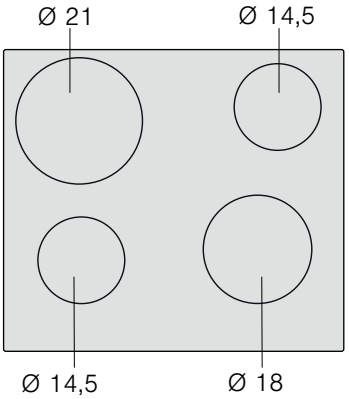
PKE6..C17., PKF6..C17.
Płyta grzejna
Варочная панель
Főzőfelület
Plită

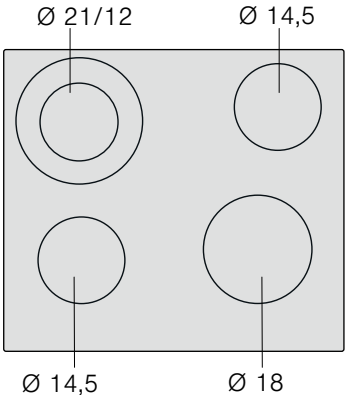
BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi 2
[ru] Правила пользовани 7
[hu] Használati utasítás 12
[ro] Instrucțiuni de utilizare 17

PKE6..C17.



PKF6..C17.



pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 2
Przyczyny uszkodzeń 3
Ochrona środowiska 4
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego 4
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 4
Opis urządzenia 4
Panel sterowania 4
Pola grzejne 4
Wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego 4
Nastawianie płyty grzejnej 5
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej 5
Nastawianie pola grzejnego 5
Tabela gotowania 5
Czyszczenie i konserwacja 6
Ceramika szklana 6
Rama płyty grzejnej 6
Serwis 6

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

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

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

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

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

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

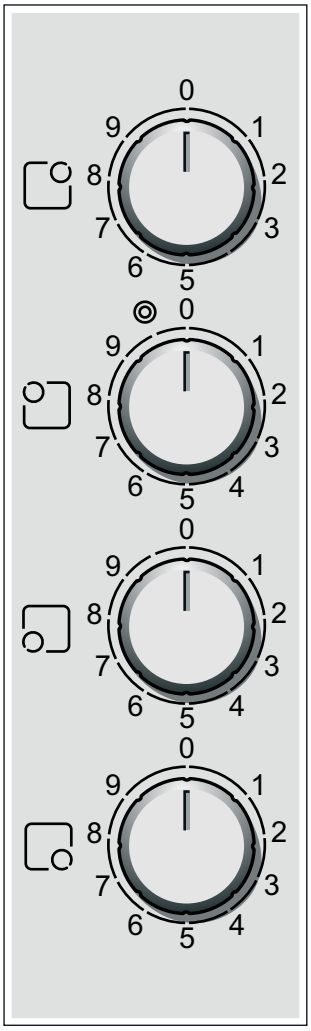
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Opis urządzenia

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

Panel sterowania



Włączniki pól grzejnych

Włączniki pól grzejnych są zamontowane na stałe. Nie wolno ich zdejmować. Zdejmowanie włączników pól grzejnych przy użyciu siły prowadzi do ich zniszczenia.

Pola grzejne

Pole grzejne	Włączanie i wyłączanie
◯ Pole jedno-strefowe	
◎ Pole dwustre-fowe	Włączanie: włącznik pól grzejnych obrócić w prawo na ◎. Nastawić stopień mocy grzania. Wyłączanie: włącznik pól grzejnych obrócić na 0 i ustawić na nowo. Nigdy nie obracać włącznika pól grzejnych na 0 przez symbol ◎.

Wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego

Jeśli któreś z pól grzejnych jest nagrzane, wówczas świeci się wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego ⦚:

- Wskaźnik pola grzejnego - podczas gotowania, krótko po włączeniu pola grzejnego.
- Wskaźnik ciepła resztkowego - po zakończeniu gotowania, gdy pole grzejne jest jeszcze nagrzane.

Można wykorzystać ciepło resztkowe oszczędzając energię, np. do utrzymania ciepła niewielkiej potrawy lub rozpuszczenia kuwertury.

