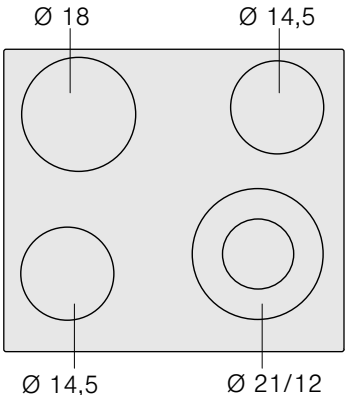
PKF6...17., PKN6...17.
Płyta grzejna
Варочная панель
Főzőfelület
Plită

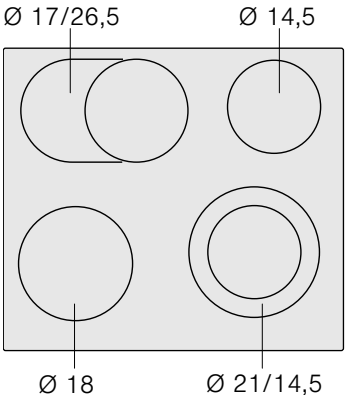
BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi 2
[ru] Правила пользования 12
[hu] Használati utasítás 22
[ro] Instrucțiuni de utilizare 31

PKF6...17.



PKN6...17.



pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 2
Przyczyny uszkodzeń 4
Ochrona środowiska 4
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego 4
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 4
Opis urządzenia 5
Panel sterowania 5
Pola grzejne 5
Wskaźnik ciepła resztkowego 5
Nastawianie płyty grzejnej 5
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej 5
Nastawianie pola grzejnego 6
Tabela gotowania 6
Zabezpieczenie przed dziećmi 7
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi 7
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 7
Automatyczne ograniczenie czasu 7
Ustawienia podstawowe 8
Zmiana ustawień podstawowych 8
Czyszczenie i konserwacja 9
Ceramika szklana 9
Rama płyty grzejnej 9
Usuwanie usterek 9
Serwis 9
Potrawy testowe 10

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.

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.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

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

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

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

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

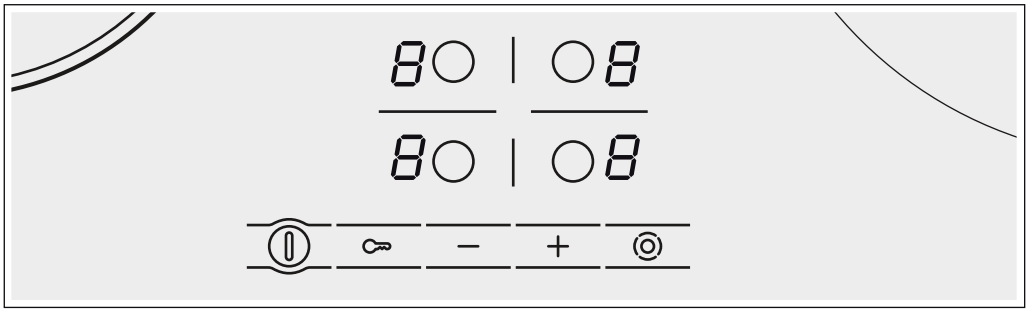
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Opis urządzenia

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

Panel sterowania



Wskaźniki	
1-9	Stopnie mocy grzania
H/h	Ciepło resztkowe

Powierzchnie obsługi	
⏻	Włącznik główny
🔑	Zabezpieczenie przed dziećmi
○	Wybór pola grzejnego
− +	Pola do ustawiania

Powierzchnie obsługi	
◎	Włączanie stref

Wskazówki

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

Pola grzejne

	Pole grzejne	Włączanie i wyłączanie
○	Pole jednostrefowe	
◎	Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzejne, dotknąć symbolu ◎
co	Strefa smażenia	Wybrać pole grzejne, dotknąć symbolu ◎

Włączanie dodatkowego pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik W przypadku urządzeń z możliwością wielostopniowego włączania stref wskaźnik świeci się tylko, gdy wybrane jest pole grzejne.

Włączanie pola grzejnego: ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Nastawianie płyty grzejnej

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

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

Włączanie: dotknąć symbol ⏻. Rozbrzmiewa sygnał. Świeci się lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki 0. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: dotykać symbol ⏻, aż zgaśnie lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówki

- Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu, ustawienia przechowywane są w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzejna zostanie ponownie włączona, rozpoczyna ona pracę z poprzednimi ustawieniami.

Nastawianie pola grzejnego

Za pomocą symboli **+** i **-** nastawia się odpowiedni stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

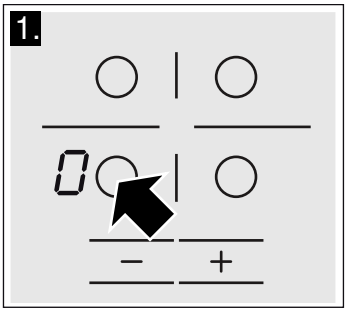
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

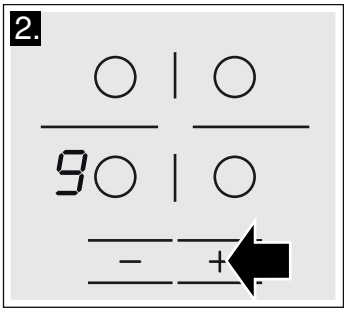
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzejna musi być włączona.

