

PKE6..Q..



BOSCH

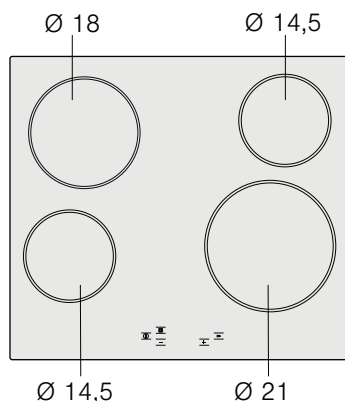
[pl] Instrukcja obsługi.....2
[cs] Návod k použití..... 10

[ru] Правила пользования..... 17
[hu] Használati utasítás 24



9000364202

PKE6..Q..



pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	2
Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia ..	2
Przyczyny uszkodzeń	3
Ochrona środowiska	4
Ekologiczna utylizacja	4
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	4
Opis urządzenia	4
Pulpit obsługi	4
Wskaźnik ciepła resztkowego	4
Nastawianie płyty grzejnej.....	5
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej	5
Nastawianie pola grzejnego	5
Tabela gotowania.....	5
Zabezpieczenie przed dziećmi	7
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi.....	7

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi.....	7
Automatyczne ograniczenie czasu	7
Ustawienia podstawowe	7
Zmiana ustawień podstawowych	8
Czyszczenie i konserwacja.....	8
Ceramika szklana	8
Rama płyty grzejnej.....	8
Usuwanie usterek.....	9
Serwis.....	9

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 uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie płyty grzejnej.

Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy przechowywać w odpowiednim miejscu. W razie przekazywania urządzenia innemu użytkownikowi należy dołączyć również powyższą dokumentację.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Bezpieczna obsługa

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
 - lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.
- aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Przegrzany olej i tłuszcz

Niebezpieczeństwo pożaru!!

Przegrzany olej lub tłuszcz mogą się szybko zapalić. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Jeśli olej zapali się, nigdy nie gasić go wodą! Ogień stłumić pokrywką lub talerzem. Wyłączyć pole grzejne.

Gorące pola grzejne

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie dotykać gorących pól grzejnych. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do płyty grzejnej.

Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną.
- W szufladach pod płytą grzejną nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów.

Mokre spody garnków i pola grzejne

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, może dojść do powstania ciśnienia pary. Ciśnienie to może sprawić, że garnek niespodziewanie "podskoczy". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Uszkodzenia ceramiki szklanej

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Jeśli ceramika szklana jest popękana lub zarysowana, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Jeśli wskaźnik nie działa, należy wyłączyć pole grzejne. Wezwać serwis.

Płyta grzejna wyłącza się

Niebezpieczeństwo pożaru!!

Jeśli płyta grzejna samoczynnie wyłączy się i nie można jej uruchomić, może się ona włączyć później samoczynnie. Aby temu zapobiec, należy koniecznie odłączyć płytę grzejną od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych pracowników serwisu.

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 wykipsiały	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

Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

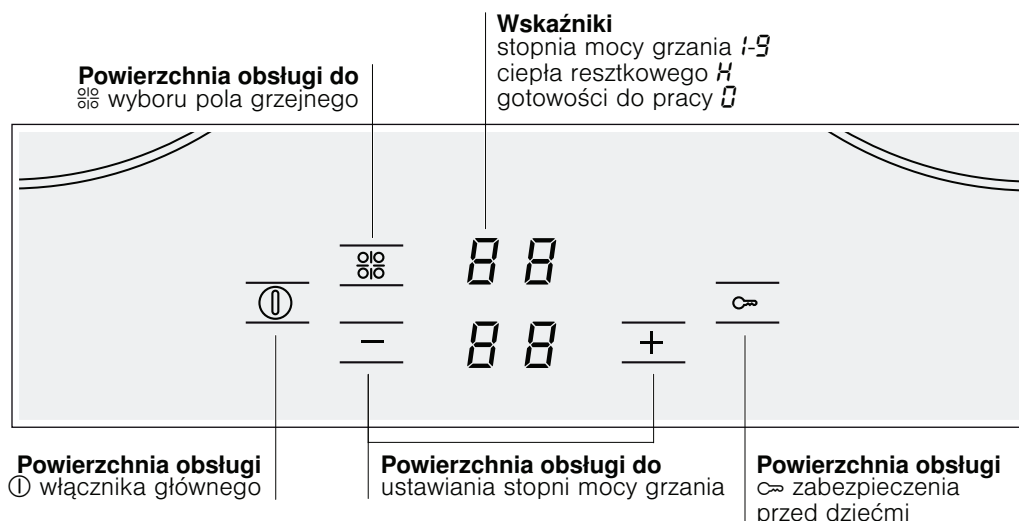
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- 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 od średnicy spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- 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.