Nastawianie płyty grzejnej

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

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

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

Nastawianie pola grzejnego

Włączniki pól grzejnych służą do nastawiania mocy grzania poszczególnych pól.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Symbol na wyświetlacz informuje, którego pola grzejnego dotyczy wskazanie, np. ⊡ dla pola grzejnego z tyłu po prawej stronie.

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

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Do gotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
Masło, żelatyna	1	-
Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw		
Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1	-
Mleko**	1-2	-
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kluski, knedle	3-4*	20-30 min
Ryba	3*	10-15 min
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1	3-6 min
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	3	15-30 min
Ziemniaki w mundurkach	3-4	25-30 min
Gotowane ziemniaki	3-4	15-25 min
Potrawy mączne, makarony	5*	6-10 min
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3-4	15-60 min
Warzywa i warzywa mrożone	3-4	10-20 min
Gotowanie w szybkowarze	3-4	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	3-4	50-60 min
Pieczeń duszona	3-4	60-100 min
Gulasz	3-4	50-60 min
Smażenie**		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min
Kotlet, naturalny lub panierowany	6-7	8-12 min
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Ryba i filet rybny, naturalny lub panierowany	4-5	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min
Naleśniki	5-6	smażenie ciągłe

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

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

Ceramika szklana

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

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

Nigdy nie używać:

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

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

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

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

Rama płyty grzejnej

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

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

Serwis

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

Numer E i numer FD:

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

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

ru Оглавление

Правила техники безопасности **7**
Причины повреждений 8
Охрана окружающей среды **9**
Правильная утилизация упаковки 9
Рекомендации по экономии электроэнергии 9
Знакомство с прибором **9**
Панель управления 9
Конфорки 9
Индикаторы конфорки и остаточного тепла 9
Настройка варочной панели **10**
Включение и выключение варочной панели 10
Регулировка конфорок 10
Таблица приготовления 10
Очистка и уход **11**
Стеклокерамика 11
Рама варочной панели 11
Сервисная служба **11**

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

⚠ Правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.

Опасность ожога!

Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.

Опасность удара током!

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

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

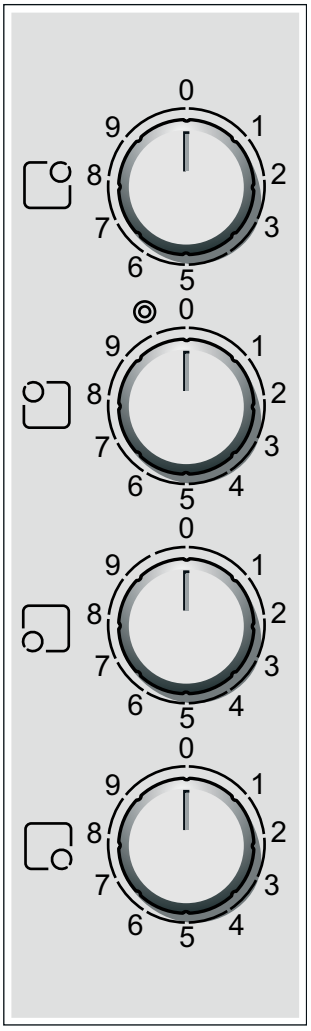
Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Знакомство с прибором

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

Панель управления



Переключатели конфорок

Переключатели конфорок надёжно зафиксированы. Их нельзя снимать. При снятии переключателей с применением силы они могут быть повреждены.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
◯ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Подключение: поверните переключатель конфорки вправо до положения ◎. Установите ступень нагрева конфорки. Отключение: поверните переключатель конфорки в положение «0» и выполните установки заново. Никогда не поворачивайте переключатель конфорки в положение «0» через символ ◎.

Индикаторы конфорки и остаточного тепла

Индикаторы конфорки и остаточного тепла ⅀ горят, если конфорка ещё тёплая.

- Индикатор конфорки — во время эксплуатации и в течение некоторого времени после включения конфорки.
- Индикатор остаточного тепла — по окончании эксплуатации, пока конфорка ещё тёплая.

