BOSCH

Hob

PKE6...17. **PKE6..BB..** **PKF6...17.** **PKF6..BB..** **PKM6..B17.**
PKM6..BB.. **PKK6..B1..** **PKK6..BB..** **PKN6...17.** **PKN6..BB..**

[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	Płyta grzejna	3
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	Варочная панель	16
[hu]	Használati útmutató és telepítési útmutató	Főzőfelület	29
[ro]	Manual de utilizare şi instrucţiuni de instalare	Plită	41

Bosch BetterFood app

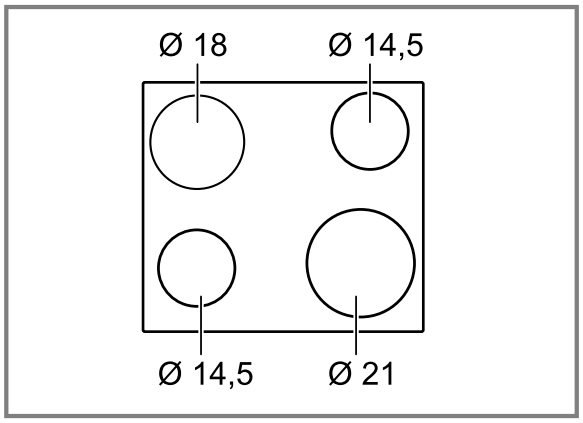
Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

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

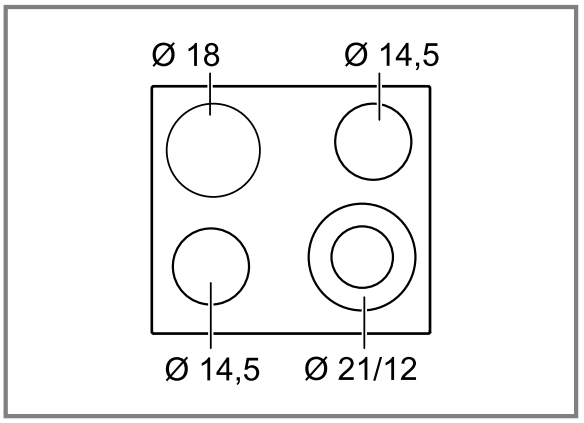


This app is only available in certain European countries and languages.

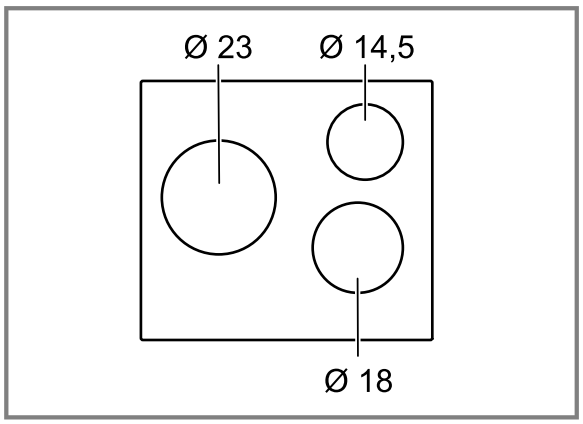
PKE6...17.., PKE6..BB..



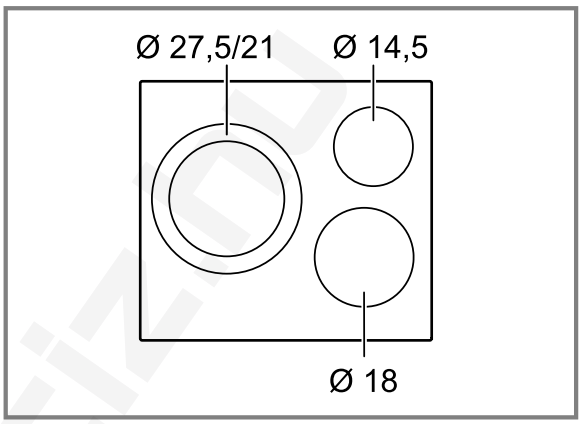
PKF6...17., PKF6..BB..



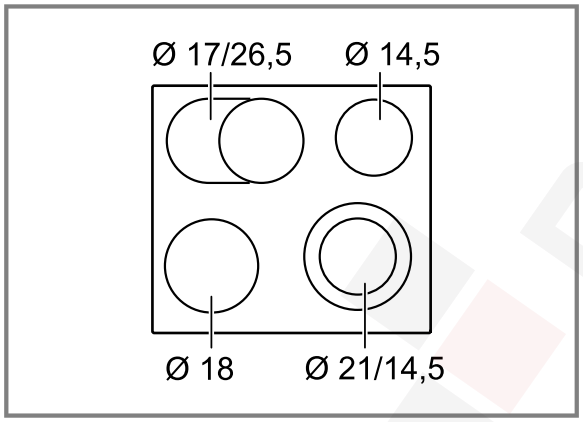
PKM6..B17., PKM6..BB..



PKK6..B1.., PKK6..BB..



PKN6...17., PKN6..BB..



Ø = cm

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



Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Bezpieczeństwo 3
2 Wykluczanie szkód materialnych 5
3 Ochrona środowiska i oszczędność 5
4 Poznawanie urządzenia 6
5 Podstawowy sposób obsługi 7
6 Zabezpieczenie przed dziećmi 9
7 Funkcje czasowe 9
8 Automatyczne wyłączanie 10
9 Ustawienia podstawowe 10
10 Czyszczenie i pielęgnacja 11
11 Usuwanie usterek 11
12 Utylizacja 13
13 Serwis 13

14 INSTRUKCJA MONTAŻU 14
14.1 Bezpieczny montaż 14

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Definicja haseł ostrzegawczych

Poniżej podane jest znaczenie haseł ostrzegawczych użytych w niniejszej instrukcji.

⚠ OSTRZEŻENIE
Należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć ewentualnie poważnych lub śmiertelnych obrażeń.

UWAGA
Przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapobiec uszkodzeniom urządzenia lub innym szkodom materialnym.

Uwaga: Wskazuje to na ważne informacje.

1.2 Wskazówki ogólne

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

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

1.4 Ograniczenie grupy użytkowników

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

1.5 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

- ▸ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▸ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym.

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

- ▸ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▸ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▸ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▸ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

- ▸ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▸ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

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

- ▸ Naczynie do gotowania musi zawsze przykrywać całą strefę grzewczą.
- ▸ Używać łapek kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▸ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▸ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▸ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▸ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Skontaktować się z serwisem. →*Strona 13*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▸ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- ▸ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

- ▸ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

- Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA
Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
- Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.
- Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących polach grzewczych pustych naczyń.

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.
- Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.

Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.
- Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
- Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.
- Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.
Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.
- ✔ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.
- ✔ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.
- ✔ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.
- ✔ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.
- ✔ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.
- ✔ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartości zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.
- ✔ Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy.
- ✔ Zbyt wysoki stopnień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

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

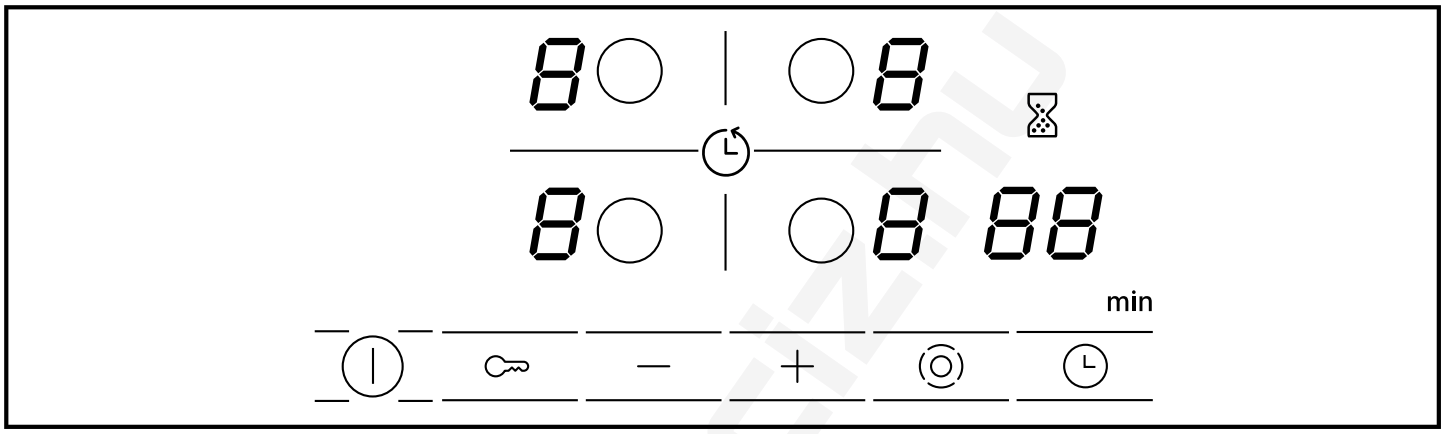
- Niewykorzystane ciepło resztkowe zwiększa zużycie energii.

4 Poznawanie urządzenia

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

4.1 Panel obsługi

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



4.2 Wskaźniki

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

Wskaźnik	Nazwa
1 - 9	Stopnie mocy grzania
H / h	Ciepło resztkowe
88	Timer

4.3 Pola dotykowe

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

Pole dotykowe	Nazwa
⏻	Włącznik główny
○	Wybór pola grzewczego
⊶	Zabezpieczenie przed dziećmi
− +	Pola ustawień
◎	Włączanie stref
◷	Timer

Uwagi

- Panel obsługi powinien być zawsze suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani pól dotykowych. Układ elektroniczny może się przegrzać.

4.4 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.
Po aktywacji opcji świecą odpowiednie wskaźniki.
Po włączeniu pola grzewczego aktywna jest wartość, która była ustawiona jako ostatnia.

Pole grzewcze	Nazwa	Włączanie i wyłączanie
○	Pole jednostrefowe	Wybrać pole grzewcze.
◎	Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzewcze. Dotknąć ◎.
CO	Strefa smażenia	Wybrać pole grzewcze. Dotknąć ◎.

Uwagi

- Ciemne miejsca na rozgrzanym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze pola grzewczego oraz elementy grzewcze obwodów dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.
- Powody:
  – Ochrona wrażliwych części przed przegrzaniem.

– Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
– Optymalizacja rezultatu gotowania.

4.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego.

Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci wskaźnik ciepła resztkowego.

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

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania płyty grzewczej służy włącznik główny.
Jeśli w ciągu 4 sekund od wyłączenia płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, aktywne będą poprzednie ustawienia.

5.2 Włączanie płyty grzewczej

▸ Dotknąć ⏻.
✔ Świeci lampka kontrolna nad symbolem ⏻.
✔ Świecą wskaźniki 0.
✔ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

5.3 Wyłączanie płyty grzewczej

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

▸ Dotknąć ⏻.
✔ Gaśnie lampka kontrolna nad ⏻.
✔ Gasną wskaźniki.
✔ Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.
✔ Wskaźnik ciepła resztkowego świeci, aż pola grzewcze dostatecznie wystygną.

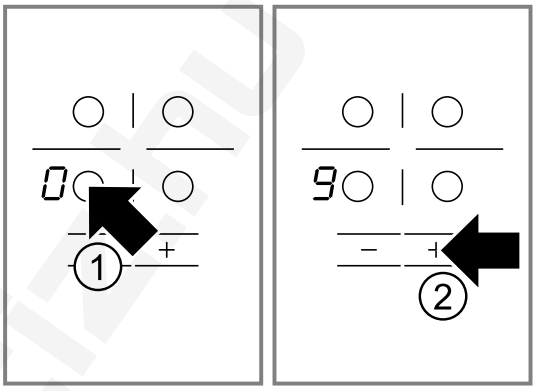
5.4 Ustawianie pól grzewczych

W celu dokonania ustawień pola grzewczego należy je wybrać.
W strefie ustawień można ustawiać żądane stopnie mocy grzania.

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

5.5 Ustawianie stopni mocy grzania

Wymaganie: Płyta grzewcza jest włączona.
1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ○.
✔ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się 0.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu + lub −.



Pojawia się ustawienie podstawowe.
– + stopień mocy grzania 9
– − stopień mocy grzania 4

5.6 Zmiana stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ○.
2. Dotykać + lub − do momentu wyświetlenia żądanego stopnia mocy grzania.

5.7 Wyłączanie pola grzewczego

Istnieją 2 sposoby wyłączania pól grzewczych.

1. Dotknąć 2 razy ○.
✔ We wskaźniku stopnia mocy grzania pojawia się 0.
✔ Po 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.
2. Wybrać pole grzewcze i dotykać + albo −, aż pojawi się wskaźnik stopnia mocy grzania 0.
✔ Po 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

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

5.8 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

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

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Do podgotowania używać 9 stopnia mocy grzania.
- Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.
- Artykuły wymagające mocnego obsmażenia lub wydzielające podczas smażenia dużo płynu najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.
- Porady dotyczące energooszczędnego gotowania. →*Strona 5*

Roztapianie

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

Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

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

Rozmrażanie i podgrzewanie

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

Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

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

Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

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

Duszenie

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

Smażenie na małej ilości oleju

Smażyć potrawy bez pokrywki.