1. Dotknąć symbol ○, aby wybrać pole grzejne.
2. W ciągu następnych 10 sekund należy dotknąć symbol **+** lub **-**. Pojawia się ustawienie podstawowe.
   Symbol **+** stopień mocy grzania 9
   Symbol **-** stopień mocy grzania 4





3. Zmiana stopnia mocy grzania: dotykać symbol **+** lub **-**, aż pojawi się żądany stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne za pomocą symbolu ○. Dotykać symbol **+** lub **-**, aż pojawi się 0. Po ok. 10 sekundach pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówki

- Ostatnio nastawione pole grzejne pozostaje aktywowane. Można je ustawić bez dokonywania nowego wyboru.
- Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy najwyższej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Do gotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

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

* Dalsze gotowanie bez pokrywki
** Bez pokrywki
*** Często obracać

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Duszenie		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min
Gulasz	2-3	50-60 min
Smażenie**		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min
Sznycel, mrożony	6-7	8-12 min
Kotlet, naturalny lub panierowany***	6-7	8-12 min
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Hamburgery, kotlety mielone (3 cm grubości)***	4-5	30-40 min
Pierś kurczaka (2 cm grubości)***	5-6	10-20 min
Pierś kurczaka, mrożona***	5-6	10-30 min
Ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Langusty i krewetki	7-8	4-10 min
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3-4	smażenie ciągłe
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**)		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8-9	-
Krokiety	7-8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	-
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	-

* Dalsze gotowanie bez pokrywki
** Bez pokrywki
*** Często obracać

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

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

Wyłączanie: dotykać symbol ⊶ przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączanie

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

Automatyczne ograniczenie czasu

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

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

Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia.

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

Ustawienia podstawowe

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

Wyświetlacz	Funkcja
c 1	**Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi** 0 wyłączone.* 1 włączone.
c2	**Sygnał** 0 wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. 1 włączony tylko sygnał błędnej obsługi. 2 włączony tylko sygnał potwierdzający. 3 włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
c7	**Włączanie dodatkowych obwodów grzewczych** 0 wyłączone. 1 włączone. 2 ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzejnego.*
c9	**Czas wyboru pola grzejnego** 0 nieograniczony: w każdej chwili można nastawić ostatnio wybrane pole grzejne bez dokonywania nowego wyboru.* 1 ostatnio wybrane pole grzejne można nastawić w ciągu 10 sekund po dokonaniu wyboru, po upływie tego czasu trzeba ponownie wybrać pole grzejne.
c0	**Przywrócenie ustawień podstawowych** 0 wyłączone.* 1 włączone.

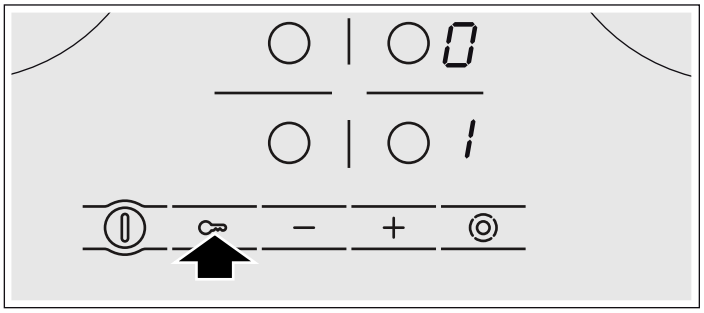
* Ustawienie podstawowe

Zmiana ustawień podstawowych

Płyta grzejna musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzejną.

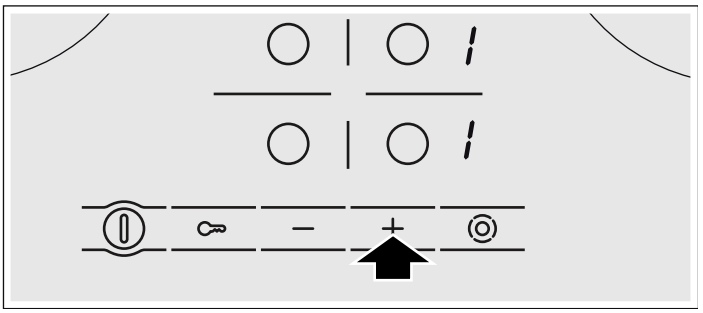
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbol ⊶ przez 4 sekundy



Na dole wyświetlacza miga na zmianę c i 1, a na górze wyświetlacza świeci się 0.

3. Tyle razy dotykać symbol ⊶, aż na dole wyświetlacza pojawi się żądane wskazanie.

4. Tyle razy dotykać symbol **+** lub **-**, aż na górze wyświetlacza pojawi się żądane ustawienie.



5. Dotykać symbol ⊶ przez 4 sekundy.

Ustawienie zostało aktywowane.

Wyłączanie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym i ustawić na nowo.

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

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

Ceramika szklana

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

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

Nigdy nie używać:

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

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

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

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

Rama płyty grzejnej

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

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

Usuwanie usterek

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

Wskazanie	Usterka	Rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
Wszystkie wskaźniki migają	Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzejne zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć powierzchni obsługi pola grzejnego.
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnej powierzchni obsługi.
F8	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.

Na wskaźnikach pól grzejnych miga -:

Jeśli po podłączeniu urządzenia do sieci lub po przerwie w zasilaniu na wskaźnikach pól grzejnych miga **-**, elektronika jest zakłócona. W celu usunięcia usterki należy powierzchnię obsługi zasłonić krótko ręką.

