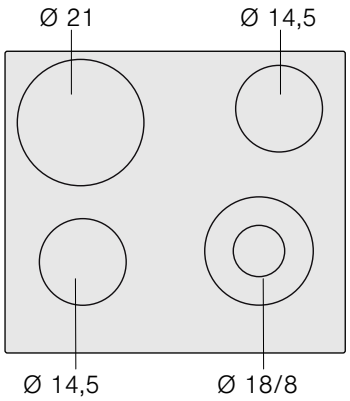
NKF...17., NKN6...17.
Płyta grzejna
Варочная панель
Főzőfelület
Plită

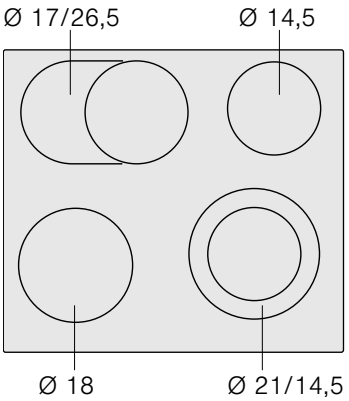
BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi 2
[ru] Правила пользования 14
[hu] Használati utasítás 25
[ro] Instrucțiuni de utilizare 36

NKF6...17.



NKN6...17.



pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 2
Przyczyny uszkodzeń 4
Ochrona środowiska 4
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego 4
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 4
Opis urządzenia 5
Panel sterowania 5
Pola grzejne 5
Wskaźnik ciepła resztkowego 5
Nastawianie płyty grzejnej 6
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej 6
Nastawianie pola grzejnego 6
Tabela gotowania 6
Elektroniczny układ krótkiego gotowania 7
Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania 7
Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania 7
Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania 8
Zabezpieczenie przed dziećmi 8
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi 8
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 8
Timer 9
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie 9
Automatyczny timer 9
Minutnik 9
Automatyczne ograniczenie czasu 9
Ustawienia podstawowe 10
Zmiana ustawień podstawowych 10
Czyszczenie i konserwacja 11
Ceramika szklana 11
Rama płyty grzejnej 11
Usuwanie usterek 11
Serwis 11
Potrawy testowe 12

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Nie używać pokryw ani nieodpowiednich barierek zabezpieczających dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

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

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

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

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
- Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.
- Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia. Może dojść do uszkodzeń.
- Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna do kuchenek nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

Uszkodzenie	Przyczyna	Środek zaradczy
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.	Należy sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki (np. z aluminium)	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2012/19/UE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

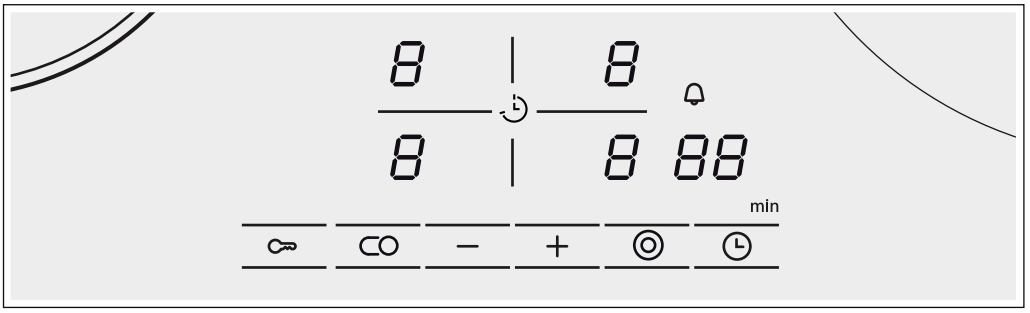
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest znacznie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zaglądanie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- Garnek powinien zakrywać możliwie największą powierzchnię pola grzejnego.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wybrać odpowiedni stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Ustawiając zbyt wysoki stopień mocy grzania do dalszego gotowania marnuje się energię.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

Opis urządzenia

Instrukcja obsługi dotyczy różnych płyt grzejnych. Na *stronie 2* znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

Panel sterowania



Wskaźniki	
1-9	Stopnie mocy grzania
H/h	Ciepło resztkowe
A	Elektroniczny układ krótkiego gotowania
88	Timer

Powierzchnie obsługi	
	Zabezpieczenie przed dziećmi
◎	Włączanie pola dwustrefowego
⊂O	Włączanie strefy smażenia

Powierzchnie obsługi	
− +	Pola do ustawiania
◷	Timer

Wskazówki

- Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Pola grzejne

	Pole grzejne	Włączanie i wyłączanie
○	Pole jednostrefowe	
◎	Pole dwustrefowe	Dotknąć symbol ◎
⊂O	Strefa smażenia	Dotknąć symbol ⊂O
Włączanie dodatkowego pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik		
Włączanie pola grzejnego: ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie		

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzejna wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego.

Jeśli wskaźnik wyświetla H, wówczas pole grzejne jest jeszcze gorące. Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub roztopić kuwerturę. Gdy pole grzejne ostygnie, na wskaźniku pojawi się h. Wskaźnik gaśnie, gdy pole grzejne ostygnie w wystarczającym stopniu.

Nastawianie płyty grzejnej

Niniejszy rozdział opisuje, w jaki sposób nastawiać pola grzejne. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej odbywa się za pomocą włącznika pól grzejnych.

Gdy pole grzejne jest włączone, świeci się wskaźnik stopnia mocy grzania.

Nastawianie pola grzejnego

Włączniki pól grzejnych służą do nastawiania mocy grzania poszczególnych pól.

0 = pole grzejne wyłączone

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

Wskazówka: Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

Czasy gotowania i stopnie mocy grzania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

Do gotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1-1	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw		
Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1-2	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak mrożony	2-3	10-20 min
Gulasz mrożony	2-3	20-30 min
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kluski, knedle	4.-5.*	20-30 min
Ryba	4-5*	10-15 min
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3-4	8-12 min
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	1-2	35-45 min
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min
Potrawy mączne, makarony	6-7*	6-10 min
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3-4	15-60 min
Warzywa	2-3	10-20 min
Warzywa mrożone	3-4	10-20 min
Gotowanie w szybkowarze	4-5	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min
Gulasz	2-3	50-60 min

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

*** Często obracać

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Smażenie**		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min
Sznycel, mrożony	6-7	8-12 min
Kotlet, naturalny lub panierowany***	6-7	8-12 min
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Hamburgery, kotlety mielone (3 cm grubości)***	4-5	30-40 min
Pierś kurczaka (2 cm grubości)***	5-6	10-20 min
Pierś kurczaka, mrożona***	5-6	10-30 min
Ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Langusty i krewetki	7-8	4-10 min
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3-4	smażenie ciągłe
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**)		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8-9	-
Krokiety	7-8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	-
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	-

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

*** Często obracać

Elektroniczny układ krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nagrzewa pole grzejne na najwyższej mocy, a następnie przełącza się na wybrany stopień mocy grzania.

Czas nagrzewania pola grzejnego zależy od ustawionego stopnia mocy grzania do dalszego gotowania.

Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania można aktywować tylko przez 30 sekund od włączenia pola grzejnego:

1. Za pomocą włącznika pól grzejnych nastawić stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

2. Nacisnąć włącznik pól grzejnych.

Elektroniczny układ krótkiego gotowania jest aktywowany. Na wskaźniku migają na przemian $\mathcal{R}$ i stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Po krótkim gotowaniu na wskaźniku świeci się tylko stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania

W poniższej tabeli można odczytać, do przyrządzenia jakich potraw nadaje się elektroniczny układ krótkiego gotowania.

Podane mniejsze ilości dotyczą mniejszych pól grzejnych, większe ilości większych pól grzejnych. Podane wartości są wartościami orientacyjnymi.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

Potrawy przyrządzone z elektronicznym układem krótkiego gotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas gotowania w minutach
Podgrzewanie			
Bulion	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7 min
Zupy zagęszczane	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6 min
Mleko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

Potrawy przyrządzone z elektronicznym układem krótkiego gotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas gotowania w minutach
Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw			
Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrażanie i podgrzewanie			
Szpinak mrożony	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min
Gulasz mrożony	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min
Gotowanie na małym ogniu			
Ryba	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Gotowanie			
Ryż (z dwiema miarkami wody)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Ziemniaki w mundurkach z 1-3 filiżankami wody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Gotowane ziemniaki z 1-3 filiżankami wody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Warzywa z 1-3 filiżankami wody	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min
Warzywa mrożone z 1-3 filiżankami wody	500 g-1 kg	A 4-5	15-20 min
Duszenie			
Zrazy zawijane	4 sztuki	A 4-5	50-60 min
Pieczeń duszona	1 kg	A 4-5	80-100 min
Smażenie**			
Sznycel, naturalny lub panierowany	1-2 sztuki	A 6-7	8-12 min
Kotlet, naturalny lub panierowany	1-2 sztuki	A 6-7	8-12 min
Stek (3 cm grubości)	1-2 sztuki	A 7-8	8-12 min
Ryba i filet rybny, panierowane	1-2 sztuki	A 6-7	8-12 min
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Naleśniki		A 6-7	smażenie ciągłe

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nadaje się idealnie do gotowania potraw w małej ilości wody z zachowaniem wartości odżywczych.

- W przypadku gotowania na dużym polu grzejnym do garnka należy dodać ok. 3 filiżanek wody, na małym polu ok. 2 filiżanek.
- Garnek przykryć pokrywką.
- Elektronicznego układu krótkiego gotowania nie należy używać do gotowania potraw w dużej ilości wody, np. makaronu.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzejnej przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: dotykać symbolu ⊂⊃ przez ok. 4 sekundy. Lampka kontrolna nad symbolem ⊂⊃ świeci się przez 10 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: dotykać symbolu ⊂⊃ przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Zablokowana płyta grzejna

Nastawienie pola grzejnego na zablokowanej płycie grzejnej powoduje, że:

- Na wskaźniku pola grzejnego miga 0 lub wskazanie ciepła resztkowego na przemian z 0.
- Świeci się lampka kontrolna nad symbolem ⊂⊃.