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

Smażenie w głębokim tłuszczu

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

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

[1] Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.
[2] Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.
[3] Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.
[4] Kilkakrotnie obrócić potrawę.

6 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

6.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.
- ▸ Nacisnąć ⊶ i przytrzymywać przez ok. 4 sekund.
- ✔ Lampka kontrolna nad symbolem ⊶ świeci przez 10 sekund.
- ✔ Płyta grzewcza jest zablokowana.

6.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- ▸ Nacisnąć ⊶ i przytrzymywać przez ok. 4 sekund.
- ✔ Blokada została wyłączona.

6.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Gdy funkcja ta jest aktywna, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane automatycznie w momencie wyłączenia płyty grzewczej.
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować w menu ustawień podstawowych. →*Strona 10*

7 Funkcje czasowe

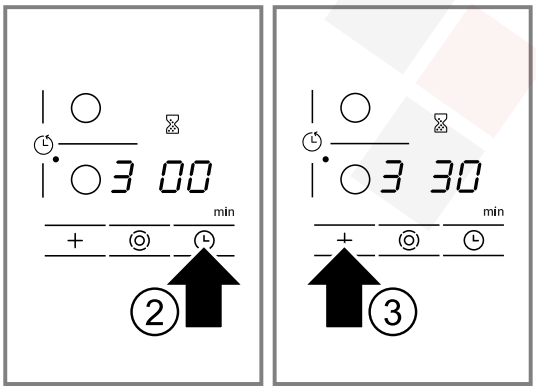
Urządzenie dysponuje różnymi funkcjami czasowymi, przy użyciu których można ustawiać czas trwania lub minutnik.

7.1 Czas włączenia

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

Ustawianie czasu włączenia

Wymaganie: Pole grzewcze jest wybrane.
1. Ustawić stopień mocy grzania.
2. Dotknąć ◷.
- ✔ Świeci lampka kontrolna pola grzewczego przy ◷. Na wskaźniku timera świeci się 00.
3. Dotknąć + lub −.



Pojawia się proponowana wartość.
- \+ 30 minut.
- − 10 minut.

- ✔ Zaczyna się odliczanie czasu trwania. Jeśli czas został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas wybranego pola grzewczego.
- ✔ Po upływie ustawionego czasu trwania pole grzewcze zostaje wyłączone. Słychać sygnał, a we wskaźniku świeci przez 10 sekund 00.

Korekta lub zerowanie ustawionego czasu włączenia

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć ◷.
3. Używając + lub − zmienić czas lub ustawić go na 00.

Wyłączanie sygnału ciągłego

Sygnał można wyłączyć manualnie.
- ▸ Dotknąć dowolnego symbolu.
- ✔ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest ustawienie czasu trwania dla wszystkich pól grzewczych. Po włączeniu każdego z pól grzewczych rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie.
Automatyczny timer należy aktywować w menu ustawień podstawowych. →*Strona 10*

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

7.2 Minutnik

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

Ustawianie minutnika

1. Włączyć minutnik.
   Minutnik można włączać na 2 różne sposoby.

Gdy zostało wybrane pole grzewcze.	Dotknąć ◷ dwa razy w ciągu 10 sekund.
Gdy nie zostało wybrane pole grzewcze.	Dotknąć ◷.

- ✔ Świeci wskaźnik ⧖.

2. Ustawić czas przy użyciu + lub −.
✔ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
✔ Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Na wskaźniku timera świeci się 00. Wskaźnik wyłącza się po 10 sekundach.

Wyświetlanie czasu

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

Korekta ustawionego czasu

1. Za pomocą symbolu ◷ wybrać minutnik.
2. Ustawić żądany czas używając + albo −.

Wyłączanie sygnału minutnika

Sygnał można wyłączyć manualnie.

▸ Dotknąć dowolnego pola dotykowego.
✔ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

8 Automatyczne wyłączanie

Jeżeli ustawienia pola grzewczego nie były zmieniane przez dłuższy czas, uaktywnia się funkcja automatycznego wyłączania.
Czas, po którym pole grzewcze będzie wyłączane, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 godziny do 10 godzin).
Grzejnik pola grzewczego zostaje wyłączony. We wskaźniku pola grzewczego migają na przemian F8 oraz wskaźnik ciepła resztkowego H/h.

8.1 Dalsze gotowanie po automatycznym wyłączeniu

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

9 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

9.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

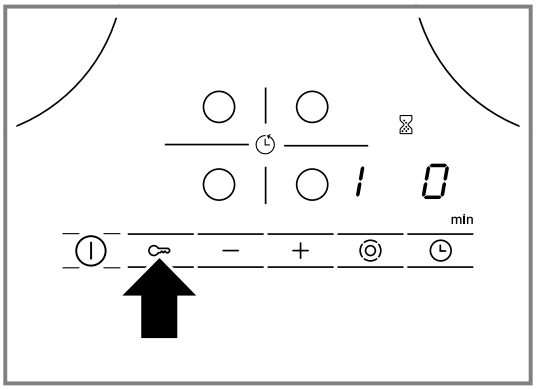
Wskaźnik	Opcja
c1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 0 – Funkcja wyłączona [1] 1 – Funkcja włączona 2 – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c2	Dźwięk sygnału 0 – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony. 1 – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi. 2 – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. [1]
c5	Automatyczny timer 00 – Funkcja wyłączona. [1] 1-99 – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
c6	Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu 1 – 10 sekund. [1] 2 – 30 sekund. 3 – 1 minuta.
c7	Włączanie elementów grzewczych 0 – Funkcja wyłączona 1 – Funkcja włączona 2 – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego. [1]
c9	Czas wyboru pól grzewczych 0 – Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru. [1] 1 – Ostatnio wybrane pole grzewcze można ustawić w ciągu 10 sekund po jego wybraniu. Po upływie tego czasu przed rozpoczęciem ustawiania należy ponownie wybrać pole grzewcze.
c0	Przywracanie ustawień fabrycznych 0 – Funkcja wyłączona [1] 1 – Funkcja włączona

9.2 Zmiana ustawień podstawowych

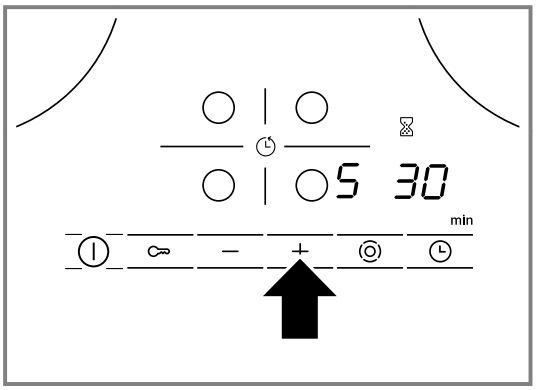
Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.
1. Włączyć płytę grzewczą.

[1] Ustawienie fabryczne

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



✔ c i 1 świecą się na zmianę oraz 0 jako wartość uprzednio ustawiona.
3. Kilkukrotnie dotknąć ⚿, aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
4. Używając + albo − ustawić żądaną wartość.



5. Nacisnąć ⚿ i przytrzymywać przez 4 sekundy.
✔ Ustawienie zostało aktywowane.

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

10 Czyszczenie i pielęgnacja

10.1 Środki czyszczące

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

UWAGA
Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

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

10.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

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

Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. →*Strona 11*

Wymaganie: Płyta grzewcza ostygła.
1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.
   Wskazówka: Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

11 Usuwanie usterek

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
  → *"Serwis", Strona 13*

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**
Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.
- ▸ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Wezwać serwis.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**
Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.
- ▸ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Wezwać serwis.

11.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w dostawie prądu. **1.** Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej. **2.** Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu prądem sieciowym.
Migają wszystkie wskaźniki	Pulpit obsługi jest mokry albo leżą na nim przedmioty. ▸ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
F2	Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. **1.** Odczekać jakiś czas. **2.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 4	Mimo wyłączenia przy przez F2 temperatura układu elektronicznego dalej wzrosła. Dlatego wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone. **1.** Odczekać jakiś czas. **2.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 5 i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał.	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. ▸ Usunąć garnek. ✔ Wskaźnik gaśnie krótko potem.
F 5 i sygnał akustyczny	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. **1.** Usunąć garnek. **2.** Odczekać jakiś czas. **3.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 8	Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie. Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.
dE i pola grzewcze nie grzeją	Aktywny tryb demo. **1.** Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej. **2.** W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.
Na wyświetlaczu widać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. **1.** Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✔ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. **2.** Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 13*

12 Utylizacja

12.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
  Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

13 Serwis

Istotne dla prawidłowego działania urządzenia, oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim rozporządzeniem w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dostępne są w naszym dziale obsługi klienta przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
Ponadto przez okres do 15 lat po wprowadzeniu urządzenia na rynek można nabyć w naszym dziale obsługi klienta inne istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne, które dostępne są w magazynie.
Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.

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

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

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.
Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem *www.bosch-home.com* na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

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

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

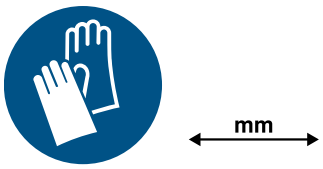
Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

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

14 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



14.1 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

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

14.2 Zabudowa pod blatem roboczym

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

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

14.3 Płyta przegradzająca

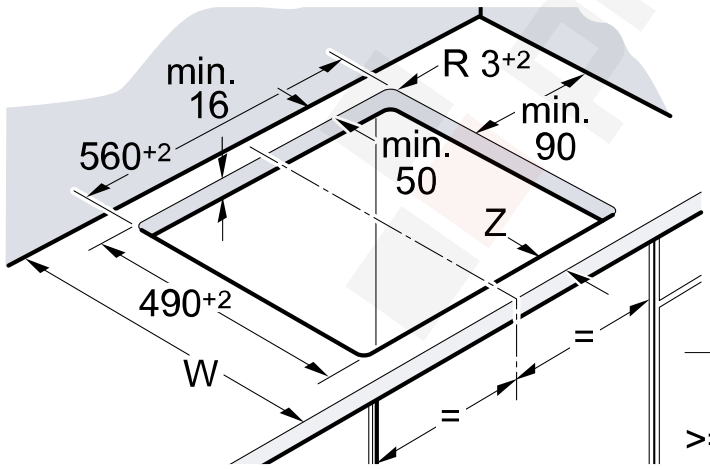
Jeśli możliwe jest dotknięcie elementów dolnej części płyty grzewczej, należy zamontować płytę przegradzającą.

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

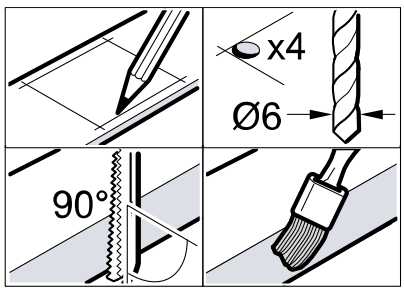
14.4 Przygotowanie mebla

Blat roboczy musi być równy, poziomy i stabilny.

- Meble do zabudowy, łącznie z cokołami, muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.
- Maskownica wnęki w odległości 50 mm od tylnej ściany nie może być wykonana z łatwopalnego materiału (np. płytki, kamień).
- Aby zapobiec spowodowanemu wilgocią pęcznieniu blatu roboczego, krawędzi cięcia należy zabezpieczyć środkiem żaroodpornym.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50



14.5 Podłączenie do sieci elektrycznej

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

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

Podłączanie przewodu 3-żyłowego

Zwrócić uwagę na odpowiednie zabezpieczenie domowej instalacji elektrycznej.

Zwrócić uwagę na kolorowe oznaczenia przewodu przyłączeniowego.

- Żółto-zielony: przewód uziemiający ⏚.
  Niebieski: przewód neutralny.
  Brązowy: faza (przewód zewnętrzny).
  W razie potrzeby przedwód ten można zastąpić wielofazowym przewodem przyłączeniowym. W przypadku wymiany przewodu patrz poniższy akapit.

Podłączenie bez wstępnie zamontowanego przewodu

Płytę grzewczą podłączać wyłącznie według schematu podłączenia.

- W razie potrzeby zamontować dołączone mostki miedziane.
- Przewód przyłączeniowy do sieci elektrycznej musi odpowiadać typowi H05 VV-F lub o wyższym symbolu.
- Ustalić wymagany przekrój żył zgodnie z obciążeniem prądu. Przekrój < 1,5 mm² nie jest dopuszczalny.