Serwis

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

Numer E i numer FD:

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

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

Potrawy testowe

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

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

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

	Podgrzewanie / Krótkie gotowanie			Dalsze gotowanie	
Potrawy testowe	**Stopień zagotowania**	**Czas trwania (min:sek)**	**Pokrywka**	**Stopień mocy grzania do dalszego gotowania**	**Pokrywka**
Roztapianie czekolady					
Naczynia: Rondel					
Kuwertura czekoladowa (np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g) na polu grzejnym 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Nie
Podgrzewanie i utrzymanie temperatury zupy z soczewicy					
Naczynia: Garnek					
Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550					
Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość: 450 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Ilość: 800 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak	1.	Tak
Zupa z soczewicy z puszki					
np. zupa z soczewicy z kiełbaskami firmy Erasco: Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość: 500 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 (zamieszać po ok. 1:30)	Tak	1.	Tak
Ilość: 1000 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 2:30 (zamieszać po ok. 1:30)	Tak	1.	Tak
Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego					
Naczynia: Rondel					
Temperatura mleka: 7 °C					
Przepis: 40 g masła 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9 [2]	ok. 5:20	Nie	1 [1, 3]	Nie
		[2] Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia		[1] Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty [3] Po zagotowaniu sos beszamelowy gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając	
Gotowanie ryżu na mleku					
Naczynia: Garnek					
Temperatura mleka: 7 °C					
Przepis: 190 g ryżu okrągłoziarnistego, 22,5 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 6:30	Nie	2	Tak
		Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól		Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	

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

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

ru Оглавление

Правила техники безопасности **12**
Причины повреждений 13
Охрана окружающей среды **14**
Правильная утилизация упаковки 14
Рекомендации по экономии электроэнергии 14
Знакомство с прибором **14**
Панель управления 14
Конфорки 15
Индикатор остаточного тепла 15
Настройка варочной панели **15**
Включение и выключение варочной панели 15
Регулировка конфорок 15
Таблица приготовления 16
Блокировка для безопасности детей **17**
Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей 17
Автоматическая блокировка для безопасности детей 17
Автоматическое ограничение времени **17**
Базовые установки **18**
Изменение базовых установок 18
Очистка и уход **19**
Стеклокерамика 19
Рама варочной панели 19
Устранение неисправностей **19**
Сервисная служба **19**
Контрольные блюда **20**

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.

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.
- 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.

Опасность ожога!

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

Опасность удара током!

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

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

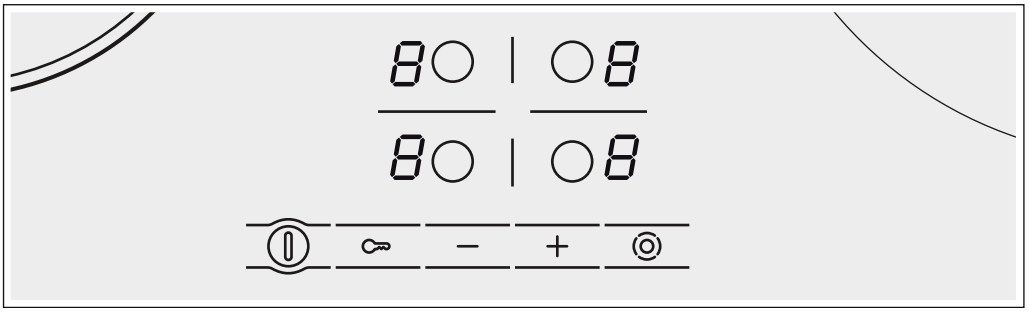
Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Знакомство с прибором

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

Панель управления



Индикаторы	
1-9	Ступени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло

Панель управления	
⏻	Главный выключатель
🔑	Блокировка для безопасности детей
○	Выбор конфорки
– +	Поля установки
◎	Подключение зон

Указания

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

Конфорки

	Конфорка	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	
◎	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎.
co	Зона нагрева для жаровни	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎.
Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор. В приборах с возможностью комбинированного подключения зон индикатор загорается только тогда, когда конфорка выбрана.		
Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка.		

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

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

Настройка варочной панели

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

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ⓘ. Раздаётся сигнал. Индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы 0 загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ⓘ, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не погаснут. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.
- Установки сохраняются ещё в течение 4 секунд после выключения. Если в это время снова включить варочную панель, она начнёт работать с прежними установками.

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов **+** и **–**.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

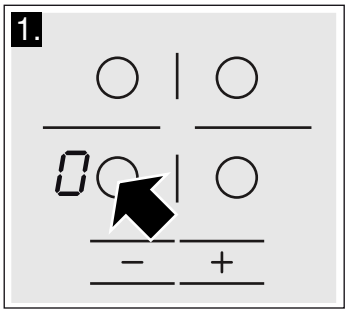
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

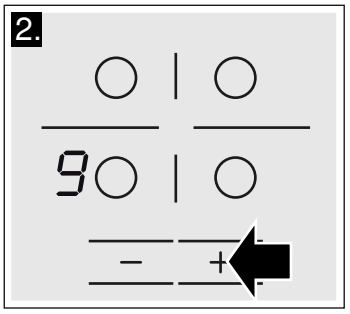
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ○ для выбора конфорки.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу **+** или **–**. Появляется базовая установка.
   Символ **+** — ступень нагрева конфорки 9
   Символ **–** — ступень нагрева конфорки 4





3. Изменение ступени нагрева конфорки: прикасайтесь к символу **+** или **–**, пока на дисплее не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку с помощью символа ○. Прикасайтесь к символу **+** или **-** до тех пор, пока на дисплее не появится 0. Прим. через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Указания

- Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.

Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

Используйте для варки ступень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3	20-30 мин
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки	4.-5.*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2	35-45 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.-4.	15-60 мин
Овощи	2-3	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушёное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3	50-60 мин

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаще переворачивайте

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Жарение**		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивная в панировке и без нее***	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Шницели по-гамбургски, фрикадельки (3 см толщиной)***	4-5	30-40 мин
Грудка птицы (2 см толщиной)***	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты	7-8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6-7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

* Приготовление на медленном огне без крышки
** Без крышки
*** Чаще переворачивайте

Блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу ⊂⊃ и удерживайте в течение 4 секунд. Индикаторная лампочка над символом ⊂⊃ горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу ⊂⊃ и удерживайте в течение прим. 4 секунд. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение

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

Автоматическое ограничение времени

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

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочерёдно мигают символ F 8 и индикатор остаточного тепла H/h.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

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

Базовые установки

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

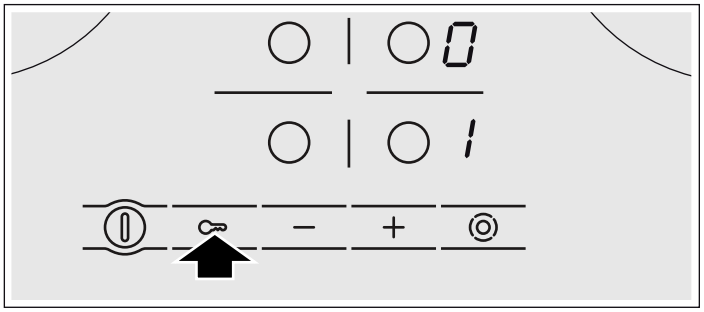
Дисплей	Функция
c 1	**Автоматическая блокировка для безопасности детей** 0 Выключено* 1 Включено
c2	**Звуковой сигнал** 0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены 1 Включён только сигнал сообщения об ошибке 2 Включён только сигнал подтверждения. 3 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены*
c7	**Подключение нагревательных контуров** 0 Выключено* 1 Включено 2 Последняя установка перед выключением конфорки.*
c9	**Время выбора конфорки** 0 Не ограничено. Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.* 1 После выбора конфорки можно выполнять установки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед установкой следует снова выбрать конфорку.
c0	**Восстановление базовых установок** 0 Выключено* 1 Включено

*Базовая установка

Изменение базовых установок

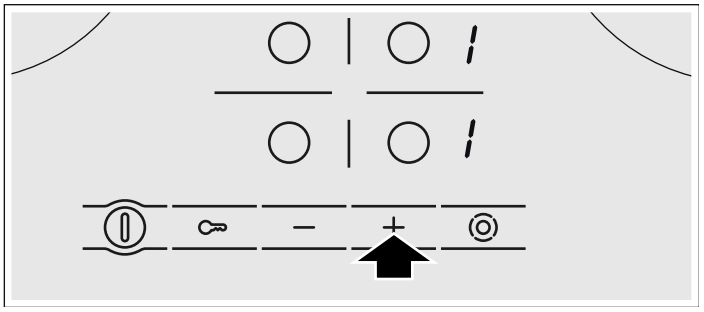
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ⊶ и удерживайте его 4 секунды



На нижнем дисплее поочерёдно мигают символы c и 1, а на верхнем горит символ 0.

3. Прикасайтесь к символу ⊶, пока на нижнем дисплее не появится требуемая индикация.
4. Прикасайтесь к символу + или –, пока на верхнем дисплее не появится нужная установка.



5. Прикоснитесь к символу ⊶ и удерживайте его 4 секунды.

Установка активизирована.

Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

Очистка и уход

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

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

Стеклокерамика

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

Устранение неисправностей

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Нарушение подачи напряжения.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет.
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. После этого прикоснитесь к элементу управления конфоркой.
F4	Электроника перегрелась и отключила все конфорки.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. После этого прикоснитесь к любому элементу управления.
F8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась.	Вы можете снова включить конфорку.

На индикаторах конфорок мигает:

Если при подключении прибора к электросети или после отключения электроэнергии на индикаторе конфорки мигает **-**, это указывает на нарушение функционирования электронного блока. Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв эту область панели управления рукой.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Контрольные блюда

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

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

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

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

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

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

hu Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató ... **22**
A sérülések okai ... 23
Környezetvédelem ... **23**
Ártalmatlanítás környezetbarát módon ... 23
Energiatakarékossági ötletek ... 23
A készülék megismerése ... **24**
Kezelőfelület ... 24
Főzőhelyek ... 24
Maradékhő-kijelzés ... 24
A főzőfelület beállítása ... **24**
Főzőfelület be- és kikapcsolása ... 24
Főzőhely beállítása ... 25
Főzési táblázat ... 25
Gyerekzár ... **26**
Gyerekzár be- és kikapcsolása ... 26
Automatikus gyerekzár ... 26
Automatikus időkorlát ... **26**
Alapbeállítások ... **27**
Alapbeállítások megváltoztatása ... 27
Tisztítás és ápolás ... **28**
Üvegkerámia ... 28
A főzőfelület kerete ... 28
Üzemzavar elhárítása ... **28**
Ügyfélszolgálat ... **28**
Próbaételek ... **29**

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.