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzejna wyposażona jest we 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. 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.

Włączenie: dotknąć symbol ①. Świeci się lampka obok włącznika głównego i wskaźniki ②. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączenie: dotykać symbol ①, aż zgaśnie lampka obok włącznika głównego oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, dopóki pola grzejne nie ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówka: Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 20 sekund.

Nastawianie pola grzejnego

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

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

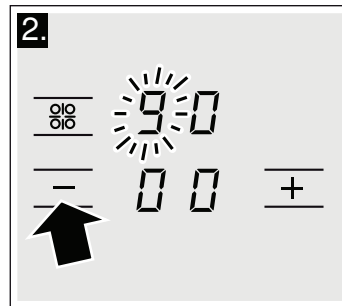
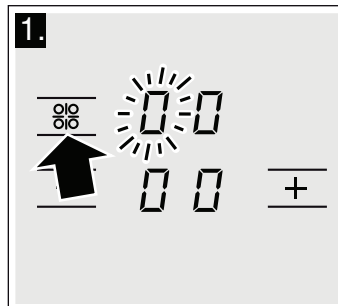
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

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

Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzejna musi być włączona.

1. Dotykać symbol ③ tyle razy, aż wskaźnik ④ żądanego pola grzejnego jasno się zaświeci.
2. W ciągu następnych 10 sekund należy dotknąć symbol + lub -. Ukazuje się ustawienie podstawowe.
Symbol + stopień mocy grzania 1
Symbol - stopień mocy grzania 9



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

Wyłączanie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne za pomocą symbolu ③. Dotykać symbol + lub -, aż ukaże się ④. Po ok. 5 sekundach ukaże się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówki

- Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.
- Jeśli włączone jest tylko jedno pole grzejne, można je regulować bez wstępnego ustawienia.

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.

Podczas podgrzewania gęstych potraw należy je często mieszać.

Do gotowania używać 9 stopnia mocy grzania.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura, masło, miód	1-2	-
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.	20-30 min.
Gulasz mrożony	2.-3.	10-15 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 bearnaise, sos holenderski	3-4	8-12 min.

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min.
Ryż na mleku	1.-2.	25-35 min.
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min.
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min.
Potrawy mączne, makarony	6-7*	6-10 min.
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3.-4.	15-60 min.
Warzywa	2.-3.	10-20 min.
Warzywa mrożone	3.-4.	10-20 min.
Gotowanie w szybkowarze	4-5	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min.
Gulasz	2.-3.	50-60 min.
Smażenie**		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min.
Sznyceł, mrożony	6-7	8-12 min.
Kotlet, naturalny lub panierowany	6-7	8-12 min.
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 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	-
Kuleczki z mięsa mielonego:	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

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 obok symbolu  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 czasu i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian  i .

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

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

Ustawienia podstawowe

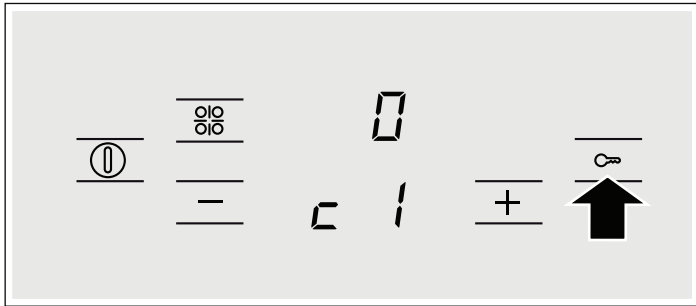
Urządzenie ma wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskazanie	Funkcja
	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi  wyłączone.*  włączone.
	Sygnal  wyłączony sygnal potwierdzający i sygnal błędnej obsługi.  włączony tylko sygnal błędnej obsługi.  włączony sygnal potwierdzający i sygnal błędnej obsługi.*
	Automatyczne ograniczenie czasu  ustawienia podstawowe - wyłączają się po 1 - 10 godzinach.  ustawienia podstawowe podzielone na pół - wyłączają się po 0,5 - 5 godzinach.  ustawienia podstawowe podzielone na cztery - wyłączają się po 0,25 - 2,5 godzinie.
	Przywrócenie ustawień podstawowych  wyłączone.  włączone.
* Ustawienie podstawowe	