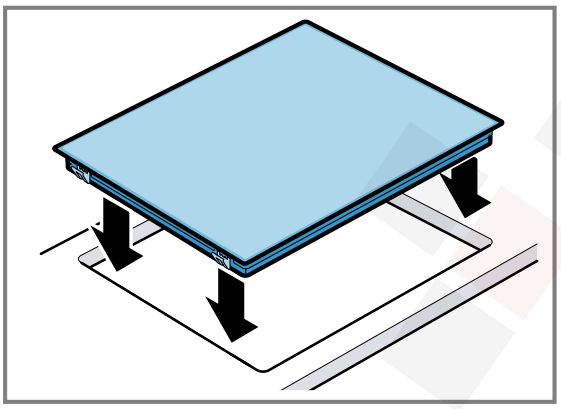
Podłączenie ze wstępnie zamontowanym przewodem 5-żyłowym

Przewód połączeniowy może wymienić tylko przeszkolony personel serwisu.

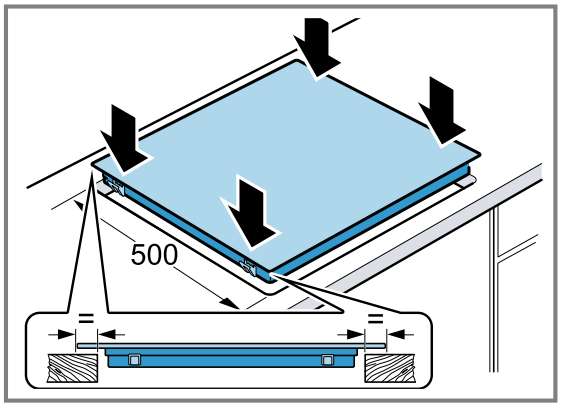
14.6 Montaż płyty grzewczej

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

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



- Płytę grzewczą można osadzić również w istniejącym już wycięciu o głębokości 500mm.
- Musi on wystawać na taką samą odległość z przodu i z tyłu.



14.7 Demontaż płyty grzewczej

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

preciz.hu

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



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 16
2 Предотвращение материального ущерба 18
3 Защита окружающей среды и экономия 18
4 Знакомство с прибором 19
5 Стандартное управление 20
6 Блокировка для безопасности детей 22
7 Функции времени 22
8 Автоматическое отключение 23
9 Базовые установки 23
10 Очистка и уход 24
11 Устранение неисправностей 24
12 Утилизация 25
13 Сервисная служба 26

14 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 26
14.1 Безопасность при монтаже 26

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

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

1.3 Использование по назначению

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

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

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

1.4 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

EAC

1.5 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.
- ▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.
- ▸ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▸ Не кладите предметы на варочную панель.

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

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.
- ▸ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.
- ▸ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
- ▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
→ *Страница 26*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.
- ▸ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.
- ▸ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ
Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- ▸ Проверять посуду.

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

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.
- ▸ Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.
- ▸ Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.
- ▸ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▸ Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

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

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.
- ▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.
Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.
- ✔ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.
- ✔ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.
- ✔ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.
- ✔ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.
- ✔ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.
- ✔ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.
- ✔ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.
- ✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

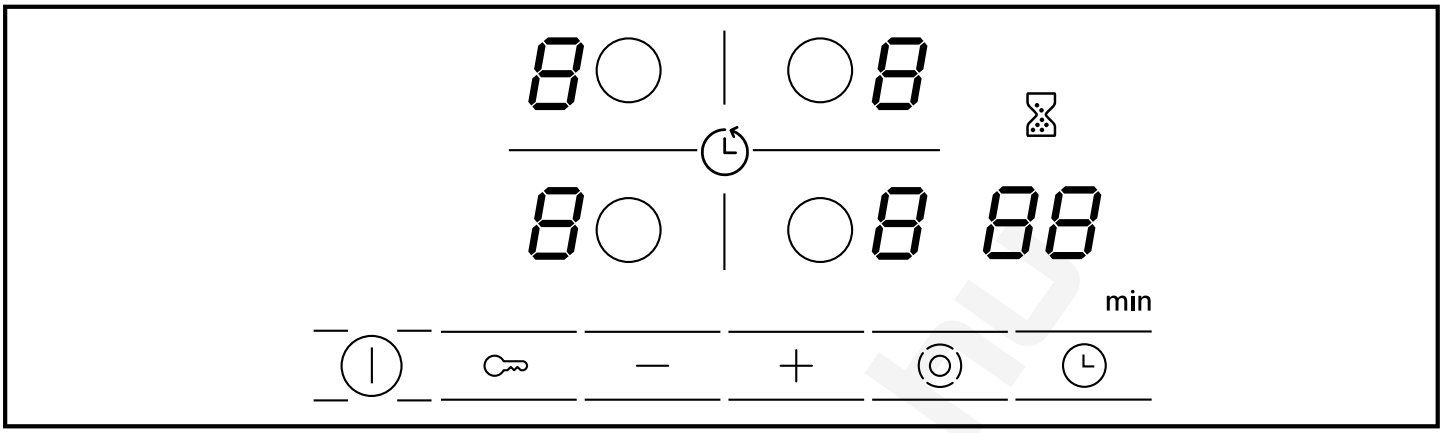
Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.
- ✔ Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей. → *Страница 2*

4.1 Панель управления

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



4.2 Индикаторы

Индикаторы отображают настроенные значения и функции.

Индикатор	Наименование
1 - 9	Ступени нагрева конфорки
H / h	Остаточное тепло
88	Таймер

4.3 Сенсорные поля

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

Сенсорное поле	Наименование
⏻	Главный выключатель
○	Выбор конфорки
⊶	Блокировка для безопасности детей
− +	Поля установки
◎	Подключение зон
◷	Таймер

Указания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и сенсорным полям. Это может вызвать перегрев электроники.

4.4 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.
Если вы активируете подключения, соответствующие индикаторы светятся.

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

Конфорка	Наименование	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	Выберите конфорку.
◎	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку. Коснитесь ◎.
⊂O	Зона нагрева для жаровни	Выберите конфорку. Нажмите на ◎.

Указания

- Темные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функцию конфорки.
- Конфорка регулирует температуру, включая и выключая нагрев. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
- У многоконтурных конфорок нагрев конфорки и нагрев подключаемых зон могут включаться и выключаться в разное время.
- Причины:
  - Легко повреждаемые детали защищаются от перегрева.
  - Прибор защищён от перепадов напряжения.
  - Блюда получаются более вкусными.

4.5 Индикация остаточного тепла

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

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

5 Стандартное управление

5.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.
Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

5.2 Включение варочной панели

- ▸ Нажмите на ⏻.
- ✔ Горит индикаторная лампочка над ⏻.
- ✔ Загораются индикаторы 0.
- ✔ Варочная панель готова к работе.

5.3 Выключение варочной панели

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

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

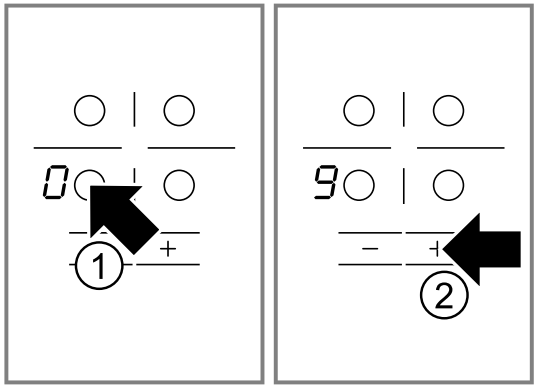
5.4 Выполнение установок для конфорок

Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.
В зоне настроек установите нужные ступени нагрева.

Ступени нагрева конфорки	
1	минимальная мощность
9	максимальная мощность
.	Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, напр., 4. .

5.5 Настройка ступеней нагрева

Требование: Варочная панель включена.
1. Выберите конфорку при помощи ○.
✔ На индикаторе ступени нагрева горит 0.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите + или −.



Появляется базовая установка.
- + — ступень нагрева конфорки 9
- − — ступень нагрева конфорки 4

5.6 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку при помощи ○.
2. Нажимайте + или −, пока не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

5.7 Выключение конфорки

Конфорку можно выключить двумя способами.

1. Дважды нажмите на ○.
✔ На индикаторе времени появляется 0.
✔ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.
2. Выберите конфорку и нажимайте на + или −, пока на индикаторе ступени нагрева не появится 0.
✔ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

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

5.8 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими ступенями нагрева.
Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Ступени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

Указания по приготовлению

- Для доведения до кипячения используйте ступень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономией электроэнергии. → *Страница 18*

Растапливание

Блюдо	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1-2	-
Разогревание или поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например чечевичная похлёбка	1-2	-
Молоко [1]	1.-2.	-
Сосиски в воде [1]	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	2.-3.	10-20
Гуляш, глубокой заморозки	2.-3.	20-30
Доведение до готовности или варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки [2,3]	4.-5.	20-30
Рыба [2,3]	4-5	10-15
Белый соус, например, бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например беарнский или голландский соус	3-4	8-12
Варка, приготовление на пару или припускание		
Рис в двойном объеме воды	2-3	15-30
Молочный рис	1.-2.	35-45
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Изделия из теста, макароны [2,3]	6-7	6-10
Суп, в т.ч. густой	3.-4.	15-60
Овощи, свежие	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20
Блюда, приготовленные в скороварке	4-5	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60
Тушёное мясо	4-5	60-100
Гуляш	2.-3.	50-60

Жарение с малым количеством масла
Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Отбивная котлета, в панировке или без неё [4]	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см [4]	4.-5.	30-40
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см [4]	6-7	10-20
Грудка птицы, толщина 2 см [4]	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки [4]	5-6	10-30
Рыба или рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Соте из свежих овощей или грибов	7-8	10-20
Овощи или мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7.-8.	15-20
Блюда для жарения, глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6

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

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

[1] Готовьте блюдо без крышки.
[2] Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.
[3] Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.
[4] Поворачивайте блюдо несколько раз.

6 Блокировка для безопасности детей

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

6.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.
- ▸ Удерживайте нажатым ⊂⊃ прибл. 4 секунды.
- ✔ Индикаторная лампочка над ⊂⊃ горит в течение 10 секунд.
- ✔ Варочная панель заблокирована.

6.2 Выключение блокировки для безопасности детей

- ▸ Удерживайте нажатым ⊂⊃ прибл. 4 секунды.
- ✔ Блокировка снимается.

6.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически включается каждый раз при выключении варочной панели.
Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в базовых установках.
→ *Страница 23*

7 Функции времени

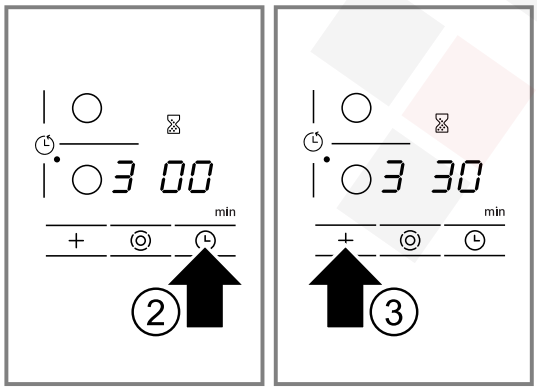
Ваш прибор оснащен различными функциями времени, с помощью которых вы можете установить продолжительность выполнения или таймер.

7.1 Время приготовления

Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.
Можно установить время приготовления до 99 минут.

Установка времени приготовления

Требование: Конфорка выбрана.
1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Нажмите на ◷.
- ✔ Загорается индикатор конфорки возле ◷. На индикаторе таймера появляется 00.
3. Нажмите на + или −.



На дисплее появляется предлагаемое значение.
- \+ 30 минут.
- − 10 минут.

- ✔ Начинается отсчёт времени. Если вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.
- ✔ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, и на индикаторе на 10 секунд загорается 00.

Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на ◷.
3. С помощью + или − измените время приготовления или установите на 00.

Выключение сигнала времени приготовления

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.
- ▸ Нажмите на любой символ.
- ✔ Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.
Автоматический таймер включается в базовых установках. → *Страница 23*

Рекомендация: Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.
→ *Страница 22*

7.2 Бытовой таймер

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

Установка бытового таймера

1. Включите бытовой таймер.
   Бытовой таймер можно включить двумя способами.

При выбранной конфорке.	Нажмите на ◷ дважды в течение 10 секунд.
При невыбранной конфорке.	Нажмите на ◷.

- ✔ Загорается индикатор ⧖.

2. С помощью + или − установите время.
✔ Начинается отсчет времени.
✔ По истечении установленного времени раздается сигнал. На индикаторе таймера появляется *00*. Через 10 секунд индикация выключается.

Индикация времени

▸ Выберите бытовой таймер с помощью ◷.
✔ Время будет показано на 10 секунд.

Корректировка времени

1. Выберите бытовой таймер с помощью ◷.
2. При помощи + или − установите требуемое время.