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.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Égésveszély!

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

Áramütésveszély!

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

Sérülésveszély!

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

A sérülések okai

Figyelem!

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

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

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

Környezetvédelem

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

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

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

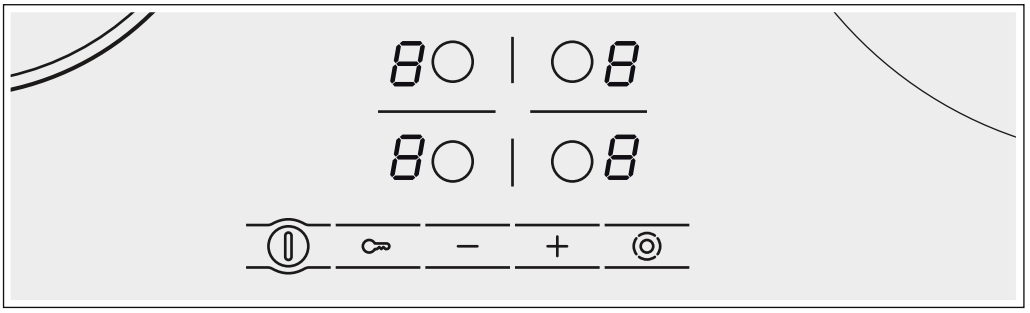
Energiatakarékossági ötletek

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

A készülék megismerése

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

Kezelőfelület



Kijelzők	
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradékhő

Kezelőfelületek	
⏻	Főkapcsoló
⊶	Gyerekzár
○	Főzőhely-kiválasztás
– +	Beállítómezők

Kezelőfelületek	
◎	Zónabekapcsolás

Utasítások

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

Főzőhelyek

	Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely	
◎	Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a ◎ szimbólumot
⊂⊃	Sütőzóna	Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a ◎ szimbólumot

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít. Többszörös zónabekapcsolással rendelkező készülékeknél a kijelző csak akkor világít, ha a főzőhely ki van választva.

Főzőhely bekapcsolása: a készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja

Maradékhő-kijelzés

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

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

A főzőfelület beállítása

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

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: érintse meg a ⏻ szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a 0 kijelzések világítanak. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: érintse meg a ⏻ szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a kijelzések ki nem alszanak. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőhely beállítása

A **+** és **-** szimbólumokkal állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

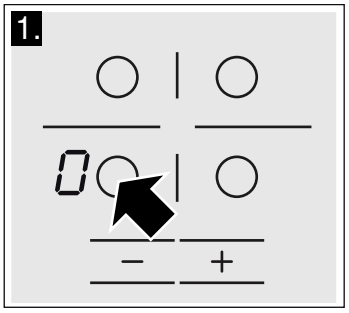
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

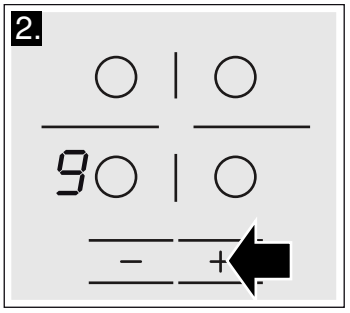
Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a ○ szimbólumot a főzőhely kiválasztásához.

2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás.
+ szimbólum 9-es főzési fokozat
- szimbólum 4-es főzési fokozat





3. Főzési fokozat módosítása: érintse meg a **+** vagy **-** szimbólumot, amíg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a ○ szimbólummal a főzőhelyet. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a 0 meg nem jelenik. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Utasítások

- Az utoljára kiválasztott főzőhely aktiválva marad. A főzőhelyet beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

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

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

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

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

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.-3.	50-60 perc
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott***	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***	4.-5.	30-40 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacskák	6-7	8-12 perc
Scampi és garnéla	7-8	4-10 perc
Serpenyőben készített ételek mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan
Omlett	3.-4.	folyamatosan
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokett	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-

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

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

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

Automatikus gyerekzár

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

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Automatikus időkorlát

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

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

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

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

Alapbeállítások

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

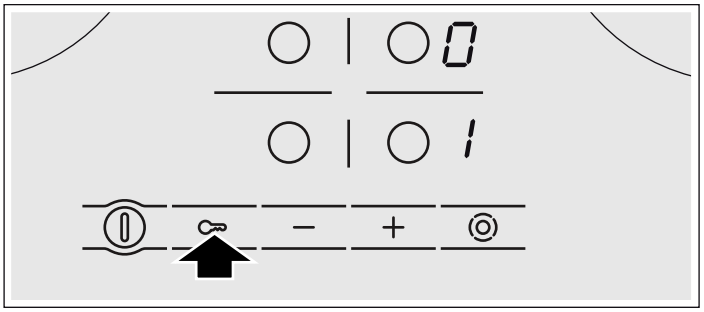
Kijelző	Funkció
c 1	**Automatikus gyerekzár** 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
c2	**Hangjelzés** 0 Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva. 1 Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva. 2 Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva. 3 Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
c7	**Fűtőkörök hozzákapcsolása** 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva. 2 Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
c9	**A főzőhely kiválasztásának ideje** 0 Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja, anélkül hogy újra kiválasztaná.* 1 Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
c0	**Visszaállítás alapbeállításra** 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.

