indicatorul **b**.

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 siguranță împotriva accesului copiilor


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

7.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

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

7.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

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

7.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. → *Pagina 52*

8 Funcții de timp

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

8.1 Durata de preparare

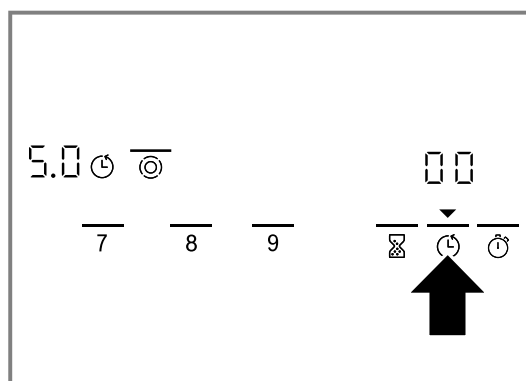
Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Zona de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.




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

Reglarea duratei de preparare

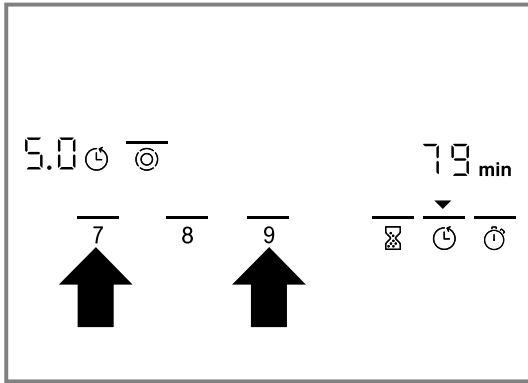
Cerință: Zona de gătit este selectată și reglată.

1. Atingeți .



- ✓  de deasupra  se aprinde și afișajul  zonei de gătit dorite luminează intens.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00**.

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



- ✓ Durata de preparare este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe zone de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare pentru zona de gătit selectată.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, zona de gătit se deconectează. Se emite un semnal și pe afișaj se aprinde intermitent timp de 10 secunde. de deasupra și afișajul se aprinde intermitent.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

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

Deconectarea semnalului sonor continuu

Puteți anula manual semnalul sonor.

- ▶ Atingeți un simbol oarecare.
- ✓ Afișajele se sting, iar semnalul sonor se dezactivează.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselecți 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 52

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 50

8.2 Ceas de bucătărie cu alarmă

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

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Atingeți .
 - ✓ de deasupra luminează intens.
 - ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. În domeniul de setare, setați timpul dorit.
 - ✓ După câteva secunde începe decrementarea timpului.
 - ✓ Când timpul a expirat se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent .
 - ✓ de deasupra se aprinde intermitent.
 - ✓ După 10 secunde afișajul se stinge.

8.3 Funcția cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

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

Activarea funcției cronometru

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

Observație: 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 câmpul .
- ✓ Se stinge afișajul temporizatorului.

9 Deconectare automată

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

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



9.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

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



10 Funcția de menținere la cald

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

10.1 Activarea funcției de menținere la cald

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




10.2 Dezactivarea funcției de menținere la cald

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

11 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.

11.1 Activarea protecției la ștergere

- ▶ Atingeți .
- ✓ Se emite un semnal sonor.
- ✓ Se aprinde afișajul  de deasupra .
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde.

12 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 52















13 Setările de bază

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

13.1 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  – Deconectat ¹  – Conectat  – Sistemul manual și automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.
c 2	Semnal sonor  – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat.  – Numai semnalul de eroare de operare este conectat.  – Numai semnalul de confirmare este activat.  – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. ¹
c 3	Afișaj pentru consumul de energie Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică.  – Afișajul de consum este deconectat. ¹

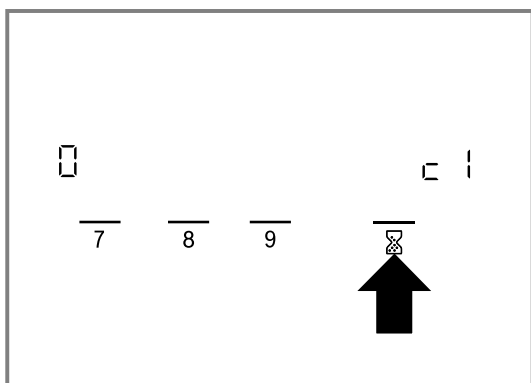
Afișaj	Opțiuni
	 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V.  – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V.  – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V.  – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V.
c 5	Temporizatorul automat  – Deconectat. ¹  – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.
c 6	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului  – 10 secunde. ¹  – 30 secunde.  – 1 minut.
c 7	Conectarea rezistențelor  – Deconectat  – Conectat  – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. ¹
c 8	Resetarea la setarea din fabrică  – Deconectat ¹  – Conectat



13.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Plita este deconectată.

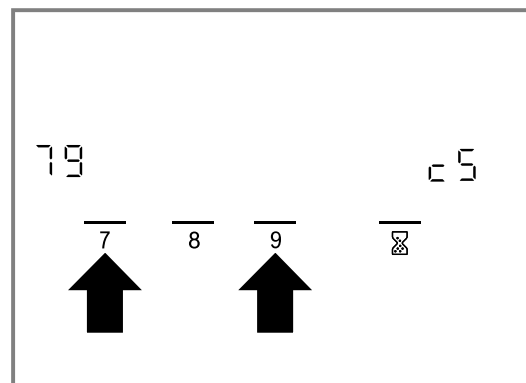
¹ Setare din fabrică


1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat  timp de 4 secunde.