Выключение сигнала бытового таймера

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

▸ Нажмите на любую сенсорную панель.
✔ Индикация гаснет и звуковой сигнал прекращается.

8 Автоматическое отключение

Если вы не меняете установки конфорки долгое время, активируется функция автоматического отключения. Момент отключения конфорки зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1—10 часов). Нагрев конфорки выключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают *F8* и индикатор остаточного тепла *H/h*.

8.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

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

9 Базовые установки

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

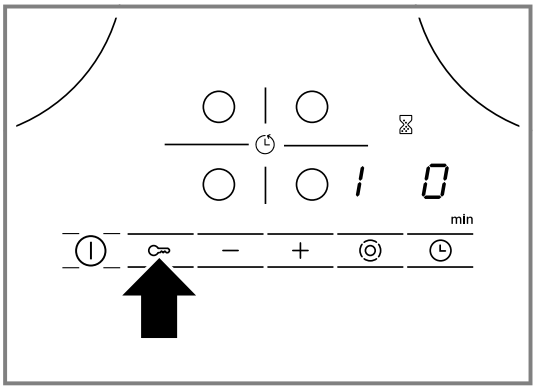
9.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

Индикация	Выбор
c1	Автоматическая блокировка для безопасности детей *0* — выключено [1] *1* — включено *2* — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
c 2	Звуковой сигнал *0* — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. *1* — включен только сигнал сообщения об ошибке. *2* — включен только сигнал подтверждения. *3* — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. [1]
c 5	Автоматический таймер *00* – выключено. [1] *1-99* – Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера *1* – 10 секунд. [1] *2* — 30 секунд. *3* — 1 минута.
c 7	Подключение нагревательных элементов *0* – Выключено *1* – Включено *2* – Последняя установка перед выключением конфорки. [1]
c 9	Время выбора конфорок *0* — не ограничено: можно в любой момент выполнять установки для последней выбранной конфорки без повторного выбора. [1] *1* — после выбора конфорки можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор конфорки перед выполнением установок.
c0	Восстановление заводских установок *0* — выключено [1] *1* — включено

9.2 Изменение базовой установки

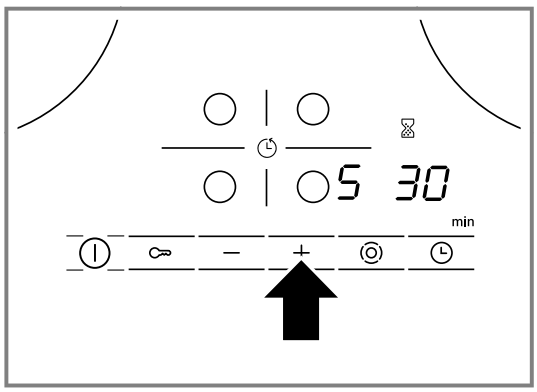
Требование: Варочная панель выключается.
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым ⊶ 4 секунды.



✔ Попеременно загораются *c* и *1*, а также *0* в качестве установленного значения.
3. Прикасайтесь к ⊶ до тех пор, пока необходимая функция не появится на дисплее.

[1] Заводская настройка

4. При помощи + или − установите требуемое значение.



5. Удерживайте ⊶ нажатым 4 секунды.
✔ Настройка задействована.

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

10 Очистка и уход

10.1 Чистящие средства

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

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
- Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства

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

10.2 Чистка стеклокерамики

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

Примечание: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 24*

Требование: Варочная панель остыла.
1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики.
   Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.
   Рекомендация: Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

11 Устранение неисправностей

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 26*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.
- Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться.
- ▸ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Вызовите специалиста сервисной службы.

11.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. **1.** Проверьте домовой предохранитель прибора. **2.** Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы. ▸ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. **1.** Подождите некоторое время. **2.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 4	Несмотря на отключение посредством F2 нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. **1.** Подождите некоторое время. **2.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 5 и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. ▸ Снимите кастрюлю. ✔ Сразу после этого индикация гаснет.
F 5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. **1.** Снимите кастрюлю. **2.** Подождите некоторое время. **3.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.
dE и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. **1.** Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. **2.** В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. **1.** Выключите прибор и снова включите. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 26*

12 Утилизация

12.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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



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

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

13 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Германии

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

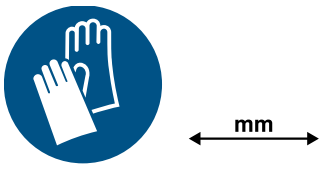
При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.

Типовая табличка находится:
- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

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

14 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



14.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

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

14.2 Встраивание под столешницу

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

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

14.3 Промежуточная полка

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

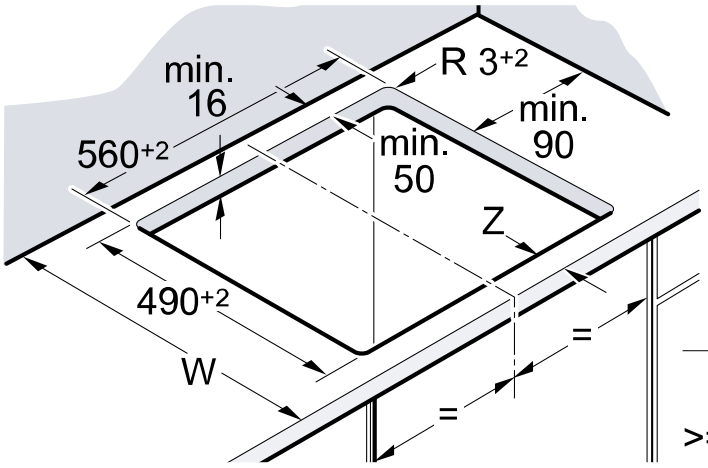
- Вы можете приобрести промежуточную полку в специализированном магазине в качестве принадлежности.
- При использовании другой промежуточной полки расстояние до сетевого подключения прибора должно составлять не менее 10 мм.

14.4 Подготовка мебели

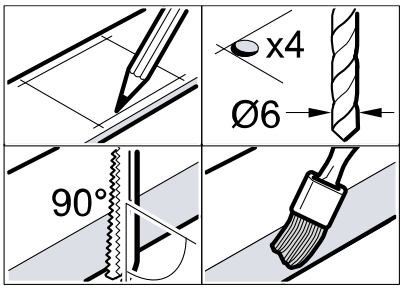
Рабочая поверхность должна быть ровной, горизонтальной и неподвижной.

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

- Чтобы столешница не вздулась от влаги, проклейте поверхности среза термостойким герметиком.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50



14.5 Подключение к электросети

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

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

Подключение с помощью 3-жильного кабеля

Убедитесь, что предохранители в вашем доме рассчитаны на соответствующее напряжение.
Учитывайте цветовую маркировку сетевого кабеля.

- Зелёно-жёлтый – это заземление ⏚.
  Синий – нейтраль.
  Коричневый – фаза (внешний провод).
  При необходимости кабель можно заменить на многофазный сетевой провод. При замене кабелей учитывайте информацию, приведённую в следующем абзаце.

Подключение без предварительно установленного кабеля

Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой.

- При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.
- Необходимо использовать сетевой кабель типа H05 VV-F или выше.
- Сечение провода определяется из допустимых токовых нагрузок. Не допускается использование кабелей с сечением < 1,5 мм².

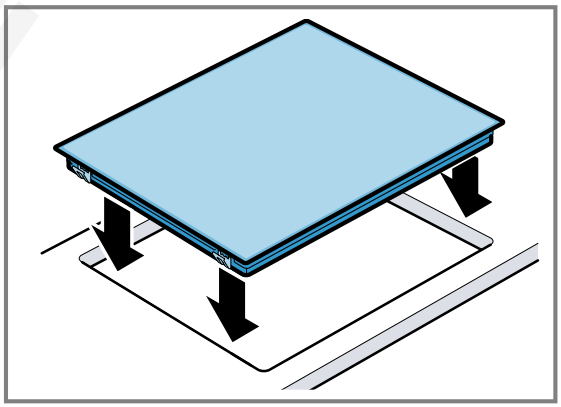
Подключение с помощью предварительно установленного 5-жильного сетевого провода

Только специалист соответствующей квалификации может заменить сетевой провод.

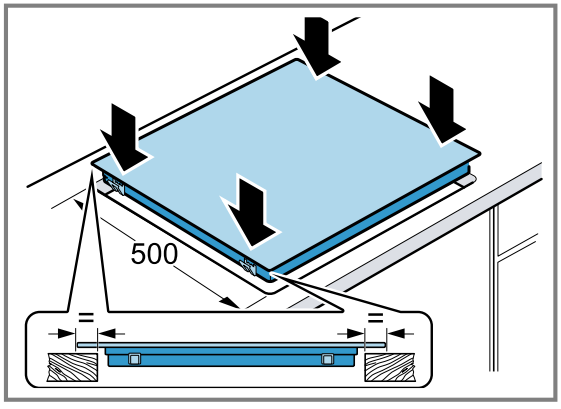
14.6 Установка варочной панели

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

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



- Варочную панель также можно встроить в имеющийся вырез глубиной 500 мм.
- Он должен одинаково выступать спереди и сзади.



14.7 Демонтаж варочной панели

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

precíz.hu

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



Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1 Biztonság 29
2 Anyagi károk elkerülése 31
3 Környezetvédelem és takarékosság 31
4 Ismerkedés 31
5 A kezelés alapjai 32
6 Gyerekzár 35
7 Időfunkciók 35
8 Automatikus kikapcsolás 36
9 Alapbeállítások 36
10 Tisztítás és ápolás 37
11 Zavarok elhárítása 37
12 Ártalmatlanítás 38
13 Vevőszolgálat 39

14 SZERELÉSI ÚTMUTATÓ 39
14.1 Biztonságos összeszerelés 39

⚠ 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 A figyelmeztetések definíciója

Itt találja a jelen útmutatóban szereplő figyelmeztetések jelentését.

⚠ FIGYELMEZTETÉS
Vegye figyelembe ezeket a figyelmeztetéseket az esetleges súlyos vagy halálos sérülések elkerülése érdekében.

FIGYELEM
Vegye figyelembe ezeket a figyelmeztetéseket a készülék sérülése vagy más anyagi károk elkerülése érdekében.

Megjegyzés: Ez fontos információkra hívja fel az Ön figyelmét.

1.2 Általános útmutatások

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

1.3 Rendeltetésszerű használat

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

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

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

1.4 A használók körének korlátozása

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

1.5 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▸ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!

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

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

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▸ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▸ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▸ Soha ne használjon sérült készüléket.
- ▸ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
- ▸ Forduljon a vevőszolgálathoz. →*Oldal 39*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

- ▸ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

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

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

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

2 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM
Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolja az üvegkerámiát.
▸ Ellenőrizze az edényt.
Az üresen történő főzés károsíthatja az edényt vagy a készüléket.
▸ Soha ne helyezze az edényt üresen a forró főzőfelületre és ne főzzön üresen.
A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.
▸ Soha ne helyezzen forró serpenyőket vagy edényeket a kezelőelemre vagy a főzőlap keretére.
Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
▸ Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.
A nem hőálló anyagok ráolvadnak a forró főzőhelyre.
▸ Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.
▸ Ne használjon alufóliát vagy műanyag edényt.

2.1 A leggyakoribb sérülések áttekintése

Itt találhatók a leggyakoribbb sérülések és atippek azzal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

Sérülések	Oka	Teendő
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok	Alkalmatlan tisztítószerek	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	A főzőfelületet ne használja munka- vagy tárolófelületként.
Karcolások	Érdes aljú edények és serpenyők	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződés	Alkalmatlan tisztítószerek	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
Elszíneződés	Edény kidörzsölődése, pl. alumínium	Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor vagy magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

3 Környezetvédelem és takarékosság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.
▸ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

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

Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.
Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.
✔ A nem illeszkedó edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok eenrgiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.
✔ Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.
✔ Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.
✔ Az üvegfedő használatával anélkül is belelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.
✔ A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.
✔ A kevés élelmiszert tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.
✔ Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltson vissza alacsonyabb teljesítményfokozatra.
✔ Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

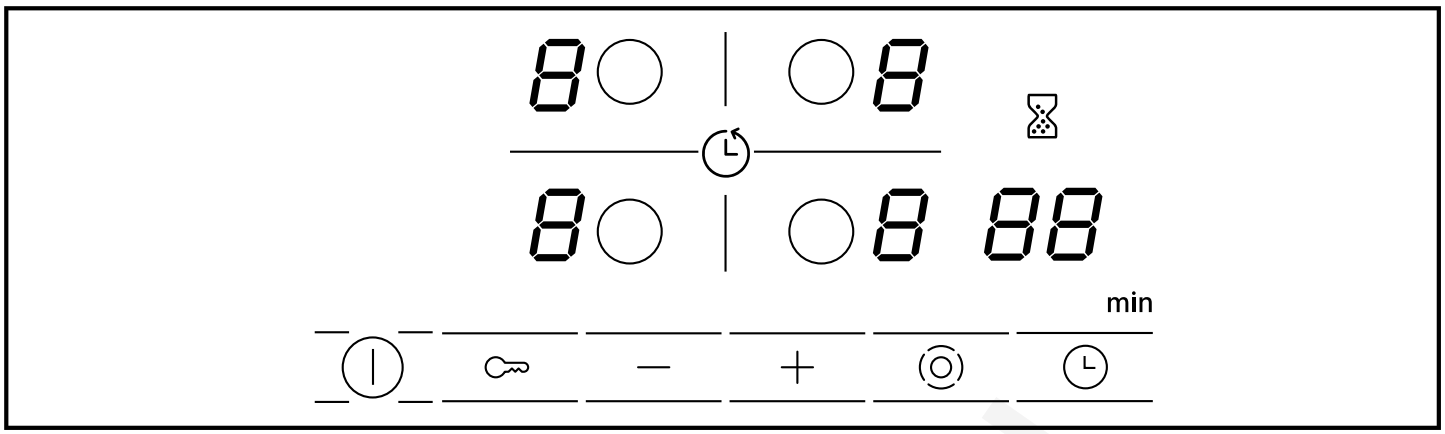
Használja a főzőmező maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt 5-10 perccel kapcsolja ki.
✔ A fel nem ahsznált maradék hő növeli az energiafogyasztást.