*Alapbeállítás

Alapbeállítások megváltoztatása

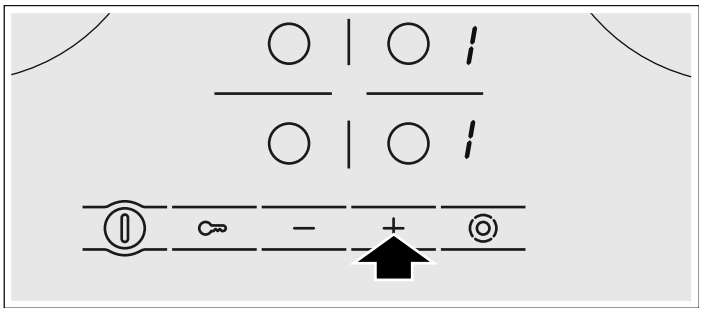
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a ⊶ szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig



Az alsó kijelzőn felváltva villog a c és a 1, a felső kijelzőn világít a 0.

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



5. Érintse meg a ⊶ szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

A beállítás aktiválódott.

Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

Tisztítás és ápolás

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

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

Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

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

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

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

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

A főzőfelület kerete

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

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

Üzemzavar elhárítása

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

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog.	A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.
F2	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely valamelyik kezelőfelületét.
F4	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűlt. Azután érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet.
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.

A főzőhely-kijelzőkön villog a - jelzés:

Ha a készülék hálózati csatlakoztatásakor vagy egy áramkimaradást követően a főzőhely-kijelzőkön a **-** jelzés villog, az elektronikában zavar keletkezett. A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám:

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

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

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

Próbaételek

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

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

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

	Felfűtés /Forralás			Továbbfőzés	
Próbaételek	**Forralási fokozat**	**Időtartam (perc:másodperc)**	**Fedő**	**Továbbfőzési fokozat**	**Fedő**
Csokoládé olvasztása					
Edény: nyeles edény					
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen	-	-	-	1.	nem
Lencseleves melegítése és melegen tartása					
Edény: főzőedény					
Lencseleves a DIN 44550 szerint					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Lencseleves konzervből					
pl. Erasco lencseterrin virslivel: Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:30 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Besamelmártás főzése					
Edény: nyeles edény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9 [2]	kb. 5:20	nem	1 [1, 3]	nem
				[1] A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.	
		[2] Hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.			
				[3] Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük.	
Tejberizs főzése					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerekszemű rizs, 22,5 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 6:30	nem	2	igen
		A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. A továbbfőzési fokozatot visszakapcsoljuk, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.			
				10 perc után keverjük meg a tejberizst.	

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

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

ro Cuprins

Instrucțiuni de securitate ... **31**
Cauzele avariilor ... 32
Protecția mediului ... **32**
Evacuarea ecologică ... 32
Recomandări pentru economisirea energiei ... 32
Familiarizarea cu aparatul ... **33**
Panoul de comandă ... 33
Pozițiile de fierbere ... 33
Indicatorul căldurii reziduale ... 33
Pornirea plitelor ... **34**
Conectarea şi deconectarea plitei ... 34
Setarea poziției de fierbere ... 34
Tabel de preparare ... 34
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor ... **35**
Conectarea şi deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor ... 35
Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor ... 35
Limitarea automată a timpului ... **36**
Setări de bază ... **36**
Modificarea setărilor de bază ... 36
Curățarea şi îngrijirea ... **37**
Placa vitroceramică ... 37
Cadrul plitei ... 37
Remedierea defecțiunilor ... **37**
Unitățile de service abilitate ... **37**
Preparate de verificare ... **38**

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.

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.
- Plita se deconectează automat şi nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de provocare a arsurilor!

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

Pericol de electrocutare!

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

Pericol de vătămare!

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

Cauzele avariilor

Atenţie!

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

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiţi cele mai frecvente avarii:

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

Protecţia mediului

Evacuarea ecologică

Evacuaţi ambalajul în mod ecologic.

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

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

Recomandări pentru economisirea energiei

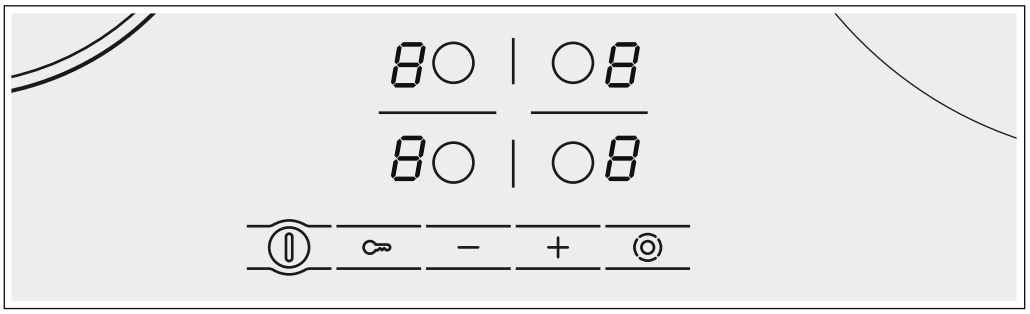
- Acoperiţi întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveţi nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicaţi capacul.
- Utilizaţi oale şi tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.