Zmiana ustawień podstawowych

Płyta grzejna musi być wyłączona.

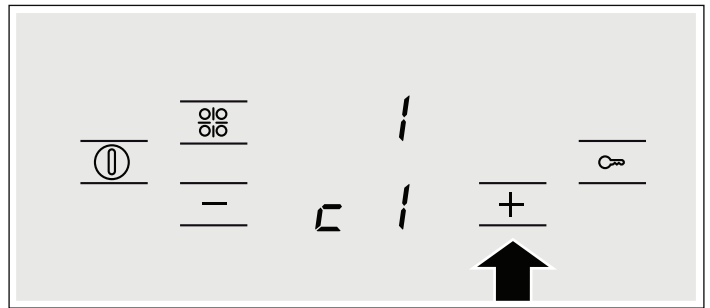
1. Włączyć płytę grzejną.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbol  przez 4 sekundy



Na wyświetlaczu przednich pól grzejnych świeci się .

3. Dotykać symbol  tyle razy, aż na wyświetlaczu pojawi się żądane wskazanie.

4. Dotykać symbol  tyle razy, aż na wyświetlaczu 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:

- nierozcieńzonego 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.

Rama płyty grzejnej

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

- Użyć wyłącznie ciepłego roztworu środka myjącego.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

Usuwanie usterek

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

Wskazanie	Usterka	Środek zaradczy
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączenie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
E miga	Na powierzchni obsługi leży jakiś przedmiot.	Usunąć przedmiot.
E + liczba	Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi.
$F2$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzejne zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć powierzchnię obsługi pola grzejnego.*
$F4$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolną powierzchnię obsługi.*
$F8$	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.
* Nie stawiać gorących garnków w pobliżu, ani na pulpicie obsługi		

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 0801 191 534

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

Bezpečnostní pokyny	10
Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči	10
Příčiny poškození	11
Ochrana životního prostředí	11
Likvidace neohrožující životní prostředí	11
Tipy, jak ušetřit energii	11
Seznámení se spotřebičem	12
Ovládací panel	12
Ukazatel zbytkového tepla	12
Nastavení varné desky	12
Zapnutí a vypnutí varné desky	12
Nastavení varné zóny	12
Tabulka pro vaření	13
Dětská pojistka	14
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	14

Automatická dětská pojistka	14
Automatické časové omezení	14
Základní nastavení	15
Změna základních nastavení	15
Čištění a údržba	16
Sklokeramika	16
Rám varné desky	16
Odstranění závady	16
Zákaznický servis	16

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně tento návod k použití. Umožní vám to varnou desku bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití, montážní návod a doklad spotřebiče dobře uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte tyto náležitosti.

Po vybalení spotřebiče přezkoušejte. Pokud je spotřebič poškozený, nezapojte ho.

Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů. Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

Bezpečná obsluha

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopní
- nebo nemají znalosti a zkušenosti,

aby mohli spotřebič správně obsluhovat.

Přehřátý olej a tuk

Nebezpečí požáru!

Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nikdy nenechávejte ohřívát bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou. Plameny uduste pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou zónu.

Horké varné zóny

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón. Malé děti nepouštějte do blízkosti varné desky.

Nebezpečí požáru!

- Na varnou desku nikdy nepokládáte hořlavé předměty.
- Do zásuvek přímo pod varnou deskou neukládáte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokrý dna hrnců a mokré varné zóny

Nebezpečí poranění!

Pokud je mezi dnem hrnce a varnou zónou voda, může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Praskliny ve sklokeramice

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě prasklin nebo trhlin ve sklokeramice vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení!