Wyłączyć pole grzejne. Znieść blokadę.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia płyty grzejnej zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze automatycznie aktywowane.

Włączanie i wyłączanie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

Timer

Timer spełnia 2 różne funkcje:

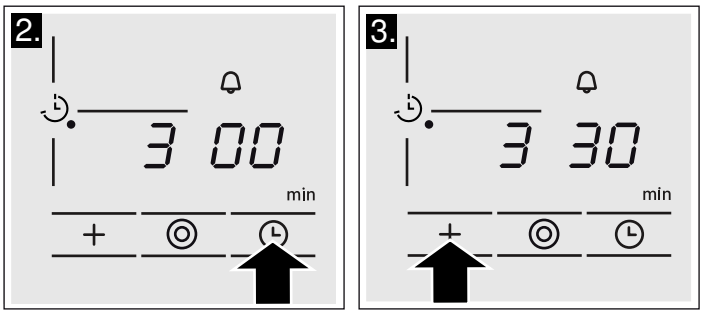
- Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie.
- Jako minutnik.

Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

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

Nastawianie czasu trwania:

1. Ustawić stopień mocy grzania dla pola grzejnego.
2. W ciągu następnych 10 sekund należy dotknąć symbolu ◷. Na wskaźniku timera świeci się 00. Świeci się lampka kontrolna żądanego pola grzejnego.
3. Dotknąć symbolu **+** lub **-**. Pojawia się proponowana wartość.
   Symbol **+**: 30 minut
   Symbol **-**: 10 minut



4. Dotykać symbolu **+** lub **-**, aż na wskaźniku timera ukaże się żądany czas trwania.

Czas trwania upływa. Jeśli czas trwania został nastawiony dla kilku pól grzejnych, można na wyświetlaczu wywołać każdy z nich. W tym celu tyle razy dotykać symbolu ◷, aż jasno zaświeci się lampka kontrolna żądanego pola grzejnego.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Na wskaźniku pola grzejnego miga 0. Rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się 00 przez 10 sekund. Wyłączyć włącznik pól grzejnych.

Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Tyle razy dotykać symbolu ◷, aż jasno zaświeci się lampka kontrolna żądanego pola grzejnego. Za pomocą symbolu **+** lub **-** zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

Wskazówka: Czas trwania można nastawić do 99 minut.

Automatyczny timer

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

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

Wskazówka: Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzejnego:
Tyle razy dotykać symbol ◷, aż zaświeci się lampka kontrolna pola grzejnego. Za pomocą symbolu **+** lub **-** zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

Minutnik

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

Nastawianie czasu:

1. Tyle razy dotykać symbol ◷, aż zaświeci się lampka kontrolna obok symbolu 🔔. Na wskaźniku timera świeci się 00.
2. Dotknąć symbol **+** lub **-**. Pojawia się proponowana wartość.
   Symbol **+**: 10 minut
   Symbol **-**: 5 minut
3. Dotykać symbol **+** lub **-**, aż na wskaźniku timera pojawi się żądany czas trwania.

Czas upływa.

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się 00 przez 10 sekund.

Wyświetlanie czasu

Za pomocą symbolu ◷ wybrać minutnik. Wybrany czas pojawia się na 10 sekund na wyświetlaczu.

Korekta nastawionego czasu

Za pomocą symbolu ◷ wybrać minutnik i wprowadzić nowe ustawienia.

Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czas bez zmiany ustawienia, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian F 8 i wskaźnik ciepła resztkowego H/h.

Wyłączyć pole grzejne.

Kiedy aktywowane zostanie ograniczenie czasu, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 do 10 godzin).

Wskazówka: W każdej chwili można ponownie włączyć pole grzejne.

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma zaprogramowane różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

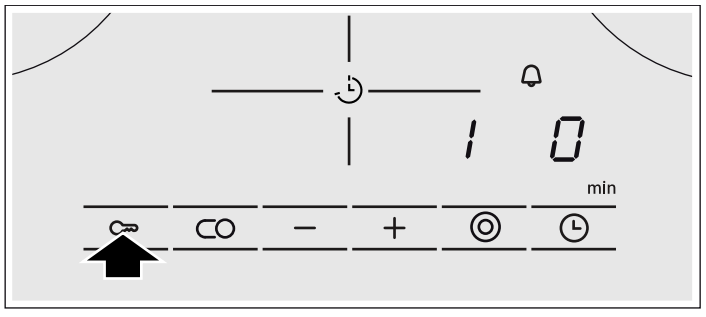
Wyświetlacz	Funkcja
c 1	**Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi**
	0 wyłączone.*
	1 włączone.
c2	**Sygnał**
	0 wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.
	1 włączony tylko sygnał błędnej obsługi.
	2 włączony tylko sygnał potwierdzający.
	3 włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
c5	**Automatyczny timer**
	0 wyłączony.*
	1-99 czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne.
c6	**Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu**
	1 10 sekund.*
	2 30 sekund.
	3 1 minuta.
c7	**Włączanie dodatkowych obwodów grzewczych**
	0 wyłączone.
	1 włączone.
	2 ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzejnego.*
c0	**Przywrócenie ustawień podstawowych**
	0 wyłączone.*
	1 włączone.

* Ustawienie podstawowe

Zmiana ustawień podstawowych

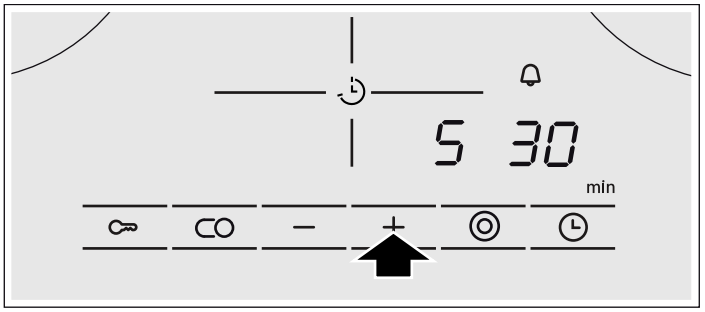
Płyta grzejna musi być wyłączona.

1. Włączyć pole grzejne z przodu po lewej stronie na 1. stopień mocy grzania.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbol przez 4 sekundy



Na wyświetlaczu po lewej stronie miga na zmianę c i 1, a na wyświetlaczu po prawej stronie świeci się 0.

3. Dotykać symbol tyle razy, aż na wyświetlaczu po lewej stronie pojawi się żądane wskazanie.
4. Tyle razy dotykać symbol **+** lub **-**, aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.



5. Dotykać symbol przez 4 sekundy. Ustawienie zostało aktywowane.
6. Wyłączyć pole grzejne.

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Ceramika szklana

Płytę grzejną należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu pozostałości po gotowaniu nie przywierają zbyt mocno.

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Nigdy nie używać:

- nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Silne zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednią skrobaczkę do szkła można nabyć również w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

Rama płyty grzejnej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzejnej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

Usuwanie usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami.

Wskaźnik	Usterka	Rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
Wszystkie wskaźniki migają	Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
Podczas włączania miga 0	Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot. Wyłączyć urządzenie, a następnie ponownie włączyć.
F0	Uszkodzony wyświetlacz.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi.
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzejne zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć powierzchni obsługi pola grzejnego.
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnej powierzchni obsługi.
F8	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem.

Numer E i numer FD:

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się w metryczce urządzenia.

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przetestowania naszych urządzeń.

Dane w tabeli dotyczą naczyń firmy Schulte-Ufer (4-częściowy komplet garnków indukcyjnych HEZ 390042) o następujących wymiarach:

- rondel Ø 16 cm, 1,2 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 16 cm, 1,7 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 22 cm, 4,2 l, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm
- patelnia Ø 24 cm, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm

	Podgrzewanie / Krótkie gotowanie			Dalsze gotowanie	
Potrawy testowe	**Stopień zagotowania**	**Czas trwania (min:sek)**	**Pokrywka**	**Stopień mocy grzania do dalszego gotowania**	**Pokrywka**
Roztapianie czekolady					
Naczynia: Rondel					
Kuwertura czekoladowa (np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g) na polu grzejnym 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Nie
Podgrzewanie i utrzymanie temperatury zupy z soczewicy					
Naczynia: Garnek					
Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550					
Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość: 450 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Zupa z soczewicy z puszki					
np. zupa z soczewicy z kiełbaskami firmy Erasco: Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość: 500 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 (zamieszać po ok. 1:30)	Tak	1.	Tak
Ilość: 1000 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1:30)	Tak	1.	Tak
Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego					
Naczynia: Rondel					
Temperatura mleka: 7 °C					
Przepis: 40 g masła 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9 [2]	ok. 5:20	Nie	1 [1, 3]	Nie
Gotowanie ryżu na mleku					
Naczynia: Garnek					
Temperatura mleka: 7 °C					

[1] Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty

[2] Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia

[3] Po zagotowaniu sos beszamelowy gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając

Potrawy testowe	Podgrzewanie / Krótkie gotowanie			Dalsze gotowanie	
	Stopień zagotowania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywka	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Pokrywka
Przepis: 190 g ryżu okrągłoziarnistego, 22,5 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 6:30 Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól	Nie	2 Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	Tak
Przepis: 250 g ryżu okrągłoziarnistego, 30 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 6:30 Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól	Nie	2 Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	Tak
Gotowanie ryżu					
Naczynia: Garnek					
Temperatura wody 20 °C					
Przepis zgodny z normą DIN 44550:	9	ok. 2:48	Tak	2	Tak
125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm					
Przepis zgodny z normą DIN 44550:	9	ok. 3:15	Tak	2.	Tak
250 g ryżu okrągłoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 18 lub Ø 17 cm					
Smażenie steków z polędwicy wieprzowej					
Naczynia: Patelnia					
Temperatura początkowa steków z polędwicy: 7 °C					
Ilość: 3 steki z polędwicy (waga całkowita ok. 300 g, ok. 1 cm grubości), 15 g oleju słonecznikowego na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:40	Nie	7	Nie
Smażenie naleśników					
Naczynia: Patelnia					
Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2					
Ilość: 55 ml ciasta na naleśniki na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:40	Nie	6 lub 6. w zależności od stopnia zrumienienia	Nie
Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych					
Naczynia: Garnek					
Ilość: 1,8 kg oleju słonecznikowego, na porcję: 200 g mrożonych frytek (np. McCain 123 Frytki proste) na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	Aż temperatura oleju wynosić będzie 180 °C	Nie	9	Nie

W przypadku przeprowadzania prób na polu grzejnym Ø 18 cm o mocy znamionowej 1500 W, czas krótkiego gotowania wydłuża się o ok. 20%, a stopień mocy grzania do dalszego gotowania zwiększa się o jeden stopień.

ru Оглавление

Правила техники безопасности **14**
Причины повреждений 15
Охрана окружающей среды **16**
Правильная утилизация упаковки 16
Рекомендации по экономии электроэнергии 16
Знакомство с прибором **16**
Панель управления 16
Конфорки 17
Индикатор остаточного тепла 17
Настройка варочной панели **17**
Включение и выключение варочной панели 17
Регулировка конфорок 17
Таблица приготовления 17
Электроника контроля закипания **19**
Регулировка электроники контроля закипания 19
Таблица приготовления для электроники контроля закипания 19
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания 19
Блокировка для безопасности детей **20**
Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей 20
Автоматическая блокировка для безопасности детей 20
Таймер **20**
Автоматическое отключение конфорок 20
Автоматический таймер 20
Бытовой таймер 20
Автоматическое ограничение времени **21**
Базовые установки **21**
Изменение базовых установок 21
Очистка и уход **22**
Стеклокерамика 22
Рама варочной панели 22
Устранение неисправностей **22**
Сервисная служба **22**
Контрольные блюда **23**

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

⚠ Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Не используйте крышки или неподходящие защитные решётки для безопасности детей. Их использование может привести к опасным ситуациям из-за перегрева, воспламенения или растрескивания материалов.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.

Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

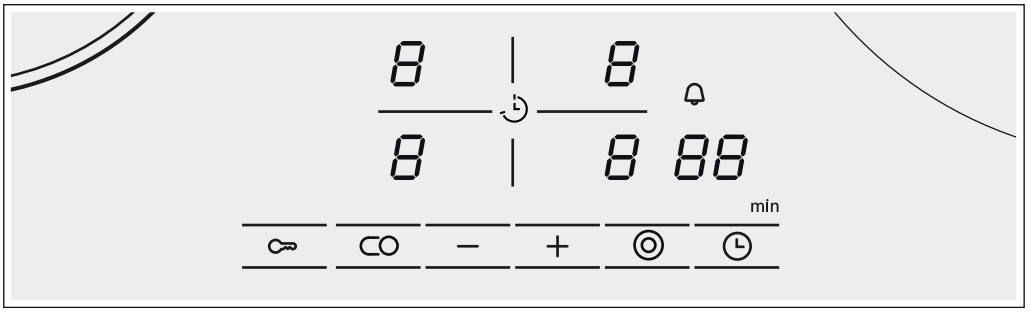
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10минут до истечения времени приготовления.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдёте описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления



Индикаторы	
1-9	Ступени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло
A	Электроника контроля закипания
88	Таймер

Панель управления	
⊶	Блокировка для безопасности детей
◎	Подключение двухконтурной конфорки
⊂O	Подключение зоны нагрева для жаровни
− +	Поля установки
◷	Таймер

Указания

- При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчика. Это может вызвать перегрев электроники.

Конфорки

	Конфорка	Подключение и отключение
◯	Одноконтурная конфорка	
◎	Двухконтурная конфорка	Прикоснитесь к символу ◎
⊂o	Зона нагрева для жаровни	Прикоснитесь к символу ⊂o

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор.

Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ H, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на h. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью выключателей конфорок.

Если варочная панель включена, горит индикатор ступени нагрева конфорки.

Регулировка конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью выключателей конфорок.

0 = конфорка выключена

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Указание: Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3	20-30 мин
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки	4.-5.*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус	3-4	8-12 мин

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаще переворачивайте

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2	35-45 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.-4.	15-60 мин
Овощи	2-3	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушёное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3	50-60 мин
Жарение**		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивная в панировке и без нее***	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Шницели по-гамбургски, фрикадельки (3 см толщиной)***	4-5	30-40 мин
Грудка птицы (2 см толщиной)***	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты	7-8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6-7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаще переворачивайте

Электроника контроля закипания

Электроника контроля закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает её на предварительно выбранную ступень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Регулировка электроники контроля закипания

Активизация электроники контроля закипания возможна только в первые 30секунд после включения конфорки:

1. Установите требуемую ступень слабого нагрева с помощью переключателя конфорки.

2. Нажмите на переключатель конфорки.

Активизируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно мигают $\mathcal{A}$ и выбранная ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

Таблица приготовления для электроники контроля закипания

Для приготовления каких блюд подходит электроника контроля закипания, вы можете узнать из следующих таблиц.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Блюда для электроники контроля закипания	Объём	Ступень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
Разогревание			
Бульон	0,5-1 л	A 7-8	4-7 мин
Супы с заправкой	0,5-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
Разогревание и поддержание в горячем состоянии			
Рагу, густой суп, например, чечевичный	400-800 г	A 1-2	-
Размораживание и разогревание			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2-3	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	0,5-1 кг	A 2-3	20-30 мин
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
Варка			
Рис (в двойном объёме воды)	125-250 г	A 2-3	20-25 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	A 2-3	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	A 4-5	15-20 мин
Тушение			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Тушёное мясо	1 кг	A 4-5	80-100 мин
Жарение**			
Шницель в панировке или без неё	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Отбивная в панировке или без неё	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	1-2 шт.	A 7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12 мин
Блины		A 6-7	непрерывно жарить

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- При использовании больших конфорок наливайте в посуду прим. 3 стакана воды, а при использовании маленьких — прим. 2 стакана воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).

Блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу ⊂⊃ и удерживайте его прим. 4 секунды. Индикатор над символом ⊂⊃ горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу ⊂⊃ и удерживайте его прим. 4 секунды. Блокировка снимается.

Заблокированная варочная панель

Если вы включаете конфорку на заблокированной варочной панели, происходит следующее:

- На индикаторе конфорки появляется мигающий символ 0, или поочерёдно индикация остаточного тепла и 0.
- Над символом ⊂⊃ загорается индикатор.

Выключите конфорку. Отмените блокировку.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

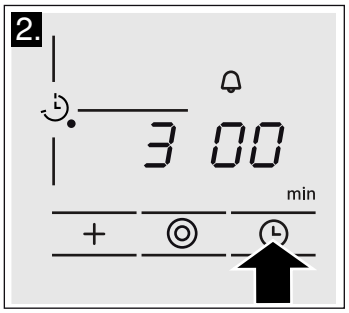
- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

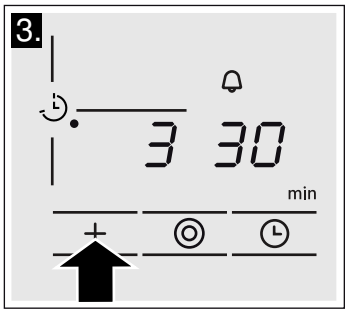
Автоматическое отключение конфорок

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

Установка времени:

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ◷. На индикаторе таймера появляется 00. Загорается индикатор выбранной конфорки.
3. Прикоснитесь к символу **+** или **–**. Появляется предлагаемое значение.
   Символ **+**: 30 минут
   Символ **–**: 10 минут





4. Прикасайтесь к символу **+** или **-** до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится требуемое значение времени.

Начинается отсчёт времени. Если время устанавливается одновременно для нескольких конфорок, можно вывести каждое значение времени на дисплей. Для этого прикасайтесь к символу ◷ до тех пор, пока индикатор требуемой конфорки не загорится ярким светом.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется мигающий символ 0. Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10секунд появляется 00. Выключите конфорку с помощью выключателя.

Изменение или сброс времени приготовления

Прикасайтесь к символу ◷ до тех пор, пока индикатор требуемой конфорки не загорится. С помощью символа **+** или **–** измените время приготовления или установите его на 00.

Указание: Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

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

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

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

Прикасайтесь к символу◷ до тех пор, пока индикатор конфорки не загорится. Измените время приготовления с помощью символа **+** или **-** или установите на00 stellen.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99минут. Эта функция не зависит от других установок.

Установка времени:

1. Прикасайтесь к символу ◷ до тех пор, пока индикатор около символа 🔔 не загорится. На индикаторе таймера загорается 00.
2. Прикоснитесь к символу**+** или**-**. На дисплее появляется предлагаемое значение.
   Символ**+**: 10минут
   Символ**-**: 05минут
3. Прикасайтесь к символу**+** или**-** до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится требуемое время.

Начинается отсчёт времени.

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10секунд появляется 00.

Отображение времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа ◷. Время таймера будет показано на 10 секунд.

Изменение времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа ◷ и заново установите время.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени без изменения установок, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочерёдно мигают символ F 8 и индикатор остаточного теплаH/h.

Выключите конфорку.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1–10часов).

Указание: Однако вы в любой момент можете включить конфорку снова.