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

Familiarizarea cu aparatul

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

Panoul de comandă



Afişaje	
1-9	Trepte de fierbere
H/h	Căldura reziduală

Suprafețele de comandă	
⏻	Comutatorul principal
🔑	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor
○	Selecție poziție de fierbere
– +	Câmpuri de setare

Suprafețele de comandă	
◎	Conectarea zonelor

Indicații

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

Pozițiile de fierbere

	Poziția de fierbere	Conectare şi deconectare
○	Poziția de fierbere cu un circuit	
◎	Poziția de fierbere cu două circuite	Selectați poziția de fierbere, atingeți simbolul ◎
⊂⊃	Zona pentru cratițe	Selectați poziția de fierbere, atingeți simbolul ◎

Conectarea poziției de fierbere: Afişajul corespunzător se aprinde. La aparatele cu conectare multiplă a zonelor, se aprinde afişajul numai când poziția de fierbere este selectată.

Conectarea poziției de fierbere: Va fi selectată automat ultima valoare setată

Indicatorul căldurii reziduale

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

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

Pornirea plitelor

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

Conectarea şi deconectarea plitei

Puteți conecta şi deconecta plita cu ajutorul întrerupătorului principal.

Conectare: Atingeți simbolul ⏻. Se aude un semnal sonor. Becul indicator de deasupra comutatorului principal şi afişajele 0 se aprind. Plita este gata de funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul ⏻, până când becul indicator de deasupra comutatorului principal şi afişajele se sting. Toate pozițiile de fierbere sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile de fierbere se răcesc suficient.

Indicații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 20 secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă porniți din nou în acest interval, plita se pune în funcțiune cu setările anterioare.

Setarea poziției de fierbere

Cu ajutorul simbolurilor **+** şi **-** puteți seta treapta de fierbere dorită.

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

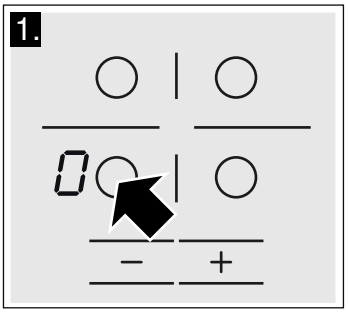
Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

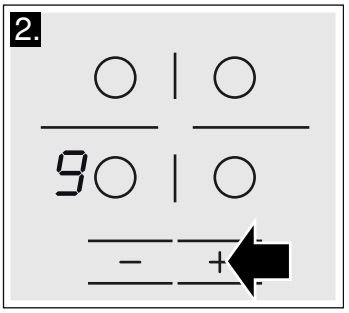
Fiecare treaptă de fierbere are o treaptă intermediară. Aceasta este marcată cu un punct.

Setarea treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul ○ pentru a selecta poziția de fierbere.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul **+** sau **-**. Se afişează setarea de bază.
   Simbolul **+** treapta 9
   Simbolul **-** treapta 4





3. Modificarea treptei de fierbere: atingeți simbolul **+** sau **-**, până când se afişează treapta de fierbere dorită.

Oprirea poziției de fierbere

Cu simbolul ○ selectați poziția de fierbere. Atingeți simbolul **+** sau **-**, până când apare 0. După circa 10 secunde apare indicatorul de temperatură reziduală.

Indicații

- Ultima poziție de fierbere reglată rămâne activată. Puteți regla poziția de fierbere fără a o selecta din nou.
- Poziția de fierbere se reglează prin conectarea şi deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta şi deconecta şi la puterea cea mai mare.

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

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

Folosiți treapta 9 pentru începerea fierberii.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Topire		
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzirea şi menținerea la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1-2	-
Lapte**	1.-2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor**	3-4	-
Decongelare şi încălzire		
Spanac congelat	2.-3.	10-20 min.
Gulaş congelat	2.-3.	20-30 min.
Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, fierbere la foc mic		
Perişoare, găluşte	4.-5.*	20-30 min.
Peşte	4-5*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos beşamel	1-2	3-6 min.
Sosuri frecate, de ex. sos bernaise, sos olandez	3-4	8-12 min.

* Fierbere îndelungată fără capac
** Fără capac
*** Întoarceți din când în când

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbuşită		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	1.-2.	35-45 min.
Cartofi fierţi în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi natur	4-5	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
Tocane, supe	3.-4.	15-60 min.
Legume	2.-3.	10-20 min.
Legume, congelate	3.-4.	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	4-5	-
Preparare înăbuşită		
Rulade	4-5	50-60 min.
Friptură înăbuşită	4-5	60-100 min.
Gulaş	2.-3.	50-60 min
Prăjire**		
Şniţel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
Şniţel, congelat	6-7	8-12 min.
Cotlet, natur sau pane***	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri / chiftele (grosime 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Piept de pasăre (grosime 2 cm)***	5-6	10-20 min
Piept de pasăre, congelat***	5-6	10-30 min.
Peşte şi file de peşte natur	5-6	8-20 min.
Peşte şi file de peşte pane	6-7	8-20 min.
Peşte şi file de peşte, pane şi congelat, de ex. crochete de peşte	6-7	8-12 min.
Scampi şi creveţi	7-8	4-10 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	6-7	continuu
Omletă	3.-4.	continuu
Ochiuri	5-6	3-6 min.
Prăjire în baie de ulei (150-200g per porţie, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)		
Produse congelate, de ex. cartofi prăjiţi, crochete de pui	8-9	-
Crochete	7-8	-
Carne, de ex. bucăţi de pui	6-7	-
Peşte pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Produse mici de patiserie, de ex. gogoşi, fructe în aluat cu bere	4-5	-

* Fierbere îndelungată fără capac
** Fără capac
*** Întoarceţi din când în când

Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranţă împotriva accesului copiilor, împiedicaţi pornirea plitei de către copii.