Když ukazatel nefunguje, varnou zónu vypněte. Zavolejte servis.

Varná deska se vypne

Nebezpečí požáru!

Pokud se varná deska samočinně vypne a nelze ji pak již ovládat, mohla by se později neúmyslně zapnout. Abyste tomu zabránili, je nutné varnou desku vypojit z elektrické sítě. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmu, které přetečou	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádobí.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmu s vysokým obsahem cukru	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Spotřebič vybalte a obaly ekologicky zlikvidujte.

Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

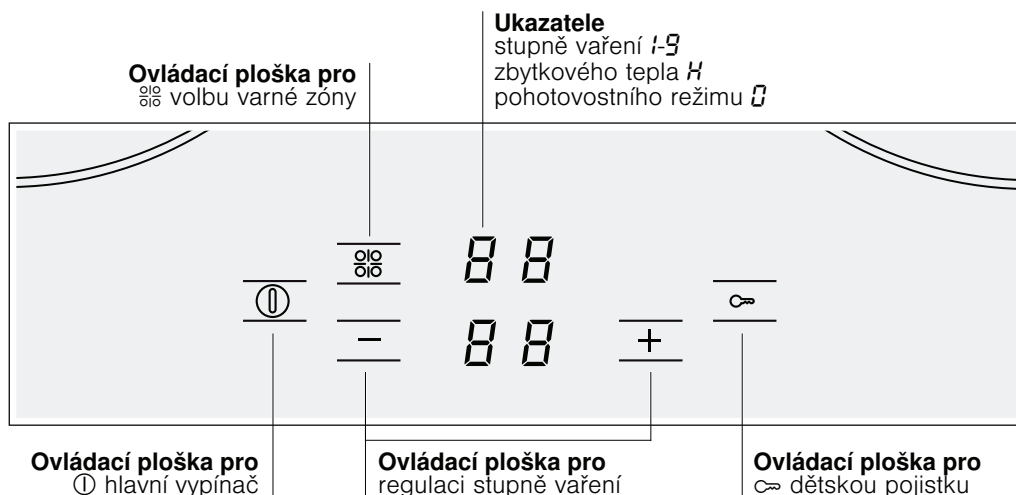
Tipy, jak ušetřit energii

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na straně 2 naleznete přehled typů s rozměry.

Ovládací panel



Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Svítí kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele ②. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, dokud kontrolka vedle hlavního vypínače a ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění: Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuty.

Nastavení varné zóny

Symbole + a - nastavíte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

Nastavení stupně vaření

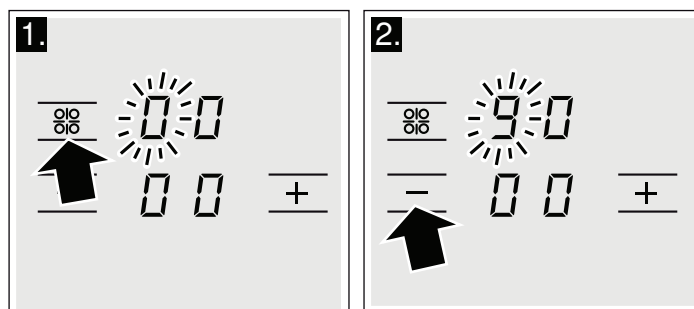
Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu ② tolikrát, dokud nesvítí jasně ukazatel ② požadované varné zóny.

2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu + nebo -. Zobrazí se základní nastavení.

Symbol + stupeň vaření 1

Symbol - stupeň vaření 9



3. Změna stupně vaření: Dotýkejte se symbolu + nebo -, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Pomocí symbolu ② zvolte varnou zónu. Dotýkejte se symbolu + nebo -, dokud se nezobrazí ②. Přibližně po 5 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.
- Pokud je v provozu jen jedna varná zóna, můžete ji regulovat bez předchozí volby.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1-2	-
Želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.-2.	-
Ohřívání párků ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Zmrazený špenát	2.-3.	20-30 min
Zmrazený guláš	2.-3.	10-15 min
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4.-5.	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2-3	15-30 min
Mléčná rýže	1.-2.	25-35 min
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min
Vařené loupané brambory	4-5	15-25 min
Těstoviny	6-7*	6-10 min
Eintopf, polévky	3.-4.	15-60 min
Zelenina	2.-3.	10-20 min
Zelenina, zmrazená	3.-4.	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	4-5	60-100 min
Guláš	2.-3.	50-60 min