Для экономии энергии можно использовать остаточное тепло, например, для растапливания шоколадной глазури или для поддержания небольшого блюда в горячем состоянии.

Настройка варочной панели

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

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью выключателей конфорок.

Регулировка конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью выключателей конфорок.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Символ на дисплее показывает, к какой конфорке относится индикация, например: ⊡ обозначает правую заднюю конфорку.

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

Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

Используйте для варки ступень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Сливочное масло, желатин	1	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1	-
Молоко**	1-2	-
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки	3-4*	20-30 мин
Рыба	3*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1	3-6 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	3	15-30 мин
Картофель в мундире	3-4	25-30 мин
Отварной картофель	3-4	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	5*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи и овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	3-4	-
Тушение		
Рулеты	3-4	50-60 мин
Тушёное мясо	3-4	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин
Жарение**		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Отбивная котлета в панировке или без неё	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке или без нее	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	5-6	непрерывно

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Очистка и уход

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

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

Стеклокерамика

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

hu Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató **12**
A sérülések okai 13
Környezetvédelem **13**
Ártalmatlanítás környezetbarát módon 13
Energiatakarékossági ötletek 13
A készülék megismerése **14**
Kezelőfelület 14
Főzőhelyek 14
Főzőhely- és maradékhő-kijelzés 14
A főzőfelület beállítása **15**
Főzőfelület be- és kikapcsolása 15
Főzőhely beállítása 15
Főzési táblázat 15
Tisztítás és ápolás **16**
Üvegkerámia 16
A főzőfelület kerete 16
Ügyfélszolgálat **16**

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

⚠ Biztonsági útmutató

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

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

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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

Tűzveszély!

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

Égésveszély!

A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek.Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Sérülésveszély!

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

A sérülések okai

Figyelem!

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

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

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

Környezetvédelem

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

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

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

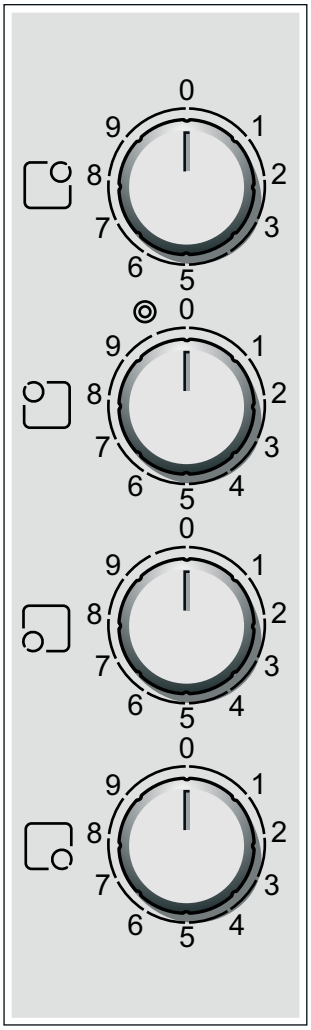
Energiatakarékossági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiaveszteséget. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

A készülék megismerése

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

Kezelőfelület



Főzőhelykapcsoló

A főzőhelykapcsolók erősen rögzítve vannak a készülékhez. Ne távolítsa el őket. A főzőhelykapcsolók eltávolítása azok károsodásához vezet.

Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
◯ Egykörös főzőhely	
◎ Kétkörös főzőhely	Hozzákapcsolás: a főzőhelykapcsolót fordítsa jobbra a ◎ szimbólumig. Állítsa be a főzési fokozatot. Kikapcsolás: állítsa a főzőhelykapcsolót 0-ra, majd állítsa be újra. A főzőhelykapcsolót soha ne a ◎ szimbólumon keresztül állítsa 0-ra.

Főzőhely- és maradékhő-kijelzés

A főzőhely- és maradékhő-kijelzés ⌇⌇⌇ világít, ha egy főzőhely meleg:

- Főzőhely-kijelzés - üzemelés közben, rövid ideig, miután bekapcsolt egy főzőhelyet.
- Maradékhő-kijelzés - főzés után, ha a főzőhely még meleg.