- ✓ Apare *c 1*.
 - ✓ Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde .
3. Atingeți  de atâtea ori până când apare afișajul dorit.

4. Setezi valoarea dorită în domeniul de setări.



5. 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.

14 Curățare și îngrijire

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

14.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

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

14.2 Curățarea plăcii vitroceramice

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

Observație: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 53*

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.

14.3 Curățarea ramei plitei

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

Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 53*
 - 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.

15 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 55*

⚠️ 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.

15.1 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificați siguranța aparatului la tablou. 2. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt așezate obiecte. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F4	În ciuda deconectării prin F2, sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. <ol style="list-style-type: none"> 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F5 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Îndepărtați oala. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.
F5 și semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. <ol style="list-style-type: none"> 1. Îndepărtați oala. 2. Așteptați un timp. 3. Atingeți un câmp tactil oarecare. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F8	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
dE și zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. 2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. <ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți și apoi reporniți aparatul. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispăre. <ol style="list-style-type: none"> 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 55

16 Evacuarea ca deșeu

16.1 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.

17 Serviciul clienți

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

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

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

Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

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

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

Dacă apelați la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD), pe care le găsiți pe plăcuța de identificare a aparatului.

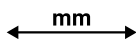
Plăcuța de fabricație se află:

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

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

18 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



18.1 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 provo-

cate de o montare neprofesională, răspunderea îi revine montatorului.

18.2 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 grosă. 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.

18.3 Placa intermediară

Dacă partea inferioară a plitei este accesibilă, trebuie montată o placă intermediară.

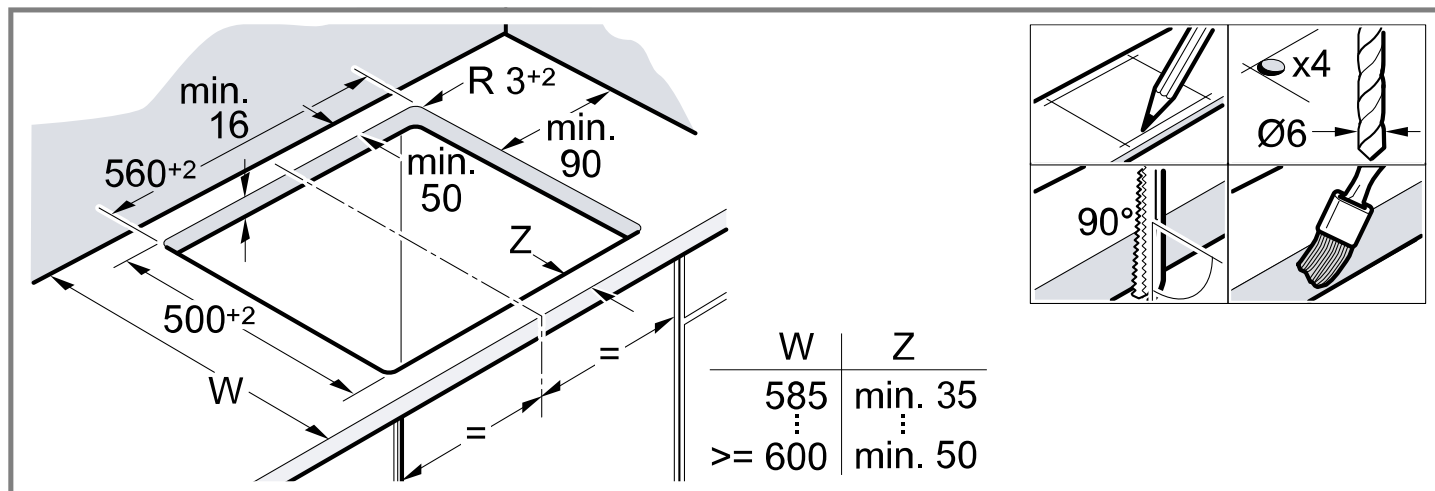
- Procurați din comerțul de specialitate o placă intermediară disponibilă ca accesoriu.

- Dacă utilizați o placă intermediară proprie, distanța minimă față de racordul electric al aparatului trebuie să fie de 10 mm.

18.4 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.
- 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.



18.5 Racordul electric

Pentru a proteja aparatul, scoateți-l din suproturile 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

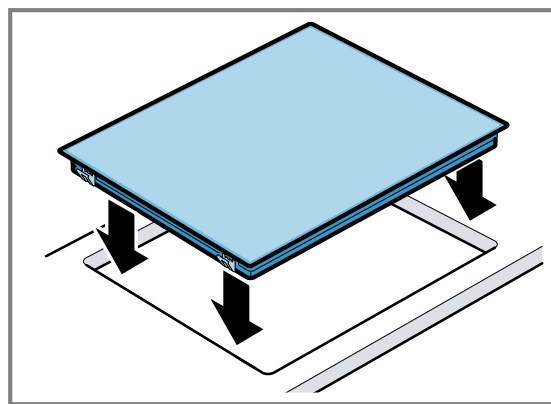
Conectați plita doar conform schemei de conectare.

- Dacă este necesar, montați punțile din cupru livrate împreună cu aparatul.
- 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 mm².

18.6 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.



18.7 Demontarea plitei

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți plita împingând-o de jos în sus.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9002051255 (051127) REG25

pl, ru, hu, ro