Базовые установки

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

Индикатор	Функция
c 1	**Автоматическая блокировка для безопасности детей**
	0 Выключено*
	1 Включено
c2	**Звуковой сигнал**
	0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены
	1 Включён только сигнал сообщения об ошибке
	2 Включён только сигнал подтверждения
	3 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены*
c5	**Автоматический таймер**
	0 Выключено*
	1-99 Время, по истечении которого конфорки выключаются
c6	**Продолжительность сигнала истечения времени таймера**
	1 10секунд.*
	2 30секунд
	3 1минута.
c7	**Подключение нагревательных контуров**
	0 Выключено*
	1 Включено
	2 Последняя установка перед выключением конфорки*
c0	**Восстановление базовых установок**
	0 Выключено*
	1 Включено

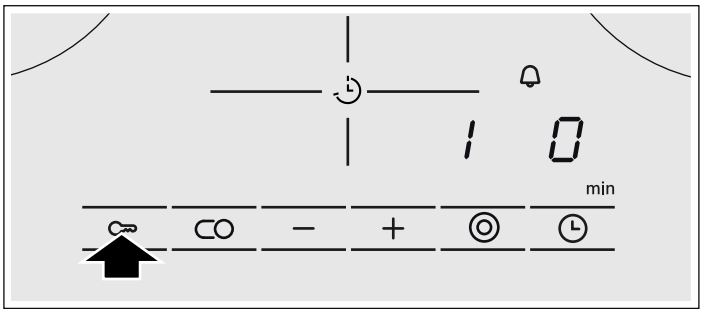
*Базовая установка

Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

1. Установите переднюю левую конфорку на ступень нагрева 1.

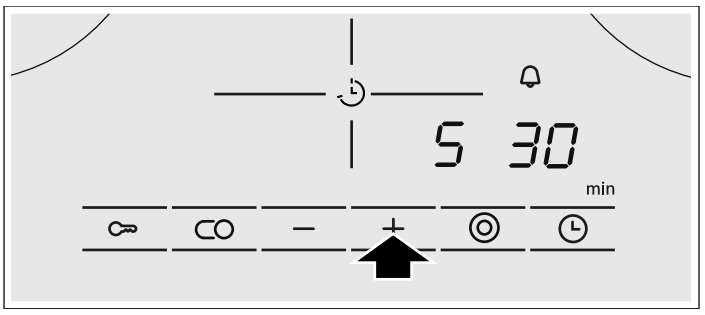
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу и удерживайте его 4секунды



На левом дисплее поочередно мигают символы c и 1, а на правом горит символ0.

3. Прикасайтесь к символу до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

4. Прикасайтесь к символу**+** или**-** до тех пор, пока на дисплее не появится требуемая установка.



5. ?рикоснитесь к символу и удерживайте его 4 секунды.? Установка активизирована.

6. Выключите конфорку.

Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей результат очистки будет лучше.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Устранение неисправностей

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите данную ниже информацию.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Нарушение подачи напряжения.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет.
0 мигает при включении	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет. Выключите прибор и включите его снова.
F0	Неисправность индикатора.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. После этого прикоснитесь к элементу управления конфоркой.
F4	Электроника перегрелась и отключила все конфорки.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. После этого прикоснитесь к любому элементу управления.
F8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась.	Вы можете снова включить конфорку.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Контрольные блюда

Эта таблица составлена для сертификационного института, чтобы облегчить проверку наших приборов.

Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов HEZ 390042) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурная конфорка Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурная конфорки Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки Ø 18 или 17 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 или 17 см

	Разогревание/доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
Контрольные блюда	**Ступень доведения до кипения**	**Время приготовления (мин:сек)**	**Крышка**	**Ступень слабого нагрева**	**Крышка**
Растапливание шоколада					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø 14,5 см	-	-	-	1.	Нет
Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки					
Посуда: кастрюля					
Чечевичная похлёбка по DIN 44550					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см	9	Прим. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Чечевичная похлёбка, как консервированный продукт					
Например, чечевичный суп с колбасками Erasco: Начальная температура 20 °C					
Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см	9	Прим. 2:00 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 2:30 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
Лёгкое кипячение соуса бешамель					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см	9 [2]	Прим. 5:20	Нет	1 [1, 3]	Нет
Варка молочного риса					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °C					

[1] Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты

[2] Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения

[3] После того, как соус бешамель закипит, оставить его ещё на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая

	Разогревание/доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
Контрольные блюда	**Ступень доведения до кипения**	**Время приготовления (мин:сек)**	**Крышка**	**Ступень слабого нагрева**	**Крышка**
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 22,5 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см	9	Прим. 6:30 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль	Нет	2 Через 10 минут перемешать молочный рис	Да
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 30 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 6:30 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль	Нет	2 Через 10 минут перемешать молочный рис	Да
Варка риса					
Посуда: кастрюля					
Температура воды 20 °C					
Рецепт по DIN 44550: 125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см	9	Прим. 2:48	Да	2	Да
Рецепт по DIN 44550: 250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 3:15	Да	2.	Да
Жарение стейков из свиного филе					
Посуда: сковорода					
Начальная температура филейных стейков: 7 °C					
Количество: 3 филейных стейка (общим весом прим. 300 г и толщиной прим. 1 см), 15 г подсолнечного масла, для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 2:40	Нет	7	Нет
Жарение блинов					
Посуда: сковорода					
Рецепт по DIN EN 60350-2					
Количество: 55 мл теста на блин, для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 2:40	Нет	6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания	Нет
Жарение во фритюре замороженного картофеля фри					
Посуда: кастрюля					
Количество: 1,8 кг подсолнечного масла на порцию: 200г картофеля фри глубокой заморозки (например McCain 123 Frites Original), для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °C	Нет	9	Нет

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прим. на 20 %, а ступень слабого нагрева - на 1 ступень.

hu Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató **25**
A sérülések okai 26
Környezetvédelem **26**
Ártalmatlanítás környezetbarát módon 26
Energiatakarékossági ötletek 26
A készülék megismerése **27**
Kezelőfelület 27
Főzőhelyek 27
Maradékhő-kijelzés 27
A főzőfelület beállítása **28**
Főzőfelület be- és kikapcsolása 28
Főzőhely beállítása 28
Főzési táblázat 28
Forraló-elektronika **29**
Forraló elektronika beállítása 29
Főzési táblázat a forraló elektronika használatához 29
Tanácsok a forraló-elektronika használatához 30
Gyerekzár **30**
Gyerekzár be- és kikapcsolása 30
Automatikus gyerekzár 30
Időzítés **31**
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia 31
Automatikus időzítés 31
Konyhai óra 31
Automatikus időkorlát **31**
Alapbeállítások **32**
Alapbeállítások módosítása 32
Tisztítás és ápolás **33**
Üvegkerámia 33
A főzőfelület kerete 33
Üzemzavar elhárítása **33**
Ügyfélszolgálat **33**
Próbaételek **34**

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

⚠ Biztonsági útmutató

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és a szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg későbbre vagy a következő tulajdonos részére.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ne használjon fedőlapot és nem a típushoz való gyermek-védőrácsot. Ezek használata balesetet okozhat, pl. a túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

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

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek.Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

A sérülések okai

Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon
	Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

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

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

Energiatakarékossági ötletek

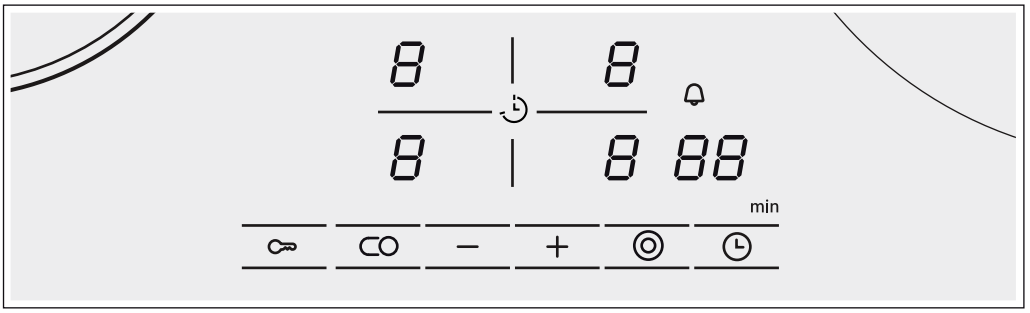
- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiaveszteséget. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.

- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre vonatkozik. A *2. oldalon* egy méreteket megadó típustáblázat található.

Kezelőfelület



Kijelzők	
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradékhő
A	Forraló elektronika
88	Időzítés

Kezelőfelületek	
	Gyerekzár
◎	Kétkörös főzőhely hozzákapcsolása
⊂o	Sütőzóna hozzákapcsolása

Kezelőfelületek	
– +	Beállítómezők
◷	Időzítés

Utasítások

- Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Főzőhelyek

	Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely	
◎	Kétkörös főzőhely	Érintse meg a ◎ szimbólumot
⊂o	Sütőzóna	Érintse meg a ⊂o szimbólumot
Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít.		
Főzőhely bekapcsolása: a készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja		

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy H, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző h-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

A főzőfelület beállítása

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban megtalálhatók a főzési fokozatok és a különböző ételekre vonatkozó főzési idők.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főzőhelykapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Ha a főzőfelület be van kapcsolva, a főzési fokozat-kijelző világít.

Főzőhely beállítása

A főzőhelykapcsolókkal a főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

0 = főzőhely ki

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Utasítás: A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1.-2.	-
Virsli melegítése vízben**	3-4	-
Kiolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30 perc
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4.-5.*	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert mártások, pl. Bermaise mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.-2.	35-45 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.-4.	15-60 perc
Zöldség	2.-3.	10-20 perc
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.-3.	50-60 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

*** Többször fordítsa meg

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott***	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***	4.-5.	30-40 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacskák	6-7	8-12 perc
Scampi és garnéla	7-8	4-10 perc
Serpenyőben készített ételek mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan
Omlett	3.-4.	folyamatosan
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokett	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-

* Továbbfőzés fedő nélkül
** Fedő nélkül
*** Többször fordítsa meg

Forraló-elektronika

A forraló-elektronika a főzőhelyet a legnagyobb teljesítménnyel fűti fel, majd visszakapcsol az Ön által választott továbbfőzési fokozatra.