4 Ismerkedés

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

4.1 Kezelőmező

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



4.2 Kijelzések

A kijelzők a beállított értékeket és funkciókat mutatják.

Kijelzés	Név
1 - 9	Főzési fokozatok
H / h	Maradékhő
88	Időzítés

4.3 Érintőmezők

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

Érintőmező	Név
⏻	Főkapcsoló
○	Főzőhely-kiválasztás
⚿	Gyerekzár
− +	Beállítómezők
◎	Zónabekapcsolás
◷	Időzítés

Megjegyzések

- Tartsa szárazon a kezelőmezőt. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és érintőpanelek közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

4.4 Főzőhelyek

Itt áttekintést talál a főzőhelyek különböző kapcsolóiról. A kapcsolók aktiválásakor a megfelelő kijelzők világítanak.
Ha bekapcsol egy főzőhelyet, akkor az az utoljára beállított méretben kapcsolódik be.

Főzőhely	Név	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet.
◎	Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet. Koppintson az ◎ ikonra.
CO	Sütőzóna	Válasszon főzőhelyet. Koppintson az ◎ ikonra.

Megjegyzések

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely a hőmérsékletet a fűtés be- és kikapcsolásával szabályozza. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is bekapcsolhat és kikapcsolhat.
- Többkörös főzőhelyeknél a főzőhelyek és a hozzákapcsolt területek fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.
- Okok:
  - Az érzékeny alkatrészek védve vannak a túlmelegedéstől.
  - A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.
  - Jobb főzési eredmény érhető el.

4.5 Maradékhő-kijelző

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

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

5 A kezelés alapjai

5.1 A főzőhely be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Ha a kikapcsolást követő első 4 másodpercben újra bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlap az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

5.2 A főzőfelület bekapcsolása

- ▸ Koppintson az ⏻ ikonra.
- ✔ A ⏻ feletti jelzőlámpa világít.
- ✔ A 0 kijelzések világítanak.
- ✔ A főzőfelület üzemkész.

5.3 A főzőlap kikapcsolása

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

- ▸ Koppintson az ⏻ ikonra.
- ✔ Az ⏻ feletti jelzőlámpa kialszik.
- ✔ A kijelzők kialszanak.
- ✔ Minden főzőhely ki van kapcsolva.
- ✔ A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

5.4 A főzőhelyek beállítása

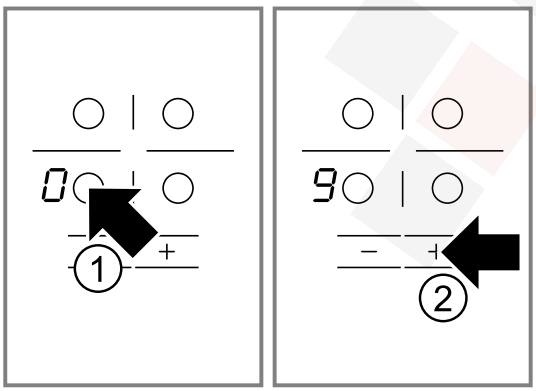
A főzőhely beállításához ki kell választani a főzőhelyet. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatokat.

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

5.5 Főzési fokozat beállítása

Előfeltétel: A főzőlap be van kapcsolva.

1. Válasszon főzőhelyet a ○ használatával.
- ✔ Az 0 világít a főzési fokozat kijelzőjén.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg az + vagy a − ikont.



Megjelenik az alapbeállítás.
- \+ 9. főzési fokozat
- − 4. főzési fokozat

5.6 A főzési fokozat módosítása

1. Válasszon főzőhelyet az ○ használatával.
2. Koppintson a + vagy − szimbólumra, míg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

5.7 Főzőhely kikapcsolása

A főzőhelyet kétféle módon kapcsolhatja ki.

1. Koppintson kétszer az ○ ikonra.
- ✔ A hátsó főzési fokozat kijelzésnél a 0 jelenik meg.
- ✔ 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.
2. Válassza ki a főzőhelyet, és koppintson az + vagy − ikonra, amíg a főzési fokozat kijelzőjén meg nem jelenik a 0.
- ✔ 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

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

5.8 Beállítási javaslatok a főzéshez

Itt láthatók a különféle ételek és a hozzájuk tartozó főzési fokozatok.
A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változik. A továbbfőzési fokozat a használt edénytől függ.

Elkészítési javaslatok

- Forraláshoz használja a 9-es főzési fokozatot.
- A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.
- Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb kis adagokban sütni.
- Tippek az energiatakarékos főzéshez. →*Oldal 31*

Olvasztás

Étel	**Továbbfőzési fokozat**	**Továbbfőzés időtartama percben**
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-
Melegítés vagy melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencseleves	1-2	-
Tej [1]	1.-2.	-
Virsli vízben [1]	3-4	-
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30
Puhára párolás vagy forralás		
Gombóc [2,3]	4.-5.	20-30
Hal [2,3]	4-5	10-15

[1] Az ételt fedő nélkül készítse.
[2] A vizet fedő alatt forralja fel.
[3] Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

Fehér szószok, pl. besamel-mártás	1-2	3-6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás vagy hollandimártás	3-4	8-12

Főzés, gőzölés vagy párolás

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

Párolás

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

Sütés kevés olajban
Az ételeket fedő nélkül süsse.

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

Olajban való sütés
Az élelmiszereket 150-200 grammos adagonként 1 - 2 l olajban süsse ki. Az ételeket fedő nélkül készítse.

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

[1] A vizet fedő alatt forralja fel.
[2] Az ételt fedő nélkül főzze tovább.
[3] Az ételt többször fordítsa meg.

6 Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

6.1 A gyerekzár bekapcsolása

Előfeltétel: A főzőlap ki van kikapcsolva.
- ▸ Tartsa nyomva a ⊶ gombot kb. 4 másodpercig.
- ✔ A ⊶ feletti jelzőlámpa 10 másodpercig világít.
- ✔ A főzőlap le van zárva.

6.2 A gyermekzár kikapcsolása

- ▸ Tartsa nyomva a ⊶ gombot kb. 4 másodpercig.
- ✔ A zár kioldott.

6.3 Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár automatikusan aktiválódik, ha a főzőfelület kikapcsol.
Az automatikus gyerekzárat az alapbeállításokban aktiválhatja. →*Oldal 36*

7 Időfunkciók

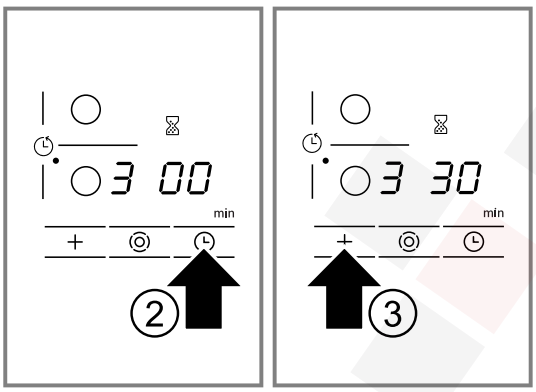
Készüléke különböző időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel egy időtartam vagy egy jelzőóra állítható be.

7.1 Időtartam

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

Időtartam beállítása

Előfeltétel: A főzőhely ki van választva.
1. Állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg a(z) ◷ ikont.
- ✔ A kívánt főzőhely jelzőlámpája ◷ világít. Az időzítéskijelzőn világít a 00.
3. Koppintson a + vagy a − szimbólumra.



Megjelenik a javasolt érték.
- \+ 30 perc.
- − 10 perc.

- ✔ Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.
- ✔ Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig világít a 00.

Időtartam korrigálása vagy törlése

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a ◷ ikont.
3. A + vagy a − szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00 értékre.

A tartós jelzés kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.
- ▸ Koppintson egy kívánt szimbólumra.
- ✔ A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.
Az automatikus időzítés az alapbeállításokban kapcsolható be. →*Oldal 36*

Tipp: Az automatikus időzítés minden főzőhelyre vonatkozik. Az egyes főzőhelyekhez tartozó időtartam csökkenthető vagy növelhető. →*Oldal 35*

7.2 Konyhai óra

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

A konyhai óra beállítása

1. A konyhai óra bekapcsolása.
   A konyhai óra 2-féle módon kapcsolható be.

Kiválasztott főzőhely esetén.	10 másodpercen belül koppintson kétszer a ◷ ikonra.
Nem kiválasztott főzőhely esetén.	Érintse meg a ◷ ikont.

- ✔ A ⧖ kijelzés világít.
2. A + vagy a − szimbólummal állítsa be az időt.
- ✔ Az idő lefut.
- ✔ Ha az idő letelt, egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn világít a 00. 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

Idő megjelenítése

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

Az idő korrigálása

1. A ◷ szimbólummal válassza ki a konyhai órát.
2. A + vagy a − szimbólummal állítsa be a kívánt időt.

Az óra jelzésének kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▸ Koppintson egy kívánt érintőmezőre.
- ✔ A kijelzés törlődik és a hangjelzés elhallgat.

8 Automatikus kikapcsolás

Ha egy főzőhely beállítását sokáig nem módosítja, elindul az automatikus lekapcsolás.
A főzőhely lekapcsolási ideje a beállított főzési fokozattól függ (1 és 10 órás időtartam között).
A főzőhely fűtése kikapcsolódik. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az *F8* és a *H/h* maradékhő-kijelző.

8.1 A főzés folytatása automatikus lekapcsolás után

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

9 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

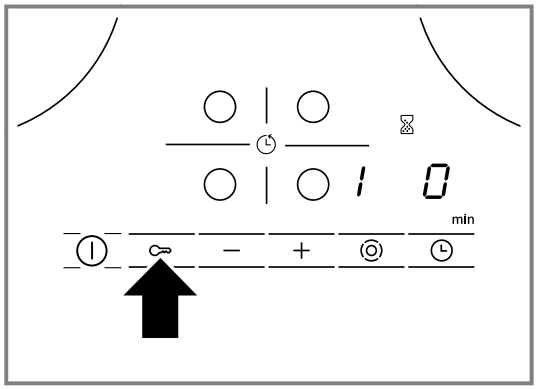
9.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

Kijelzés	Kiválasztás
c1	Automatikus gyerekzár *0* – Kikapcsolva [1] *1* – Bekapcsolva *2* – Manuális és automatikus gyerekzár kikapcsolva.
c2	Hangjelzés *0* – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. A főkapcsoló jele bekapcsolva marad. *1* – Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva. *2* – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. *3* – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. [1]
c5	Automatikus időzítés *00* – Kikapcsolva. [1] *1-99* – Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
c6	Időzítés vége hangjelzés időtartama *1* – 10 másodperc. [1] *2* – 30 másodperc. *3* – 1 perc.
c7	A fűtőtestek hozzákapcsolása *0* – Kikapcsolva *1* – Bekapcsolva *2* – Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt. [1]
c9	A főzőhelyek kiválasztási ideje *0* – Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná. [1]
	1 – Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja. Később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
c0	Visszaváltás a gyári beállításokra *0* – Kikapcsolva [1] *1* – Bekapcsolva

9.2 Alapbeállítások módosítása

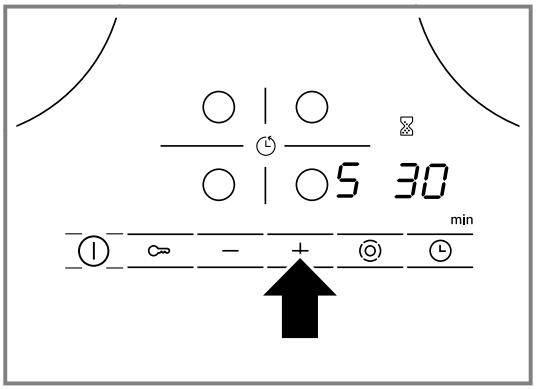
Előfeltétel: A főzőlap ki van kapcsolva.
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben tartsa nyomva 4 másodpercig a ⚿ ikont.