Conectarea şi deconectarea sistemului de siguranţă împotriva accesului copiilor

Plita trebuie să fie deconectată.

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

Deconectare: atingeţi simbolul timp de cca. 4 secunde. Plita este deblocată.

Sistem automat de siguranţă împotriva accesului copiilor

Cu această funcţie, sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriţi plita.

Pornirea şi oprirea

Puteţi citi în capitolul Setările de bază cum să porniţi sistemul automat de siguranţă împotriva accesului copiilor.

Limitarea automată a timpului

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

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

Afişajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua reglarea din nou.

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

Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta setările acestea la obişnuințele proprii.

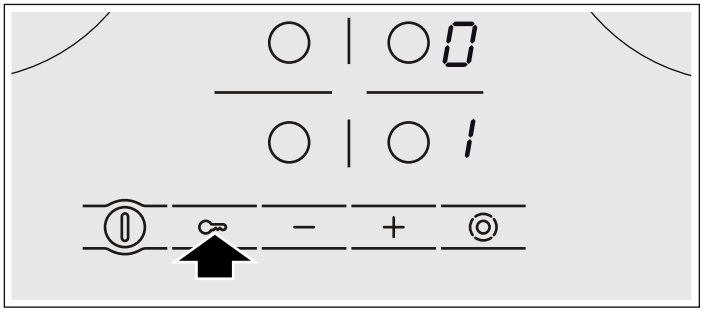
Afişaj	Funcție
c 1	**Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor** 0 Deconectat.* 1 Conectat.
c2	**Semnal sonor** 0 Semnalul sonor de confirmare şi semnalul de operare greşită deconectate. 1 Numai semnalul sonor de operare greşită conectat. 2 Numai semnalul sonor de confirmare conectat. 3 Semnalul sonor de confirmare şi semnalul de operare greşită conectate.*
c 7	**Conectarea circuitelor de încălzire** 0Deconectat. 1 Conectat. 2 Ultima setare înainte de deconectarea poziției de fierbere.*
c9	**Timpul de selectare a poziției de fierbere** 0 Nelimitat: puteți efectua oricând setări la ultima poziție de fierbere selectată, fără să selectați din nou.* 1 Puteți efectua setări în primele 10 secunde după ce ați selectat ultima poziție de fierbere, apoi trebuie să selectați din nou poziția de fierbere înainte de a efectua noi setări.
c0	**Readucerea la setarea de bază** 0 Deconectat.* 1 Conectat.

*Setare de bază

Modificarea setărilor de bază

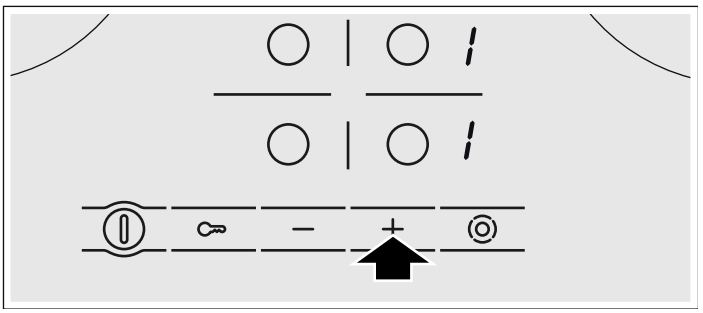
Plita trebuie să fie deconectată.

1. Conectați plita.
2. Pe durata următoarelor 10 secunde, atingeți simbolul ⊶ timp de 4 secunde



Pe displayul de jos se aprind intermitent şi alternativ c şi 1, pe displayul de sus se aprinde 0.

3. Atingeți de atâtea ori simbolul ⊶, până când pe display-ul de jos apare afişarea dorită.
4. Atingeți simbolul **+** sau **-** de atâtea ori, până când pe display apare setarea dorită.



5. Atingeți simbolul ⊶ timp de 4 secunde.

Setarea este activată.

Deconectare

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați plita de la întrerupătorul principal şi setați din nou.

Curățarea şi îngrijirea

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

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

Placa vitroceramică

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

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

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

Nu utilizați niciodată:

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

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

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

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

Cadrul plitei

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

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

Remedierea defecțiunilor

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

Afişaj	Eroare	Măsură
Niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă.	Controlați siguranța aparatului la tablou. Verificați, cu ajutorul altor aparate electrice, dacă s-a produs o pană electrică.
Toate afişa-jele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau se află un obiect pe el.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Sistemul electronic este supraîncălzit şi a deconectat poziția de fierbere cores-punzătoare.	Aşteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți apoi un panou de comandă al poziției de fierbere.
F4	Sistemul electronic este supraîncălzit şi a deconectat toate pozițiile de fierbere.	Aşteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți apoi o suprafață de comandă oarecare.
F8	Poziția de fierbere a funcționat un timp prea îndelungat şi s-a deconectat.	Puteți reconecta plita imediat.

În afişajele pozițiilor de fierbere se aprinde intermitent -:

Dacă la conectarea la rețea a aparatului sau după o oprire a curentului, pe afişajele pozițiilor de fierbere se aprinde intermitent **-**, există o defecțiune la sistemul electronic. Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.

Unitățile de service abilitate

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

Numărul E şi numărul FD:

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

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

Comandă de reparație şi consultanță în caz de defecțiune

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

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

Preparate de verificare

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

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

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

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

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

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

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

9000735357

930618