A beállított továbbfőzési fokozattól függ, hogy mennyi idő alatt melegszik fel a főzőhely.

Forraló elektronika beállítása

A forraló elektronika csak a főzőhely bekapcsolása utáni első 30 másodpercben aktiválható:

1. A főzőhelykapcsolóval állítsa be a kívánt továbbfőzési fokozatot.

2. Nyomja meg a főzőhelykapcsolót.

A forraló elektronika aktiválva van. A kijelzőn felváltva villog a *A* és a továbbfőzési fokozat.

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

Főzési táblázat a forraló elektronika használatához

Az alábbi táblázatból megtudhatja, melyik ételhez használható a forraló elektronika.

A kisebb megadott mennyiség a kisebb főzőhelyekre, a nagyobb mennyiség a nagyobb főzőhelyekre vonatkozik. A megadott értékek irányértékek.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Étel forraló elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
Melegítés			
Húsleves	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 perc
Rántással készült leves	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 perc
Tej**	200-400 ml	A 1-2	4-7 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül
** Fedő nélkül

Étel forraló elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
Melegítés és melegen tartás			
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	400-800 g	A 1-2	-
Kiolvasztás és melegítés			
Mélyhűtött spenót	300-600 g	A 2.-3.	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 perc
Puhára párolás			
Hal	300-600 g	A 4-5*	20-25 perc
Főzés			
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125-250 g	A 2-3	20-25 perc
Héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 perc
Sós burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 perc
Zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 perc
Mélyhűtött zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 perc
Párolás			
Göngyölt hús	4 darab	A 4-5	50-60 perc
Párolt sült	1 kg	A 4-5	80-100 perc
Sütés**			
Hússzelet, natúr vagy panírozott	1-2 darab	A 6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott	1-2 darab	A 6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	1-2 darab	A 7-8	8-12 perc
Hal és halfilé panírozott	1-2 darab	A 6-7	8-12 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacskák	200-300 g	A 6-7	8-12 perc
Palacsinta		A 6-7	folyamatosan süsse

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

Tanácsok a forraló-elektronika használatához

A forraló-elektronika tápanyagokat kímélő és kevés vízzel történő főzést biztosít.

- A nagy főzőhelyeken csak kb. 3 csésze vizet, a kis főzőhelyeken kb. 2 csésze vizet adjon az ételhez.
- Fedje le az edényt egy fedővel.
- A forraló-elektronika nem alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, melyeket sok vízben kell főzni (pl. tészta).

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: érintse meg a ⊂⊃ szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A ⊂⊃ szimbólum feletti jelzőlámpa 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a ⊂⊃ szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

Lezárt főzőfelület

Ha a lezárt főzőfelületen beállít egy főzőhelyet, a következő történik:

- A főzőhelykijelzőn villog a 0, vagy felváltva a maradékhő-kijelzés és a 0.
- A ⊂⊃ szimbólum feletti jelzőlámpa világít.

Kapcsolja ki a főzőhelyet. Oldja fel a zárat.

Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Időzítés

Az időzítés kétféleképpen használható:

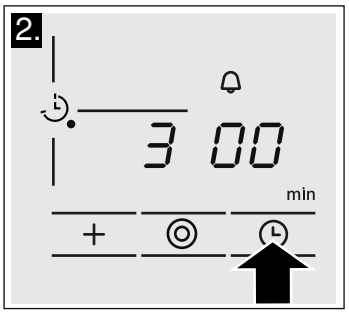
- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.
- Konyhai óraként.

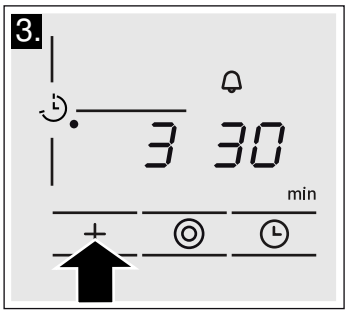
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

Időtartam beállítása:

1. Állítsa be a főzőhely főzési fokozatát.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a ◷ szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a 00. A kívánt főzőhely jelzőlámpája világít.
3. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
   + szimbólum: 30 perc
   - szimbólum: 10 perc





4. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a kívánt időtartam meg nem jelenik az időzítéskijelzőn.

Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez beállított időtartamot, minden időtartamot megjeleníthet a kijelzőn. Ehhez érintse meg a ◷ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt főzőhely jelzőlámpája nem világít.

Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzőhelykijelzőn villog a 0. Egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn 10 másodpercig világít a 00. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

Időtartam korrigálása vagy törlése

Érintse meg a ◷ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt főzőhely jelzőlámpája nem világít. A **+** vagy a **-** szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00-ra.

Utasítás: Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Utasítás: Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot vagy kikapcsolhatja a főzőhely automatikus időzítését:
Érintse meg a ◷ többször egymás után mindaddig, amíg a főzőhely jelzőlámpája nem világít. A **+** vagy a **-** szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00-ra.

Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

Idő beállítása:

1. Érintse meg a ◷ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a 🔔 szimbólum melletti jelzőlámpa nem világít. Az időzítéskijelzőn világít a 00.
2. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
   + szimbólum: 10 perc
   - szimbólum: 05 perc
3. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a kívánt idő meg nem jelenik az időzítéskijelzőn.

Az idő lefut.

A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn 10 másodpercig világít a 00.

Idő megjelenítése

A ◷ szimbólummal válassza ki a konyhai órát. Az idő 10 másodpercre megjelenik.

Idő korrigálása

A ◷ szimbólummal válassza ki a konyhai órát és állítsa be újra.

Automatikus időkorlát

Ha egy főzőhely hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, az automatikus időkorlát aktiválódik.

A főzőhely fűtését megszakítja. A főzőhelykijelzőn felváltva villog a F 8 és a H/h maradékhő-kijelzés.

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Az időkorlát aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).

Utasítás: A főzőhelyet bármikor újra bekapcsolhatja.

Alapbeállítások

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

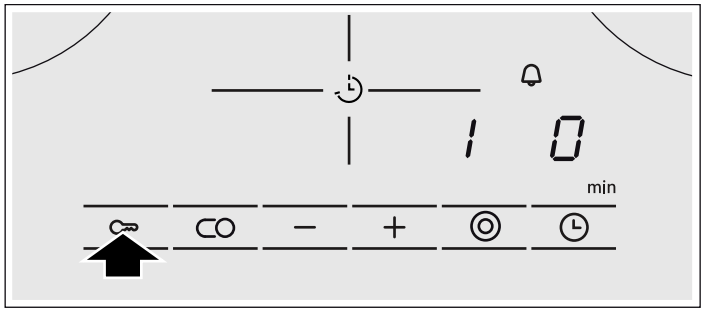
Kijelzés	Funkció
c 1	**Automatikus gyerekzár**
	0 Kikapcsolva.*
	1 Bekapcsolva.
c2	**Hangjelzés**
	0 Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva.
	1 Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
	2 Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
	3 Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
c5	**Automatikus időzítés**
	0 Kikapcsolva.*
	1-99 Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak
c6	**Időzítés vége hangjelzés időtartama**
	1 10 másodperc.*
	2 30 másodperc
	3 1 perc.
c7	**Fűtőkörök hozzákapcsolása**
	0 Kikapcsolva.
	1 Bekapcsolva.
	2 Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
c0	**Visszaállítás alapbeállításra**
	0 Kikapcsolva.*
	1 Bekapcsolva.

* Alapbeállítás

Alapbeállítások módosítása

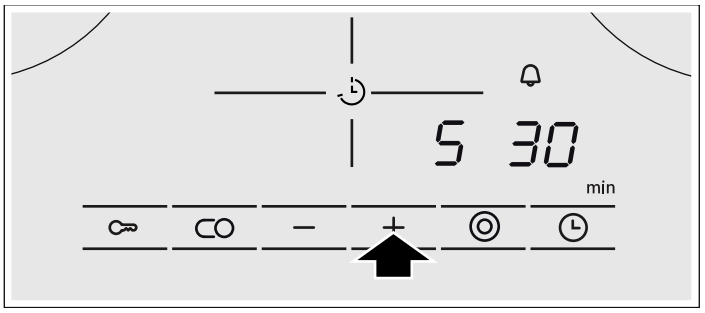
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be az elülső bal főzőhelyet az 1-es főzési fokozattal.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a ⊶ szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.



A bal kijelzőn felváltva villog a c és a 1, a jobb kijelzőn világít a 0.

3. Érintse meg a ⊶ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt beállítás.



5. Érintse meg a ⊶ szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.
   A beállítás aktiválódott.
6. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Tisztítás és ápolás

Az ebben a fejezetben szereplő utasítások a főzőfelület ápolásában nyújtanak Önnek segítséget.

Alkalmas tisztító- és ápolószerek az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószert
- mosogatógéphez használatos tisztítószert
- súrolószert
- agresszív tisztítószert, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy folteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.

Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

Üzemzavar elhárítása

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe az alábbiakat.

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog.	A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.
0 villog bekapcsoláskor.	A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat. Kapcsolja ki a készüléket. Kapcsolja be újra a készüléket.
F0	A kijelző meghibásodott.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
F2	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely valamelyik kezelőfelületét.
F4	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűlt. Azután érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet.
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.

Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani kell, ügyfélszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll.