✔ Váltakozva világít a *c* és *1* szimbólum, valamint a következő előre beállított érték: *0*.
3. Érintse meg a ⚿ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt funkció meg nem jelenik.

[1] Gyári beállítás

4. A + vagy a − szimbólummal állítsa be a kívánt értéket.



5. Tartsa nyomva a(z) ⊶ ikont 4 másodpercig.
✔ A beállítás aktiválódott.

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

10 Tisztítás és ápolás

10.1 Tisztítószerek

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

FIGYELEM
A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.
- Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.

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

10.2 Üvegkerámia tisztítása

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

Megjegyzés: Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. →*Oldal 37*

Előfeltétel: A főzőlap lehűlt.
1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőhelyet üvegkerámia-tisztítószerrel. Ügyeljen a tisztítószer csomagolásán található tisztítási utasításokra.
   Tipp: Üvegkerámiához készült speciális habbal jó tisztítási eredmények érhetők el.

11 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
  → *"Vevőszolgálat", Oldal 39*

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!
A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik.
- Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- Hívja a vevőszolgálatot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
A főzőlap magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat.
- Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- Hívja a vevőszolgálatot.

11.1 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás kimaradt. **1.** Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. **2.** Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog	A kezelőfelület nedves, vagy tárgyak találhatók rajta. ▸ Szárítsa meg a kezelőmezőt vagy távolítsa el a tárgyat.
F2	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. **1.** Várjon egy ideig. **2.** Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✔ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F 4	Az F2 lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt. **1.** Várjon egy ideig. **2.** Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✔ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
Az F 5 és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. ▸ Távolítsa el az edényt. ✔ A kijelzés rövid idő elteletével eltűnik.
F 5 és jelzőhang	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. **1.** Távolítsa el az edényt. **2.** Várjon egy ideig. **3.** Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✔ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F 8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és automatikusan lekapcsolt. A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
dE és a főzőhelyek nem melegednek	Demó üzemmód aktiválva. **1.** Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról, ehhez kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. **2.** Koppintson a következő 3 percben egy kívánt érintőmezőre.
Egy "E" betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111.	Az elektronika hibát észlelt. **1.** Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket. ✔ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. **2.** Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → *"Vevőszolgálat", Oldal 39*

12 Ártalmatlanítás

12.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

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



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

13 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.
Ezenkívül a további, működés szempontjából releváns és tartós eredeti pótalkatrészeket készüléke forgalomba hozatalától számítva akár 15 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.
További információkért kérjük, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

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

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

A vevőszolgálat elérhetőségét a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül tekintheti meg.
A(z) (EU) 66/2014 és (EU) 2023/826 rendelet szerinti információkat online a *www.bosch-home.com* címen, készüléke termékoldalán és szervizoldalán a használati útmutatók és kiegészítő dokumentumok között találja.

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

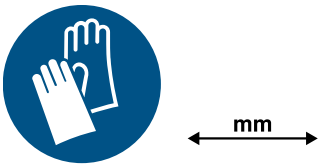
Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD), amelyeket a készülék típustábláján talál.

A típustáblát megtalálja:
- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

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

14 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



14.1 Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Elektromos csatlakoztatás: csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember által. Hibás csatlakoztatás esetén a garancia elvész.
- A biztonságos használatot csakis a jelen útmutató alapján elvégzett szakszerű beszerelés garantálja. A nem szakszerű beszerelés miatti károkért a szerelő viseli a felelősséget.

14.2 Aláépítés

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

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

14.3 Elválasztólap

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

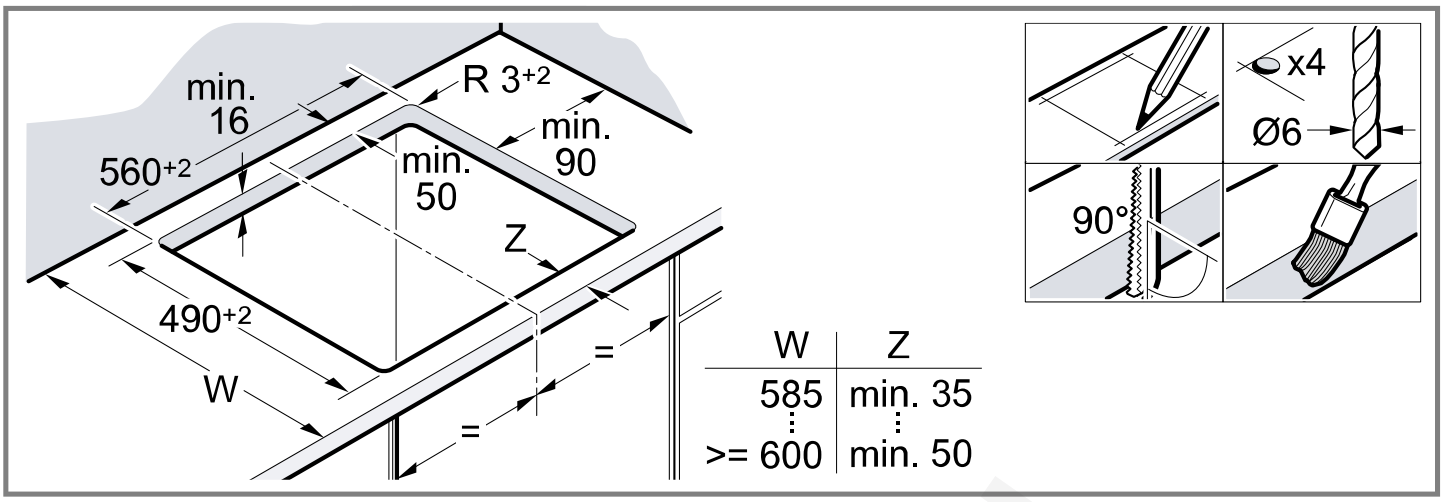
- Az elválasztólappal kapcsolatban érdeklődjön a szakkereskedésben.
- Ha saját elválasztólapot használ, a készülék hálózati csatlakozójától mért távolság legalább 10 mm legyen.

14.4 A bútor előkészítése

A munkalap legyen sík, vízszintes és stabil.

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

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



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

14.5 Elektromos csatlakoztatás

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

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze az elektromos szerelvényeket.
- A készülék megfelel az I. érintésvédelmi osztálynak, és csakis védővezetékkel üzemeltethető.
- Fix elektromos csatlakoztatás esetén a szabályozásoknak megfelelően a fázisokat leválasztó berendezéssel kell ellátni.
- Ha megjelenik a készülék kijelzőjén a következő: *U400* , a készülék csatlakoztatása hibás. Válassza le a készüléket a hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozót.

Csatlakoztatás háromeres vezetékkel

Ügyeljen az elektromos szerelvények megfelelő szigetelésére.
Vegye figyelembe a hálózati csatlakozóvezeték színkódolását.

- A zöld-sárga a védővezető ⏚.
  A kék a nullavezető.
  A barna a fázis (külső vezető).
  A vezeték szükség esetén kicserélhető egy többfázisú csatlakozóvezetékkel. Csere esetén vegye figyelembe a következő bekezdést.

Csatlakoztatás előre beszerelt vezeték nélkül

Kizárólag a bekötési ábra szerint csatlakoztassa a főzőlapot.

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

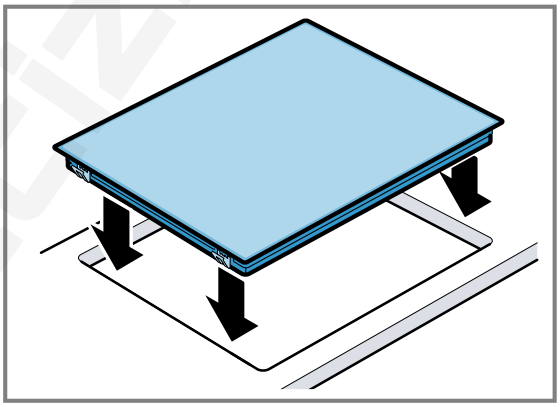
Csatlakoztatás előre beszerelt öteres csatlakozóvezetékkel

Csak szakképzett vevőszolgálati munkatárs cserélheti ki a csatlakozóvezetéket.

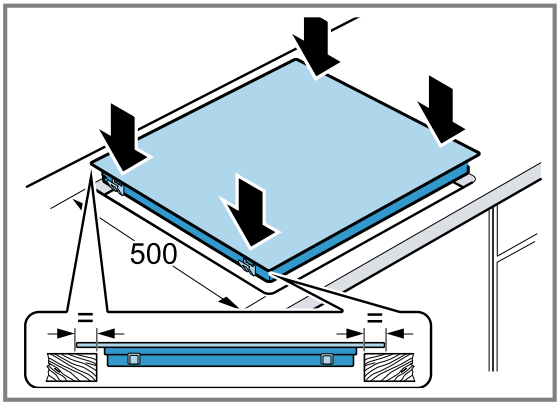
14.6 A főzőfelület behelyezése

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

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



- A főzőlapot egy már meglévő 500 mm mély kivágatba is be lehet építeni.
- Elöl és hátul ugyanannyira kell kilógnia.



14.7 A főzőfelület kiszerelése

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

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



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1 Siguranța 41
2 Prevenirea prejudiciilor materiale 43
3 Protecția mediului şi economisirea 43
4 Cunoaşterea 44
5 Utilizarea de bază 45
6 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 47
7 Funcții de timp 47
8 Deconectare automată 48
9 Setările de bază 48
10 Curățare şi îngrijire 49
11 Remediați defecțiunile 49
12 Evacuarea ca deşeu 51
13 Serviciul clienți 51
14 INSTRUCȚIUNI DE MONTARE 51
14.1 Montarea în siguranță 51

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Definiția cuvintelor de avertizare

Aici este prezentată semnificația cuvintelor de avertizare din cadrul acestor instrucțiuni.

⚠ AVERTISMENT
Respectați aceste observații, pentru a preveni eventualele răniri grave şi care pot periclita viața.

ATENȚIE
Respectați aceste observații pentru a preveni deteriorarea aparatului sau alte prejudicii.

Observație: Acesta vă indică informații importante.

1.2 Instrucțiuni generale

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

1.3 Utilizarea conform destinației

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

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

Nu folosiți aparatul:
- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înregistrate conform normei EN 50615 este oprită.

1.4 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.

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

1.5 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!
Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă şi poate duce la izbucnirea unui incendiu.
- ▸ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile şi grăsimile încinse.
- ▸ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extinctoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.
- ▸ Nu aşezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acesteia.
- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Aparatul se încinge.
- ▸ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.
- ▸ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.
- ▸ Procesul de preparare trebuie să se desfăşoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie suptavegheate constant.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.
- ▸ Este recomandat să acționați cu precuație şi să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▸ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.
- ▸ Nu aşezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzeşte în timpul funcționării.
- ▸ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Mânerele vasul de gătit se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării. Când mânerele sunt iradiate de zona de încălzire, acestea se pot înfierbânta extrem de puternic.
- ▸ Acoperiți întotdeauna întreaga zonă de încălzire cu vasul de gătit.
- ▸ Utilizați mănuşi de bucătărie.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▸ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▸ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.
- ▸ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▸ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil şoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată. →*Pagina 51*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.
- ▸ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.
- ▸ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Dacă există lichid între fundul oalei şi ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.
- ▸ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit şi fundul oalei.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!
Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.
- ▸ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici şi se pot asfixia.
- ▸ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE
Bazele abrazive ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- ▸ Verificarea veselei.

Gătirea cu vase goale poate deteriora vasele de gătit sau aparatul.
- ▸ Nu aşezați niciodată oale fără conținut pe ochiurile de gătit încinse, nu este permisă gătirea cu vase goale.

Vasele de gătit amplasate greşit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.
- ▸ Nu aşezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure şi ascuțite, se pot produce deteriorări.
- ▸ Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.

Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.
- ▸ Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.
- ▸ Nu utilizați folie de aluminiu sau vase din material plastic.