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Pečení**		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5-6	10-20 min
Drůbeží prsa, zmrazená	5-6	10-30 min
Ryby a rybí filé přírodní	5-6	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	6-7	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3.-4.	postupně
Volská oka	5-6	3-6 min
Fritování (postupně fritujte porce po 150-200 g v 1-2 l oleje**)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety	7-8	-
Kuličky z mletého masa	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Maso obalované nebo v pивním těstíčku	5-6	-
Zelenina, houby obalované nebo v pивním těstíčku	5-6	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Další vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na 10 sekund se rozsvítí kontrolka vedle symbolu . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Postup pro zapnutí automatické dětské pojistky je popsán v kapitole Základní nastavení.

Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F** a **B**.

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit dle svých vlastních zvyklostí.

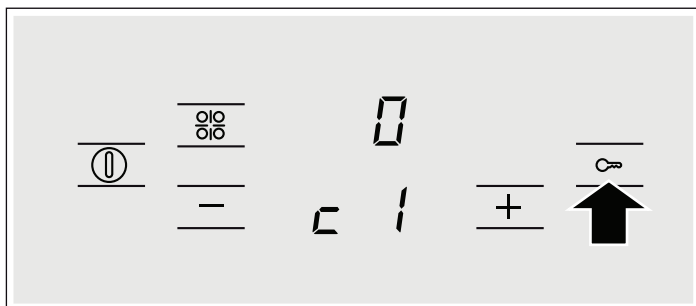
Ukazatel	Funkce
	Automatická dětská pojistka  Vypnutá.*  Zapnutá.
	Signální tón  Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání je vypnutý.  Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládání.  Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání.*
	Automatické časové omezení  Základní nastavení - vypnutí po 1-10 hodinách.  Poloviční základní nastavení - vypnutí po 0,5-5 hodinách.  Čtvrtinové základní nastavení - vypnutí po 0,25-2,5 hodinách.
	Resetování na základní nastavení  Vypnuté.  Zapnuté.

*Základní nastavení

Změna základních nastavení

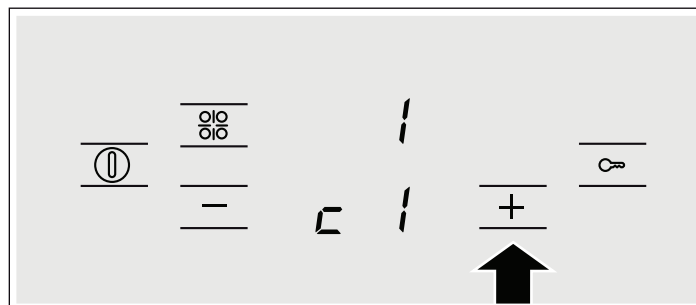
Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu 



Na displeji předních varných zón svítí .

3. Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud se na displeji nezobrazí požadované nastavení.



5. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Nastavení bylo aktivováno.

Vypnutí

Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku hlavním vypínačem a znovu ji nastavte.

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky. Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Sklokeramika

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- neředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,

- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění závady

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
$\mathcal{E}$ bliká	Na ovládací ploše leží nějaký předmět.	Předmět odstraňte.
$\mathcal{E}r$ + číslo	Závada elektroniky.	Spotřebič vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříňce. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis.
$\mathcal{F}2$	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte ovládací plošky varné zóny.*
$\mathcal{F}4$	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte libovolné ovládací plošky.*
$\mathcal{F}8$	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.

* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce

Na ukazateli varných zón bliká -:

Pokud po připojení spotřebiče k síti nebo po výpadku proudu na ukazatelích varných zón bliká -, došlo k závadě elektroniky. Pro potvrzení závady zakryjte krátce ovládací plošku rukou.