A maradékhőt energiatakarékosan használhatja, pl. kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy csokoládébevonat megolvasztásához.

A főzőfelület beállítása

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

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főzőhelykapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Főzőhely beállítása

A főzőhelykapcsolókkal a főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

A kijelzőmezőn a szimbólum azt mutatja, melyik főzőhelyre vonatkozik az adott kijelzés: pl. ◻ a jobb hátsó főzőhelyre.

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

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

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

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Vaj, zselatin	1	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1	-
Tej**	1-2	-
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	3-4*	20-30 perc
Hal	3*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. besamelmártás	1	3-6 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	3	15-30 perc
Héjában főtt burgonya	3-4	25-30 perc
Sós burgonya	3-4	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	5*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3-4	15-60 perc
Zöldség és mélyhűtött zöldség	3-4	10-20 perc
Főzés kuktában	3-4	-
Párolás		
Göngyölt hús	3-4	50-60 perc
Párolt sült	3-4	60-100 perc
Pörkölt	3-4	50-60 perc
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Karaj, natúr vagy panírozott	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hal és halfilé natúr vagy panírozott	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacskák	6-7	8-12 perc
Serpenyőben készített ételek mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	5-6	folyamatosan

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

Tisztítás és ápolás

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

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

Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

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

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

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

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

A főzőfelület kerete

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

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám:

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

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

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

ro Cuprins

Instrucțiuni de securitate **17**
Cauzele avariilor 18
Protecția mediului **18**
Evacuarea ecologică 18
Recomandări pentru economisirea energiei 18
Familiarizarea cu aparatul **19**
Panoul de comandă 19
Plitele 19
Indicatorul pozițiilor de fierbere şi al căldurii reziduale 19
Pornirea plitelor **20**
Conectarea şi deconectarea plitei 20
Setarea poziției de fierbere 20
Tabel de preparare 20
Curățarea şi îngrijirea **21**
Placa vitroceramică 21
Cadrul plitei 21
Unitățile de service abilitate **21**

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

⚠ Instrucțiuni de securitate

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pericol de incendiu!

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

Pericol de provocare a arsurilor!

Pozițiile de fierbere şi zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase.Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată.Dacă aparatul este defect, scoateți fişa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ştecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de vătămare!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

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

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente avarii:

Avarie	Cauză	Măsură
Pete	Preparate vărsate	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică
Zgârieturi	Sare, zahăr şi nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.
Schimbări de culoare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele şi tigăile când le deplasați pe plită.
Defecte superficiale	Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

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

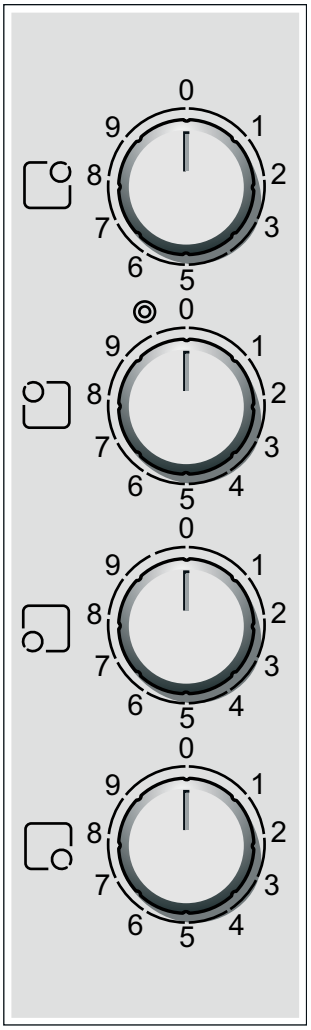
Recomandări pentru economisirea energiei

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

Familiarizarea cu aparatul

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

Panoul de comandă



Comutatoarele pozițiilor de fierbere

Comutatoarele poziției de fierbere sunt montate fix. Acestea nu trebuie să fie scoase. Scoaterea forțată a comutatoarelor pozițiilor de fierbere duce la stricarea acestora.