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

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

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

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.
- ▸ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

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

Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.
Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.
- ✔ Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.
- ✔ Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.
- ✔ Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac din sticlă.
- ✔ Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără a fi necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale şi tigăi cu fundul plat.
- ✔ Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.
- ✔ Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Gătiți cu o cantitate mică de apă.
- ✔ Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai rapid posibil la o treaptă de putere inferioară.
- ✔ Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

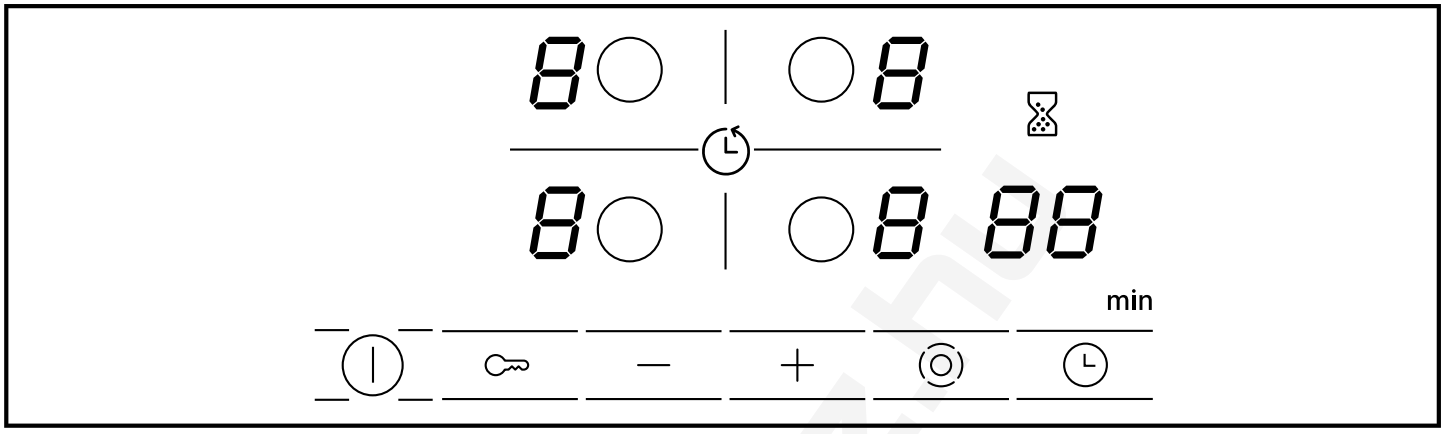
Utilizați căldura remanentă a plitei. În cazul unor timpi de preparare mai îndelungați decoectați zona de gătire cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.
- ✔ Căldura reziduală neutilizată măreşte consumul de energie.

4 Cunoaşterea

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

4.1 Panou de comandă

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



4.2 Afişaje

Pe afişaje apar valorile setate şi funcțiile.

Afişaj	Denumire
1 - 9	Trepte de preparare termică
H / h	Căldură reziduală
88	Temporizator

4.3 Panouri tactile

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

Panou tactil	Denumire
⏻	Întrerupător principal
○	Selecție zonă de gătit
⊶	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
− +	Câmpurile de setare
◎	Conectarea zonelor
◷	Temporizator

Observații

- Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afişajelor şi a panourilor tactile. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

4.4 Zonele de gătit

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

Când activați conexiunile, afişajele corespunzătoare se aprind.
Când porniți un ochi de gătit, acesta pornește la ultima valoare setată.

Ochi de gătit	Nume	Conectarea şi deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	Selectați zona de gătit.
◎	Zonă de gătit cu două circuite	Selectați zona de gătit. Atingeți ◎.
⊂O	Zona pentru cratițe	Selectați zona de gătit. Atingeți ◎.

Observații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea şi deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat şi deconectat şi la putere maximă.
- La ochiurile de gătit cu circuit multiplu, încălzirea ochiului de gătit şi a zonelor conectate se poate conecta sau deconecta în diferite momente.
- Motive:
  - Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
  - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.
  - Se obține un rezultat mai bun la gătire.

4.5 Indicator de căldură reziduală

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

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

5 Utilizarea de bază

5.1 Conectarea sau deconectarea plitei

Conectați şi deconectați plita de la comutatorul principal.
Dacă după ce ați deconectat aparatul şi în primele 4 secunde îl reconectați acesta va fi pus în funcțiune cu setările anterioare.

5.2 Conectați plita

- ▸ Atingeți ⏻.
- ✔ Becul indicator de deasupra ⏻ se aprinde.
- ✔ Indicatoarele 0 luminează.
- ✔ Plita este gata de funcționare.

5.3 Deconectați plita

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

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

5.4 Setarea zonelor de gătit

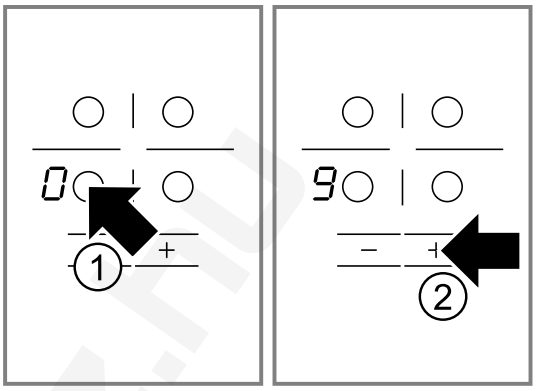
Pentru a putea efectua setări la un ochi de gătit aceasta trebuie să fie în prealabil selectat.
În domeniul de setări setați treapta de preparare termică dorită.

Treapta de preparare	
1	putere minimă
9	putere maximă
.	Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară, de ex. 4. .

5.5 Setarea treptelor de preparare termică

Cerință: Plita este conectată.

1. Cu ○ selectați ochiul de gătit.
- ✔ Pe afişajul treptelor de preparare se aprinde 0.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți + sau −.



Se afişează setarea de bază.
- \+ Treapta de preparare 9
- − Treapta de preparare 4

5.6 Modificarea treptelor de preparare termică

1. Cu ○ selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți + sau −, până când apare treapta de preparare dorită.

5.7 Deconectarea ochiului de gătit

Puteți deconecta ochiul de gătit în 2 moduri.

1. Atingeți de 2 ori ○.
- ✔ Pe afişajul treptelor de preparare termică apare 0.
- ✔ După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

2. Selectați ochiul de gătit şi atingeți + sau −, până când pe afişajul treptelor de preparare termică apare 0.
- ✔ După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

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

5.8 Recomandări de reglaj pentru gătit

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

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.

- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătire cu economie de energie. →*Pagina 43*

Topire

Preparatul	**Treapta de preparare termică îndelungată**	**Durata de preparare termică îndelungată în minute**
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzire sau menținere la cald		
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1-2	-
Lapte [1]	1.-2.	-
Cârnăciori în apă [1]	3-4	-
Decongelare şi încălzire		
Spanac, congelat	2.-3.	10-20
Gulaş, congelat	2.-3.	20-30
Poşare sau fierbere la foc mic		
Găluşte, perişoare [2,3]	4.-5.	20-30
Peşte [2,3]	4-5	10-15
Sos alb, de exemplu, sos Béchamel	1-2	3-6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos Hollandaise	3-4	8-12
Fierbere, gătire la aburi sau înăbuşire		
Orez cu cantitate dublă de apă	2-3	15-30
Orez cu lapte	1.-2.	35-45
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30
Cartofi natur	4-5	15-25
Paste făinoase, fidea [2,3]	6-7	6-10
Tocană, supă	3.-4.	15-60
Legume, proaspete	2.-3.	10-20
Legume, congelate	3.-4.	10-20
Mâncare în oala sub presiune	4-5	-
Preparare înăbuşită		
Rulade	4-5	50-60
Friptură înăbuşită	4-5	60-100
Gulaş	2.-3.	50-60

Prăjire cu ulei puțin
Prăjirea preparatelor fără capac.

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

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

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

[1] Gătiți preparatul într-un vas fără capac.
[2] Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac şi aduceți-o la temperatura de fierbere.
[3] Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.
[4] Întoarceți de mai multe ori preparatul.

6 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

6.1 Activarea siguranței pentru copii

Cerință: Plita este deconectată.
- ▸ Mențineți apăsat ⊶ timp de cca. 4 secunde.
- ✔ Becul indicator de deasupra simbolului ⊶ se aprinde timp de 10 secunde.
- ✔ Plita este blocată.

6.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▸ Mențineți apăsat ⊶ timp de cca. 4 secunde.
- ✔ Plita este deblocată.

6.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este pornit automat atunci când deconectați plita.
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. →*Pagina 48*

7 Funcții de timp

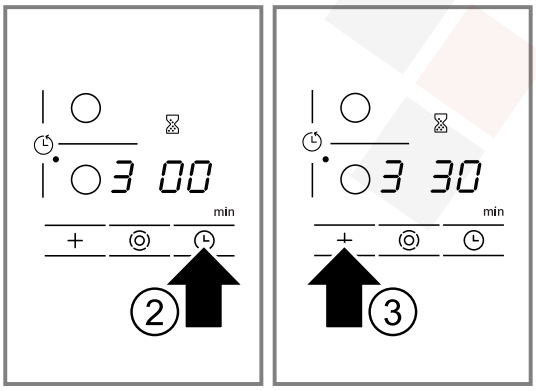
Aparatul dumneavoastră dispune de diferite funcții de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata sau un ceas de bucătărie cu alarmă.

7.1 Durata de preparare

Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Zona de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.
Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.

Reglarea duratei de preparare

Cerință: Ochiul de gătit este selectat.
1. Setați treapta de preparare.
2. Atingeți ◷.
- ✔ La ◷ se aprinde becul indicator al ochiului de gătit. Pe afişajul temporizatorului se aprinde *00*.
3. Atingeți + sau −.



Apare valoarea propusă.
- \+ 30 minute.
- − 10 minute.

- ✔ Durata de preparare este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe ochiuri de gătit, va fi afişată întotdeauna durata de preparare pentru ochiul de gătit selectat.
- ✔ La expirarea duratei de preparare, zona de gătit se deconectează. Se emite un semnal şi pe afişaj se aprinde *00* timp de 10 secunde.

Corectarea sau ştergerea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți ◷.
3. Modificați durata de preparare cu + sau − sau poziționați pe *00*.

Deconectarea semnalului sonor continuu

Puteți anula manual semnalul sonor.
- ▸ Atingeți un simbol oarecare.
- ✔ Afişajele se sting, iar semnalul sonor se dezactivează.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselectați o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare activare a unui ochi de gătit, va începe cronometrarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se dezactivează automat după expirarea duratei de preparare reglate.
Temporizatorul automat se activează în setările de bază. →*Pagina 48*

Recomandare: Temporizatorul automat este valabil pentru toate ochiurile de gătit. Puteți să reduceți sau să anulați durata de preparare pentru fiecare ochi de gătit în parte. →*Pagina 47*

7.2 Ceas de bucătărie cu alarmă

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

Setarea ceasului de bucătărie

1. Pornirea ceasului de bucătărie.
   Puteți porni ceasul de bucătărie în 2 moduri diferite.

Atunci când este selectat ochiul de gătit.	Atingeți de două ori ◷ în timp de 10 secunde.
Atunci când nu este selectat ochiul de gătit.	Atingeți ◷.

- ✔ Se aprinde indicatorul ⧖.

2. Reglați timpul cu ajutorul + sau −.
✔ Începe derularea duratei.
✔ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe afişajul temporizatorului se aprinde 00. Afişajul se stinge după 10 secunde.

Afişarea timpului

▸ Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă cu ◷.
✔ Timpul va fi afişat timp de 10 secunde.

Corectarea timpului

1. Selectați ceasul de bucătărie cu ◷.
2. Reglați timpul dorit cu ajutorul + sau −.

Deconectare semnalului sonor la alarma ceasului

Puteți anula manual semnalul sonor.

▸ Atingeți un câmp tactil oarecare.
✔ Afişajul se stinge, iar semnalul sonor încetează.

8 Deconectare automată

Dacă nu modificați un timp îndelungat nicio setare a ochiului de gătit, devine activă deconectarea automată. Momentul deconectării ochiului de gătit se orientează în funcție de treapta de preparare setată (de la 1 până la 10 ore).
Încălzirea ochiului de gătit se deconectează. Pe afişajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ F 8 şi indicatorul de căldură rezidual H/h.

8.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

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

9 Setările de bază

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

9.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază şi a setărilor presetate din fabricație.