E-szám és FD-szám:

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg készüléke E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

Próbaételek

Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázat adatai a tartozékként elérhető Schulte-Ufer edényekre vonatkoznak (4 részes indukciós edénykészlet HEZ 390042), az alábbi méretekkel:

- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 L, a 18 vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez

		Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés	
Próbaételek	**Forralási fokozat**	**Időtartam (perc:másodperc)**	**Fedő**	**Továbbfőzési fokozat**	**Fedő**
Csokoládé olvasztása					
Edény: nyeles edény					
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen	-	-	-	1.	nem
Lencseleves melegítése és melegen tartása					
Edény: főzőedény					
Lencseleves a DIN 44550 szerint					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Lencseleves konzervből					
pl. Erasco lencseterrin virslivel: Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:30 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Besamelmártás főzése					
Edény: nyeles edény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9 [2]	kb. 5:20	nem	1 [1, 3]	nem
Tejberizs főzése					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerekszemű rizs, 22,5 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 6:30	nem	2	igen

[1] A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.

[2] Hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.

[3] Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük.

A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. A továbbfőzési fokozatot visszakapcsoljuk, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.

10 perc után keverjük meg a tejberizst.

Próbaételek	Felfűtés /Forralás			Továbbfőzés	
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedő	Továbbfőzési fokozat	Fedő
Recept: 250 g kerekszemű rizs, 30 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 6:30 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. A továbbfőzési fokozatot visszakapcsoljuk, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.	nem	2 10 perc után keverjük meg a tejberizst.	igen
Rizs főzése					
Edény: főzőedény					
Vízhőmérséklet 20 °C					
Recept a DIN 44550 szerint: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:48	igen	2	igen
Recept a DIN 44550 szerint: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 3:15	igen	2.	igen
Sertés szűzérmék sütése					
Edény: sütőserpenyő					
Szűzérmék kezdő hőmérséklete: 7 °C					
Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	7	nem
Palacsinta sütése					
Edény: sütőserpenyő					
Recept a DIN EN 60350-2 szerint					
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően	nem
Mélyhűtött hasábburgonya sütése					
Edény: főzőedény					
Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	nem	9	nem

Ha a 18 cm átmérőjű főzőhelyet 1500 W névleges teljesítménnyel használja, akkor a forralási idő kb. 20%-kal hosszabb lesz és a továbbfőzési fokozat egy továbbfőzési fokozattal nő.

ro Cuprins

Instrucțiuni de securitate 36
Cauzele avariilor 37
Protecția mediului 37
Evacuarea ecologică 37
Recomandări pentru economisirea energiei 37
Familiarizarea cu aparatul 38
Panoul de comandă 38
Pozițiile de fierbere 38
Indicatorul căldurii reziduale 38
Pornirea plitelor 39
Conectarea şi deconectarea plitei 39
Setarea poziției de fierbere 39
Tabel de preparare 39
Dispozitivul electronic de asistență a preparării 40
Setarea dispozitivului electronic de asistență a preparării 40
Tabel pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării. 41
Indicații pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării 41
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 41
Conectarea şi deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor 41
Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor 42
Temporizator 42
O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat 42
Temporizatorul automat 42
Ceasul cu alarmă de bucătărie 42
Limitarea automată a timpului 42
Setări de bază 43
Modificarea setărilor de bază 43
Curățarea şi îngrijirea 44
Placa vitroceramică 44
Cadrul plitei 44
Remedierea defecțiunilor 44
Unitățile de service abilitate 44
Preparate de verificare 45

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb şi servicii:
www.bosch-home.com şi la magazinul online:
www.bosch-eshop.com

⚠ Instrucțiuni de securitate

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

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

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

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private şi uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor şi a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Nu folosiți plăci de acoperire sau grilaje de protecție pentru copii neadecvate. Acestea pot duce la accidente, de ex. datorită supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

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

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

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

Pericol de incendiu!

- Uleiul şi grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul şi grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbuşiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extinctoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Pericol de provocare a arsurilor!

- Poziţiile de fierbere şi zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeţi niciodată suprafeţele fierbinţi. Ţineţi copiii la distanţă.
- Poziţia de fierbere încălzeşte, însă indicatorul nu funcţionează. Deconectaţi siguranţa din tabloul de siguranţe. Chemaţi unitatea service abilitată.

Pericol de electrocutare!

- Reparaţiile neautorizate sunt periculoase.Efectuarea reparaţiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată.Dacă aparatul este defect, scoateţi fişa de reţea sau deconectaţi siguranţa din tabloul siguranţelor. Chemaţi unitatea service abilitată.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizaţi aparate de curăţat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniţi niciodată un aparat defect. Scoateţi ştecherul din priză sau întrerupeţi siguranţa de la tabloul de siguranţe. Chemaţi unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectaţi siguranţa din tabloul de siguranţe. Chemaţi unitatea service abilitată.

Pericol de vătămare!

Dacă există lichid între fundul oalei şi poziţia de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstraţi întotdeauna uscate poziţia de fierbere şi fundul oalei.

Cauzele avariilor

Atenţie!

- Bazele aspre ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitaţi încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu aşezaţi niciodată tigăi şi oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afişaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure şi ascuţite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe poziţiile de fierbere fierbinţi. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiţi cele mai frecvente avarii:

Avarie	Cauză	Măsură
Pete	Preparate vărsate	Îndepărtaţi imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curăţare neadecvate	Utilizaţi numai produse de curăţat adecvate pentru placa vitroceramică
Zgârieturi	Sare, zahăr şi nisip	Nu utilizaţi plita ca suprafaţă de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificaţi vesela.
Schimbări de culoare	Produse de curăţare neadecvate	Utilizaţi numai produse de curăţat adecvate pentru placa vitroceramică
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicaţi oalele şi tigăile când le deplasaţi pe plită.
Defecte superficiale	Zahăr, preparate cu conţinut ridicat de zahăr	Îndepărtaţi imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecţia mediului

Evacuarea ecologică

Evacuaţi ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privinţa aparatelor electrice şi electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, şi valorificarea aparatelor vechi.

Recomandări pentru economisirea energiei

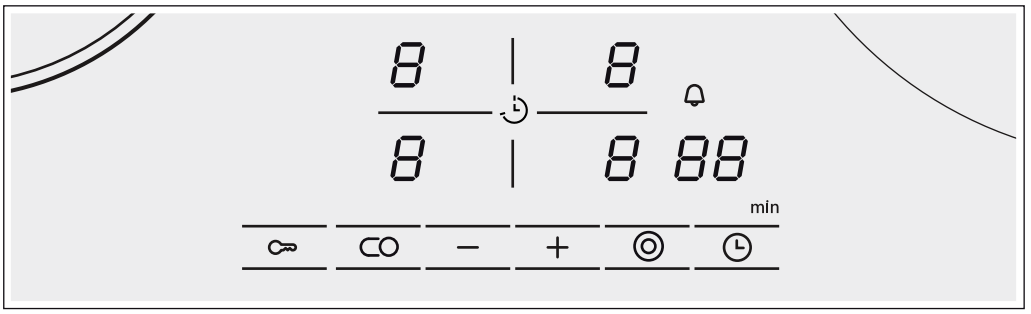
- Acoperiţi întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveţi nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicaţi capacul.
- Utilizaţi oale şi tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.

- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economiseşte energie. În cazul legumelor, vitaminele şi sărurile minerale se păstrează.
- Acoperiți întotdeauna cu oala o suprafață cât mai mare din poziția de fierbere.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Alegeți o treaptă de fierbere îndelungată potrivită. În cazul unei trepte de fierbere îndelungate prea mari pierdeți energie.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diverse plite. La *pagina 2* găsiți sumarul caracteristicilor dimensionale.

Panoul de comandă



Afişaje	
1-9	Trepte de fierbere
H/h	Căldura reziduală
A	Dispozitivul electronic de asistență a preparării
88	Temporizator

Panourile de comandă	
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
◎	Conectarea poziției de fierbere cu două circuite
⊂O	Conectarea zonei pentru cratițe

Panourile de comandă	
– +	Câmpuri de setare
◷	Temporizator

Indicații

- Când atingeți un simbol, funcția corespunzătoare va fi activată.
- Păstrați suprafețele de comandă întotdeauna uscate. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afişajelor şi senzorilor. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

Pozițiile de fierbere

	Poziția de fierbere	Conectare şi deconectare
○	Poziția de fierbere cu un circuit	
◎	Poziția de fierbere cu două circuite	Atingeți simbolul ◎
⊂O	Zona pentru cratițe	Atingeți simbolul ⊂O
Conectarea poziției de fierbere: Afişajul corespunzător se aprinde.		
Conectarea poziției de fierbere: Va fi selectată automat ultima valoare setată		

Indicatorul căldurii reziduale

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

Dacă pe afişaj apare H, poziția de fierbere este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata. După ce poziția de fierbere se mai răceşte, indicația de pe afişaj se modifică în h. Afişajul se stinge când poziția de fierbere s-a răcit complet.

Pornirea plitelor

În acest capitol veți afla cum să setați pozițiile de fierbere. Veți găsi în tabel trepte de fierbere şi timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea şi deconectarea plitei

Puteți porni şi opri plita cu ajutorul comutatoarelor pozițiilor de fierbere.

Când plita porneşte, afişajul treptelor de fierbere se aprinde.

Setarea poziției de fierbere

Cu ajutorul comutatoarelor pozițiilor de fierbere puteți seta puterea termică a acestora.

0 = poziția de fierbere deconectată

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

Fiecare treaptă de fierbere are o treaptă intermediară. Aceasta este marcată cu un punct.

Indicație: Controlul poziției de fierbere se realizează prin conectarea şi deconectarea încălzirii. Chiar şi în cazul treptei celei mai mari de putere, încălzirea se poate conecta şi deconecta.