Plitele

Plita	Conectare şi deconectare
◯ Poziția de fierbere cu un circuit	
◎ Poziția de fierbere cu două circuite	Conectare: rotiți comutatorul plitelor către dreapta până la simbolul ◎. Setați treapta de fierbere. Deconectare: rotiți comutatorul pozițiilor de fierbere pe 0 şi setați din nou. Nu rotiți niciodată comutatorul plitelor peste simbolul ◎ către 0.

Indicatorul pozițiilor de fierbere şi al căldurii reziduale

Indicatorul pozițiilor de fierbere şi al căldurii reziduale ⌇⌇⌇ se aprinde dacă o poziție de fierbere este caldă:

- În timpul funcționării, scurt timp după ce ați pornit o poziție de fierbere - indicatorul arată poziția de fierbere.
- După fierbere, dacă poziția de fierbere încă este caldă - indicatorul arată căldura reziduală.

Puteți utiliza căldura reziduală pentru a economisi energie, de ex. pentru a păstra cald un preparat mic sau pentru a topi ciocolata.

Pornirea plitelor

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

Conectarea şi deconectarea plitei

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

Setarea poziției de fierbere

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

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

Simbolul din câmpul de afişare indică pentru care dintre pozițiile de fierbere este valabilă afişarea: de ex. ⊡ pentru poziția de fierbere din spate, dreapta.

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

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

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

Folosiți treapta 9 pentru începerea fierberii.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Topire		
Unt, gelatină	1	-
Încălzirea şi menținerea la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1	-
Lapte**	1-2	-
Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, fierbere la foc mic		
Perişoare, găluşte	3-4*	20-30 min.
Peşte	3*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos beşamel	1	3-6 min.
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbuşită		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	3	15-30 min.
Cartofi fierți în coajă	3-4	25-30 min.
Cartofi natur	3-4	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	5*	6-10 min.
Tocane, supe	3-4	15-60 min.
Legume şi legume congelate	3-4	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	3-4	-
Preparare înăbuşită		
Rulade	3-4	50-60 min.
Friptură înăbuşită	3-4	60-100 min.
Gulaş	3-4	50-60 min
Prăjire**		
Şnițel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
Cotlet, natur sau pane	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
Peşte şi file de peşte natur sau pane	4-5	8-20 min.
Peşte şi file de peşte, pane şi congelat, de ex. crochete de peşte	6-7	8-12 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	5-6	continuu

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

Curăţarea şi îngrijirea

Indicaţiile din acest capitol vă vor ajuta la curăţarea plitei dvs.

Puteţi obţine substanţele adecvate pentru curăţare şi îngrijire de la serviciul nostru pentru clienţi sau prin e-Shop.

Placa vitroceramică

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

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

Utilizaţi numai produse de curăţat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordaţi atenţie indicaţiilor de curăţare de pe ambalaj.

Nu utilizaţi niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluţie de curăţat pentru maşina de spălat vase
- produse de curăţare abrazive
- produse de curăţare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureţi care zgârie
- aparate de curăţat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunţată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerţ. Respectaţi recomandările producătorului.

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

Cu bureţi speciali pentru curăţarea plăcii vitroceramice, obţineţi rezultate bune de curăţare.

Cadrul plitei

Pentru a evita deteriorări la cadrul plitei, vă rugăm să respectaţi următoarele indicaţii:

- Utilizaţi numai soluţie caldă de apă cu detergent.
- Spălaţi temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu utilizaţi substanţe caustice sau abrazive.
- Nu folosiţi răzuitoare.

Unităţile de service abilitate

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

Numărul E şi numărul FD:

Când vă adresaţi unităţii de service abilitate, vă rugăm să indicaţi numărul E şi numărul FD ale aparatului. Puteţi găsi plăcuţa de fabrică cu aceste numere în actele aparatului.

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

Comandă de reparaţie şi consultanţă în caz de defecţiune

Datele de contact ale tuturor ţărilor le găsiţi în lista de servicii pentru clienţi anexată.

Bazaţi-vă pe competenţa producătorului. Astfel veţi avea siguranţa că reparaţiile au fost executate de tehnicieni de service instruiţi, care sunt echipaţi cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.

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

9000733728

921024