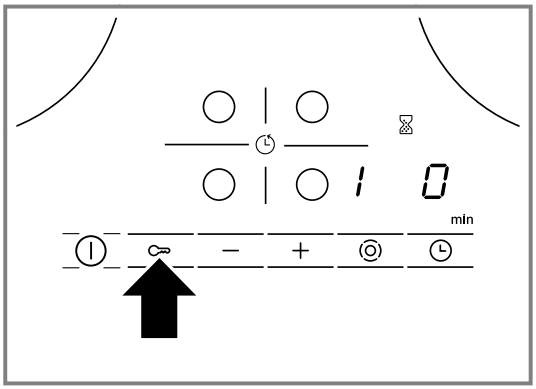
Afişaj	Opțiuni
c1	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor 0 – Deconectat [1] 1 – Conectat 2 – Sistemul manual şi automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.
c 2	Semnal sonor 0 – Semnalul de confirmare şi semnalul de operare greşită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat. 1 – Numai semnalul de eroare de operare este conectat. 2 – Numai semnalul de confirmare este activat. 3 – Sunt activate semnalul sonor de confirmare şi semnalul de operare greşită. [1]
c 5	Temporizatorul automat 00 – Deconectat. [1] 1-99 – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.
c 6	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului 1 – 10 secunde. [1] 2 – 30 secunde. 3 – 1 minut.
c 7	Conectarea rezistențelor 0 – Deconectat 1 – Conectat 2 – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. [1]
c 9	Timpul de selectare a zonelor de gătit 0 – Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima zonă de gătit selectată, fără să selectați din nou. [1] 1 – Puteți efectua setări la ultima zonă de gătit selectată în primele 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
c0	Resetarea la setarea din fabrică 0 – Deconectat [1] 1 – Conectat

9.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Plita este deconectată.
1. Conectați plita.

[1] Setare din fabrică

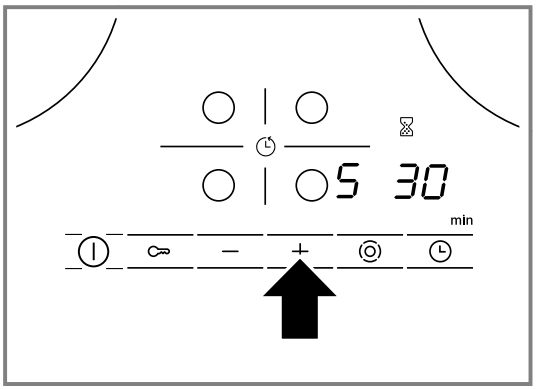
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat timp de 4 secunde.



✔ c şi 1 se aprind alternativ, precum şi 0 ca valoare presetată.

3. Atingeți în mod repetat până când este afișată funcția dorită.

4. Cu + sau − setați valoarea dorită.



5. Mențineți apăsat timp de 4 secunde.

✔ Setarea este activată.

Recomandare: Pentru părăsirea setărilor de bază fără a le memora, deconectați plita cu ⏻. Reconectați plita şi setați din nou.

10 Curățare şi îngrijire

10.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

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

10.2 Curățarea plăcii vitroceramice

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

Observație: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. →*Pagina 49*

Cerință: Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
   Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.
   Recomandare: Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

11 Remediați defecțiunile

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

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- Dacă aparatul este defect, înştiințați unitatea de service abilitată.
  → *"Serviciul clienți", Pagina 51*

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**
Poziția de fierbere încălzeşte, însă indicatorul nu funcționează.
- ▸ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**
Plita se deconectează automat şi nu mai poate fi acționată. Aceasta se poate reconecta accidental mai târziu.
- ▸ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată.

11.1 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. **1.** Verificați siguranța aparatului la tablou. **2.** Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afişajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt aşezate obiecte. ▸ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. **1.** Aşteptați un timp. **2.** Atingeți un câmp tactil oarecare. ✔ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 4	În ciuda deconectării prin F2, sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. **1.** Aşteptați un timp. **2.** Atingeți un câmp tactil oarecare. ✔ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 5 şi treapta de preparare termică se aprind intermitent şi alternativ. Se emite un semnal sonor.	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. ▸ Îndepărtați oala. ✔ Afişajul se stinge la scurt timp după aceea.
F 5 şi semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. **1.** Îndepărtați oala. **2.** Aşteptați un timp. **3.** Atingeți un câmp tactil oarecare. ✔ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 8	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat şi s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
dE şi zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. **1.** Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. **2.** Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. **1.** Opriți şi apoi reporniți aparatul. ✔ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. **2.** Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → *"Serviciul clienți", Pagina 51*

12 Evacuarea ca deşeu

12.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- Eliminați în mod ecologic aparatul.
  Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar şi de la primăria sau administrația locală.



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

13 Serviciul clienți

Piesele de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la desemnul ecologic, se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.
În plus, de la unitatea noastră de service abilitată puteți achiziționa și alte piese de schimb originale, care sunt relevante pentru siguranță și care sunt disponibile pentru achiziționare timp de până la 15 ani de la punerea aparatului pe piață.
Pentru informații suplimentare, contactați unitatea noastră de service abilitată.

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

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

Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.
Informațiile conform directivei (EU) 66/2014 şi (EU) 2023/826 sunt disponibile online la *www.bosch-home.com* pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

13.1 Numărul de produs (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD)

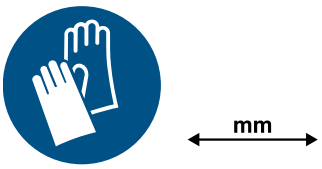
Dacă apelați la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD), pe care le găsiți pe plăcuța de identificare a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:
- pe certificatul aparatului.
- pe partea inferioară a plitei.

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

14 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atuci când montați aparatul.



14.1 Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Racordul electric trebuie efectuat numai de către un specialist autorizat. În cazul unei conectări eronate, garanția nu mai este valabilă.
- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de o montare neprofesională, răspunderea îi revine montatorului.

14.2 Montarea dedesubt

Nu montați dedesubt aparate frigorifice, maşini de spălat vase, cuptoare fără sistem de ventilație sau maşini de spălat rufe.

- Dacă montați dedesubt un cuptor, grosimea plăcii de lucru trebuie să fie de minimum 20 mm, iar în unele cazuri, chiar mai groasă. Respectați indicațiile din manualul de montare a cuptorului.
- Aveți în vedere ca protuberanțele, cum ar fi, de exemplu, carcasa sursei de alimentare electrică sau cablul de alimentare electrică, să nu se lovească, de exemplu, de un sertar.

14.3 Placa intermediară

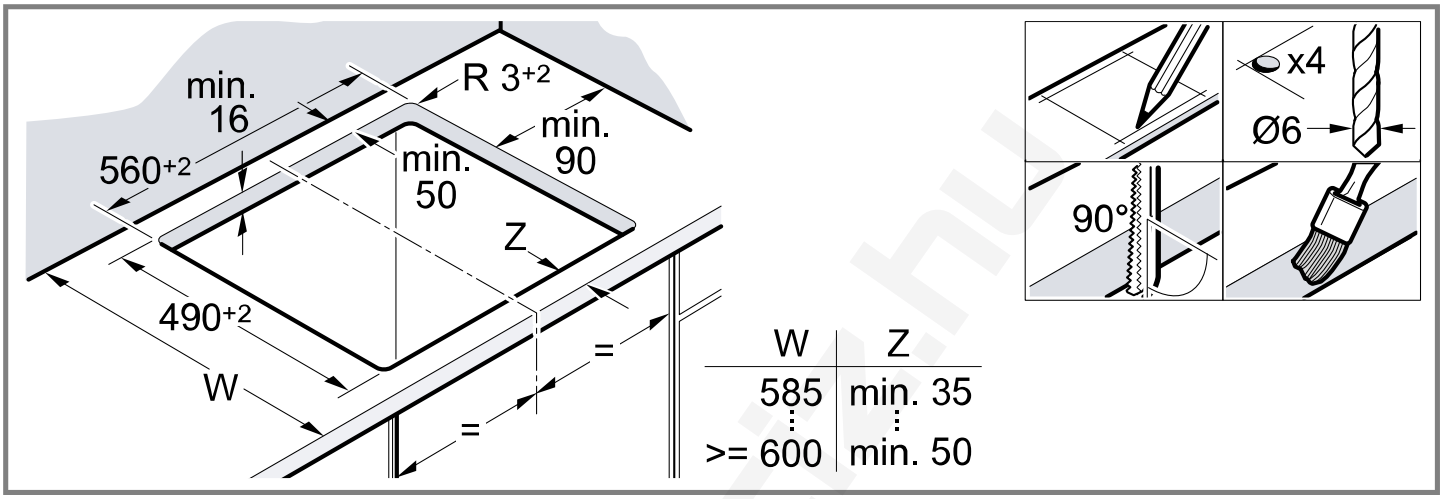
Dacă partea inferioară a plitei este accesibilă, trebuie montată o placă intermediară.

- Procurați din comerțul de specialitate o placă intermediară disponibilă ca accesoriu.
- Dacă utilizați o placă intermediară proprie, distanța minimă față de racordul electric al aparatului trebuie să fie de 10 mm.

14.4 Pregătirea mobilierului

Blatul de lucru trebuie să fie plan, orizontal şi stabil.

- Mobilierul de încorporare, inclusiv şipca de perete, trebuie să fie rezistente la temperaturi de minimum 90 °C.
- Capitonajele nişei aflate la o distanță de până la 50 mm față de panoul posterior nu trebuie să fie inflamabile (de exemplu, trebuie să fie realizate din din plăci cermice, piatră).
- Izolați suprafețele decupate termorezistente pentru a preveni umflarea acestora din cauza umidității.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

14.5 Racordul electric

Pentru a proteja aparatul, scoateți-l din suproturile din polistiren numai înainte de a-l introduce în locaşul decupat. Nu sprijiniți niciodată aparatul pe o muchie a acestuia.

- Înainte de racordarea aparatului, verificați instalația din locuință.
- Aparatul corespunde clasei de protecție I şi nu trebuie utilizat decât în combinație cu un racord cu conductor de protecție.
- În instalația electrică permanentă trebuie prevăzut un separator de faze conform dispozițiilor privind instalarea.
- Dacă pe display-ul aparatului apare *U400*, înseamnă că acesta este racordat incorect. Separați aparatul de la rețea şi verificați racordul.

Racord cu cablu cu 3 fire

Asigurați-vă că este disponibilă o siguranță adecvată pentru instalația din locuință.
Respectați codul de culoare al cablului de racordare la rețea.

- Galben-galben este conductorul de protecție ⏚.
  Albastru este conductorul neutru.
  Maro este faza (conductorul extern).
  Dacă este necesar, cablul poate fi înlocuit cu un cablu de racordare multifazic. La înlocuirea cablului, respectați specificațiile din următoarea secțiune.

Racordul fără cablu premontat

Conectați plita doar conform schemei de conectare.

- Dacă este necesar, montați punțile din cupru livrate împreună cu aparatul.
- Cablul de conectare la rețea trebuie să fie de tipul H05 VV-F sau superior.
- Secțiunea cablului trebuie stabilită conform sarcinii de alimentare electrică. Nu este permisă o secțiune < 1,5 mm².

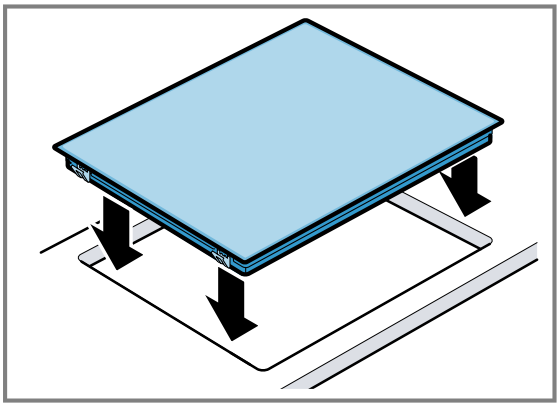
Racordarea cu un cablu de alimentare electrică cu 5 fire premontat

Cablul de alimentare electrică poate fi înlocuit numai de personal de service calificat şi instruit corespunzător.

14.6 Introducerea plitei

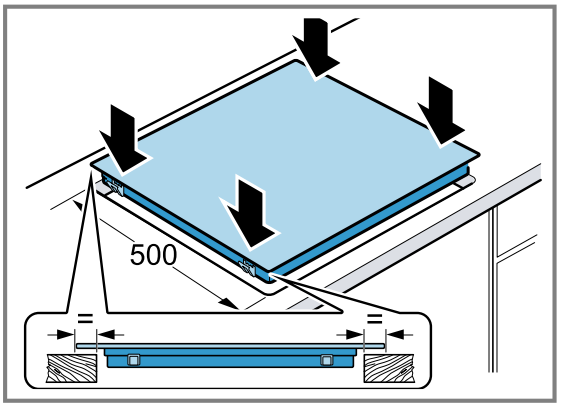
Nu blocați cablul de racordare şi nu îl treceți peste margini ascuțite.

- Dacă cuptorul este încorporat, treceți cablul peste colțurile din spate ale cuptorului spre priza de conectare.



- Plita poate fi montată li într-un decupaj existent cu adâncimea de 500 mm.

- Acesta trebuie să fie la aceeaşi distanță față de aparat, atât în față, cât şi în spate.



14.7 Demontarea plitei

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

prediz.hu

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

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

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

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

Need some help? You can find it here.

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

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

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

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

A Bosch Company

9001921829 (060323) REG25
pl, ru, hu, ro