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare şi treptele de fierbere depind de tipul, greutatea şi calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

Folosiți treapta 9 pentru începerea fierberii.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

	Treapta de fierbere îndelungată	**Durata de fierbere îndelungată în minute**
Topire		
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzirea şi menținerea la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1-2	-
Lapte**	1.-2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor**	3-4	-
Decongelare şi încălzire		
Spanac congelat	2.-3.	10-20 min.
Gulaş congelat	2.-3.	20-30 min.
Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, fierbere la foc mic		
Perişoare, găluşte	4.-5.*	20-30 min.
Peşte	4-5*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos beşamel	1-2	3-6 min.
Sosuri frecate, de ex. sos bernaise, sos olandez	3-4	8-12 min.
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbuşită		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	1.-2.	35-45 min.
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi natur	4-5	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
Tocane, supe	3.-4.	15-60 min.
Legume	2.-3.	10-20 min.
Legume, congelate	3.-4.	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	4-5	-
Preparare înăbuşită		
Rulade	4-5	50-60 min.
Friptură înăbuşită	4-5	60-100 min.
Gulaş	2.-3.	50-60 min

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

*** Întoarceți din când în când

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Prăjire**		
Şniţel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
Şniţel, congelat	6-7	8-12 min.
Cotlet, natur sau pane***	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri / chiftele (grosime 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Piept de pasăre (grosime 2 cm)***	5-6	10-20 min
Piept de pasăre, congelat***	5-6	10-30 min.
Peşte şi file de peşte natur	5-6	8-20 min.
Peşte şi file de peşte pane	6-7	8-20 min.
Peşte şi file de peşte, pane şi congelat, de ex. crochete de peşte	6-7	8-12 min.
Scampi şi creveţi	7-8	4-10 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	6-7	continuu
Omletă	3.-4.	continuu
Ochiuri	5-6	3-6 min.
Prăjire în baie de ulei (150-200g per porţie, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)		
Produse congelate, de ex. cartofi prăjiţi, crochete de pui	8-9	-
Crochete	7-8	-
Carne, de ex. bucăţi de pui	6-7	-
Peşte pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Produse mici de patiserie, de ex. gogoşi, fructe în aluat cu bere	4-5	-

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

*** Întoarceţi din când în când

Dispozitivul electronic de asistenţă a preparării

Dispozitivul electronic de asistenţă a preparării încălzeşte cu putere maximă poziţia de fierbere şi apoi comută singură pe treapta de fierbere aleasă de dumneavoastră.

Timpul în care se încălzeşte poziţia de fierbere depinde de treapta aleasă pentru fierberea îndelungată.

Setarea dispozitivului electronic de asistenţă a preparării

Dispozitivul electronic de asistenţă a preparării poate fi activat numai în primele 30 de secunde după conectarea poziţiei de fierbere:

1. Cu comutatorul poziţiei de fierbere setaţi treapta dorită de fierbere îndelungată.
2. Apăsaţi comutatorul poziţiei de fierbere.

Dispozitivul electronic de asistenţă a preparării este activat. Pe afişaj se aprind intermitent şi alternativ $\mathcal{A}$ şi treapta de fierbere îndelungată.

După începerea fierberii, pe afişaj rămâne aprinsă numai treapta de fierbere îndelungată.

Tabel pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării

În următorul tabel veți găsi pentru ce preparate este adecvat dispozitivul electronic de asistență.

Cantitatea mai mică se referă la pozițiile de fierbere mici, iar cantitatea mai mare se referă la pozițiile de fierbere mari. Datele indicate reprezintă valori orientative.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

Preparat cu dispozitivul electronic de asistență	Cantitate	Treapta de fierbere	Timpul total de preparare în minute
Încălzire			
Supă limpede	500ml-1ltr	A 7-8	4-7 min.
Supe groase	500ml-1ltr	A 2-3	3-6 min.
Lapte**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Încălzirea şi menţinerea la cald			
Tocană (de ex. tocană de linte)	400-800g	A 1-2	-
Decongelare şi încălzire			
Spanac congelat	300-600g	A 2.-3.	10-20 min
Gulaş congelat	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min.
Preparare în lichid sub temperatura de fierbere			
Peşte	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Fierbere			
Orez (cu cantitate dublă de apă)	125-250g	A 2-3	20-25 min.
Cartofi fierți în coajă cu 1-3 ceşti de apă	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Cartofi natur cu 1-3 ceşti de apă	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Legume cu 1-3 ceşti de apă	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min.
Legume congelate, cu 1-3 ceşti de apă	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min.
Preparare înăbuşită			
Rulade	4 bucăți	A 4-5	50-60 min.
Friptură înăbuşită	1kg	A 4-5	80-100 min.
Prăjire**			
Şniţel, natur sau pane	1-2 bucăți	A 6-7	8-12 min.
Cotlet, natur sau pane	1-2 bucăți	A 6-7	8-12 min.
Friptură (grosime 3 cm)	1-2 bucăți	A 7-8	8-12 min.
Peşte şi file de peşte pane	1-2 bucăți	A 6-7	8-12 min.
Peşte şi file de peşte, pane şi congelat, de ex. crochete de peşte	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Clătite		A 6-7	prăjire continuă

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

Indicații pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării

Dispozitivul electronic de asistență a preparării este conceput pentru o preparare cu puțină apă, care menajează substanțele nutritive.

- Pentru pozițiile de fierbere mari, adăugați preparatului numai cca. 3 ceşti de apă, iar pentru pozițiile de fierbere mici, numai cca. 2 ceşti de apă.
- Acoperiți oala cu un capac.
- Pentru alimentele care se prepară cu multă apă (de ex. fidea) dispozitivul electronic de asistență nu este adecvat.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Conectarea şi deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita trebuie să fie oprită.

Conectare: atingeți simbolul ⊶ timp de cca. 4 secunde. Becul indicator de deasupra simbolului ⊶ se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Deconectare: atingeți simbolul ⊶ timp de cca. 4 secunde. Aparatul este deblocat.

Plită blocată

Dacă porniți o poziție de fierbere când aparatul este blocat, atunci:

- Pe afişajul pozițiilor de fierbere se aprinde intermitent 0, sau indicatorul de căldură reziduală alternativ cu 0.
- Se aprinde lampa indicatoare de deasupra simbolului ⊶.

Opriți poziția de fierbere. Deblocați plita.

Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

Pornirea şi oprirea

Puteți citi în capitolul Setările de bază cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor.

Temporizator

Temporizatorul poate fi utilizat în două moduri:

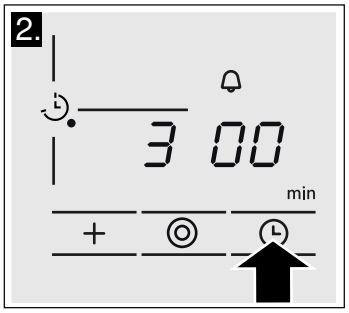
- O poziție de fierbere trebuie să se oprească automat.
- Ca ceas de bucătărie.

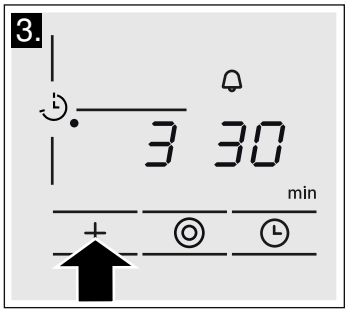
O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Poziția de fierbere se deconectează automat după durata de preparare reglată.

Reglarea duratei de preparare:

1. Reglați treapta de preparare a poziției de fierbere.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul ◷. Pe afişajul temporizatorului apare 00. Se aprinde becul indicator al poziției de fierbere dorite.
3. Atingeți simbolul **+** sau **-**. Apare valoarea propusă.
   Simbolul **+**: 30 de minute
   Simbolul **-**: 10 minute





4. Atingeți simbolul **+** sau **-**, până când în afişajul temporizatorului apare durata de preparare dorită.

Începe decrementarea duratei de preparare. În cazul în care ați setat o durată pentru mai multe plite, puteți afişa fiecare durată. Pentru aceasta, atingeți simbolul ◷ de atâtea ori, până când se aprinde cu intensitate becul indicator al poziției de fierbere dorite.

La sfârşitul duratei

La expirarea duratei de preparare, poziția de fierbere se deconectează. Pe afişajul poziților de fierbere se aprinde intermitent 0. Se aude un semnal sonor. Pe afişajul temporizatorului se aprinde 00 timp de 10 secunde. Deconectați comutatorul poziției de fierbere.

Corectarea sau ştergerea duratei

Atingeți simbolul ◷ de atâtea ori, până când se aprinde cu intensitate becul indicator al poziției de fierbere dorite. Cu simbolul **+** sau **-** modificați durata de preparare sau aduceți la 00.

Indicație: Puteți seta durate de până la 99 de minute.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselectați o durată de preparare pentru toate pozițiile de fierbere. După fiecare conectare a unei poziții de fierbere, începe decrementarea duratei de preparare preselectate. Poziția de fierbere se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Cum porniți temporizatorul automat, aflați în capitolul Setări de bază.

Indicație: Puteți să modificați durata de preparare pentru o poziție de fierbere sau să deconectați temporizatorul automat pentru poziția de fierbere:

Atingeți de atâtea ori simbolul ◷, până când se aprinde becul indicator al poziției de fierbere. Modificați durata cu ajutorul simbolului **+** sau **-** sau aduceți-o la 00.

Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. El este independent de toate celelalte setări.

Setarea timpului:

1. Atingeți de atâtea ori simbolul ◷, până când se aprinde becul indicator de lângă simbolul 🔔. Pe afişajul temporizatorului se aprinde 00.
2. Atingeți simbolul **+** sau **-**. Apare valoarea propusă.
   Simbolul **+**: 10 minute
   Simbolul **-**: 05 minute
3. Atingeți simbolul **+** sau **-**, până când în afişajul temporizatorului apare timpul dorit.

Începe decrementarea timpului.

După expirarea timpului, se emite un semnal. Pe afişajul temporizatorului se aprinde 00 timp de 10 secunde.

Afişarea timpului

Selectați ceasul de bucătărie cu simbolul ◷. Timpul va fi afişat timp de 10 secunde.

Corectarea timpului

Selectați ceasul de bucătărie cu simbolul ◷ şi setați din nou.

Limitarea automată a timpului

În cazul în care o poziție de fierbere este conectată un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată limitarea automată a timpului.

Încălzirea poziției de fierbere se întrerupe. Pe afişajul poziților de fierbere se aprind intermitent şi alternativ F 8 şi indicatorul căldurii reziduale H/h.

Deconectați poziția de fierbere.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de treapta de fierbere setată (1 până la 10 ore).

Indicație: Puteți reconecta în orice moment poziția de fierbere.

Setări de bază

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

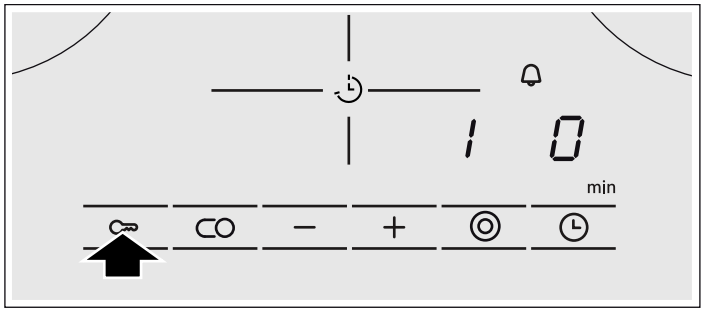
Afişaj	Funcție
c 1	**Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor**
	0 Deconectat.*
	1 Conectat.
c2	**Semnal sonor**
	0 Semnalul sonor de confirmare şi semnalul de operare greşită deconectate.
	1 Numai semnalul sonor de operare greşită conectat.
	2 Numai semnalul sonor de confirmare conectat.
	3 Semnalul sonor de confirmare şi semnalul de operare greşită conectate.*
c5	**Temporizatorul automat**
	0 Deconectat.*
	1-99 Durata după care se deconectează poziţiile de fierbere
c6	**Durata semnalului sonor de sfârşit al temporizatorului**
	1 10 secunde.*
	2 30 de secunde
	3 1 minut.
c7	**Conectarea circuitelor de încălzire**
	0 Deconectat.
	1 Conectat.
	2 Ultima setare înainte de deconectarea poziției de fierbere.*
c0	**Readucerea la setarea de bază**
	0 Deconectat.*
	1 Conectat.

* Setare de bază

Modificarea setărilor de bază

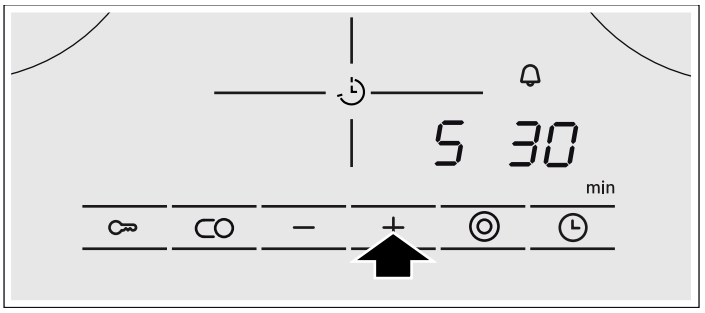
Plita trebuie să fie deconectată.

1. Porniți poziția de fierbere din față stânga cu treapta de fierbere 1.
2. Pe durata următoarelor 10 secunde atingeți simbolul timp de 4 secunde.



Pe afişajul din stânga se aprind c şi 1 intermitent şi alternativ, pe afişajul din dreapta se aprinde 0.

3. Atingeți de atâtea ori simbolul , până când pe display-ul din stânga apare indicația dorită.
4. Atingeți simbolul **+** sau **-** de atâtea ori, până când pe display apare setarea dorită.



5. Atingeți simbolul timp de 4 secunde. Setarea este activată.
6. Opriți poziția de fierbere.

Curățarea şi îngrijirea

Indicațiile din acest capitol vă vor ajuta la curățarea plitei dvs.

Puteți obține substanțele adecvate pentru curățare şi îngrijire de la serviciul nostru pentru clienți sau prin e-Shop.

Placa vitroceramică

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc prin ardere.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluție de curățat pentru maşina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați recomandările producătorului.

O răzuitoare adecvată pentru geamuri puteți procura şi de la unitatea de service abilitată sau în e-shop-ul firmei noastre.

Cu bureți speciali pentru curățarea plăcii vitroceramice, obțineți rezultate bune de curățare.

Cadrul plitei

Pentru a evita deteriorări la cadrul plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu utilizați substanțe caustice sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare.

Remedierea defecțiunilor

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor recomandări.

Afişaj	Eroare	Măsură
Niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă.	Controlați siguranța aparatului la tablou. Verificați, cu ajutorul altor aparate electrice, dacă s-a produs o pană electrică.
Toate afişajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau se află un obiect pe el.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
0 se aprinde intermitent la conectare	Panoul de comandă este umed sau se află un obiect pe el.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul. Deconectați aparatul. Reconectați aparatul.
F0	Afişaj defect.	Deconectați aparatul prin intermediul siguranței sau comutatorului de protecție de la tabloul de siguranțe şi reconectați-l după 30 de secunde. Chemați unitatea de service abilitată dacă afişajul reapare.
F2	Dispozitivul electronic este supraîncălzit şi a deconectat poziția de fierbere corespunzătoare.	Aşteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți apoi un panou de comandă al poziției de fierbere.*
F4	Sistemul electronic este supraîncălzit şi a deconectat toate pozițiile de fierbere.	Aşteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți apoi o suprafață de comandă oarecare.
F8	Poziția de fierbere a funcționat un timp prea îndelungat şi s-a deconectat.	Puteți reconecta plita imediat.

Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție.

Numărul E şi numărul FD:

Când vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E şi numărul FD ale aparatului. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitățile service, chiar şi în timpul perioadei de garanție, nu este gratuită.

Comandă de reparație şi consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.

Preparate de verificare

Acest tabel a fost întocmit pentru institute de verificare, pentru a uşura testarea aparatelor noastre.

Datele din tabel se referă la setul nostru de veselă accesoriu de la Schulte-Ufer (set de 4 oale pentru plite cu inducție HEZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, 1,2 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 16 cm, 1,7 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 22 cm, 4,2 l, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm

	Încălzire / începerea fierberii			Fierbere îndelungată	
Preparate de verificare	**Treapta de începere a fierberii**	**Durata (min:sec)**	**Capac**	**Treapta de fierbere îndelungată**	**Capac**
Topirea ciocolatei					
Veselă: oală cu coadă					
Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe poziția de fierbere Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	nu
Încălzirea şi menținerea la cald a tocăniței de linte					
Veselă: oală					
Tocăniță de linte conform DIN 44550					
Temperatura inițială 20 °C					
Cantitatea 450 g pentru poziția de fierbere de Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	da	1.	da
Cantitate: 800 g pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	da	1.	da
Tocăniță de linte ca produs la conservă					
de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco: Temperatura inițială 20 °C					
Cantitatea 500 g pentru poziția de fierbere de Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 (amestecare după cca. 1:30)	da	1.	da
Cantitate: 1000 g pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm	9	cca. 2:30 (amestecare după cca. 1:30)	da	1.	da
Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel					
Veselă: oală cu coadă					
Temperatura laptelui: 7 °C					
Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) şi un vârf de sare pentru poziția de fierbere de Ø 14,5 cm	9 [2]	cca. 5:20	nu	1 [1, 3]	nu
				[1] Topiți untul, adăugați făina şi sarea şi prăjiți rântaşul timp de 3 minute	
		[2] Adăugați laptele la rântaş şi aduceți la fierbere amestecând continuu			
				[3] După ce sosul Bechamel a dat în fiert, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1, amestecând continuu	
Prepararea orezului cu lapte					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7 °C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 22,5 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) şi un vârf de sare, pentru poziția de fierbere de Ø 14,5 cm	9	cca. 6:30 Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de fierbere îndelungată şi adăugați în lapte orez, zahăr şi sare	nu	2	da

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Fierbere îndelungată	
	Treapta de începere a fierberii	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de fierbere îndelungată	Capac
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 30 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) şi un vârf de sare, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm	9	cca. 6:30 Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de fierbere îndelungată şi adăugați în lapte orez, zahăr şi sare	nu	2	da
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Fierberea orezului					
Veselă: oală					
Temperatura apei 20 °C					
Rețetă conform DIN 44550:	9	cca. 2:48	da	2	da
125 g orez cu bobul lung 300 g apă şi un vârf de sare pentru poziția de fierbere de Ø 14,5 cm					
Rețetă conform DIN 44550:	9	cca. 3:15	da	2.	da
250 g orez cu bobul lung, 600 g apă şi un vârf de sare pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm					
Prăjirea fripturilor de pulpă de porc					
Veselă: tigaie					
Temperatura inițială a fripturilor de pulpă: 7 °C					
Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm) 15 g ulei de floarea-soarelui pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm	9	cca. 2:40	nu	7	nu
Prăjirea clătitelor					
Veselă: tigaie					
Rețetă conform DIN EN 60350-2					
Cantitate: 55 ml aluat per clătită pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm	9	cca. 2:40	nu	6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire	nu
Prăjirea cartofilor pai congelați					
Veselă: oală					
Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui, per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original) pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	nu	9	nu

Dacă se fac probe cu o poziție de fierbere de Ø 18 cm cu puterea nominală de 1500 W, timpul de fierbere se prelungeşte cu cca. 20% şi treapta de fierbere îndelungată este mărită cu o treaptă.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000731430

930409