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

Číslo E a číslo FD:

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Указания по технике безопасности.....	17	Автоматическая блокировка для безопасности детей.....	21
Правила техники безопасности при обращении с прибором ..	17	Автоматическое ограничение времени	21
Причины повреждений.....	18	Базовые установки	22
Охрана окружающей среды	18	Изменение базовых установок.....	22
Экологически чистая утилизация	18	Очистка и уход	23
Рекомендации по экономии электроэнергии.....	18	Стеклокерамика	23
Знакомство с прибором	19	Рама варочной панели	23
Панель управления	19	Устранение неисправностей	23
Индикатор остаточного тепла	19	Сервисная служба.....	23
Настройка варочной панели	19		
Включение и выключение варочной панели.....	19		
Регулировка конфорок.....	19		
Таблица приготовления	20		
Блокировка для безопасности детей	21		
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	21		

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

Указания по технике безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора в надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений не подключайте прибор.

Правила техники безопасности при обращении с прибором

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Безопасная эксплуатация

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор в случае, если

- их физическое или психическое состояние
- либо отсутствие необходимых знаний и опыта не позволяют им делать это.

не позволяют им правильно управлять прибором.

Горячее масло и жир

Опасность возгорания!

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога!

Никогда не дотрагивайтесь до горячих конфорок. Не позволяйте маленьким детям подходить близко к конфоркам.

Опасность возгорания!

- Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования!

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током!

В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

Опасность ожога!

Если индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста сервисной службы.

Варочная панель отключается

Опасность возгорания!

Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестаёт реагировать на сигналы управления, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

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

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

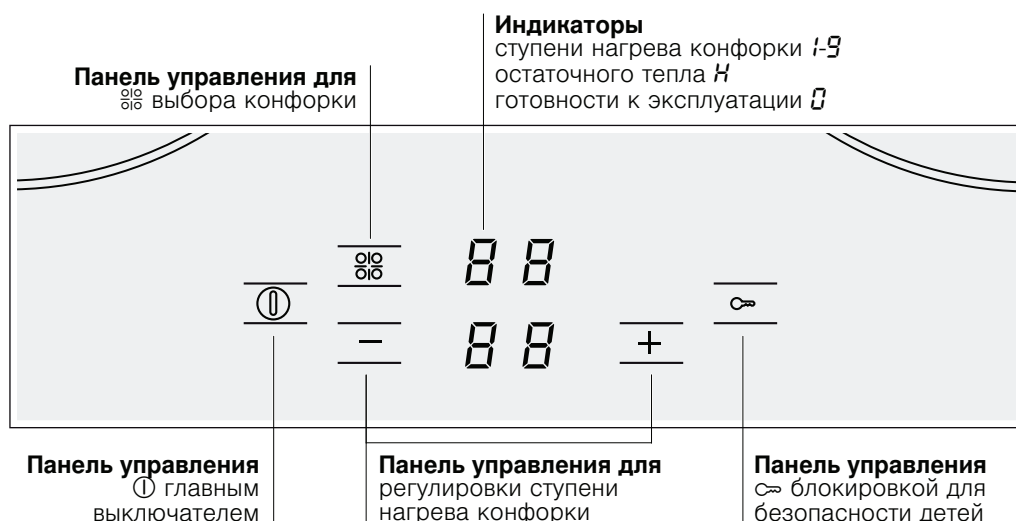
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии.
- 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 кастрюль 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 объёмов 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.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут 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



Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

Индикатор остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет 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. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор гаснет.

Настройка варочной панели

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

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу . Лампочка рядом с главным выключателем и индикаторы  загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикоснитесь к символу  , пока лампочка рядом с главным выключателем и индикаторы не погаснут. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указание: Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорки.

Регулировка конфорки

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 степени нагрева конфорки

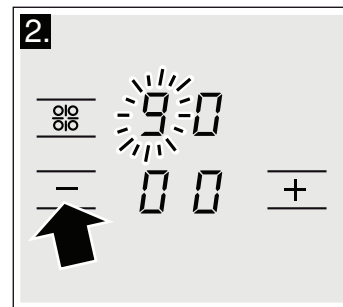
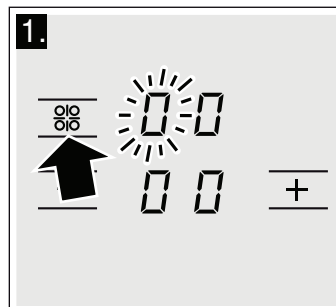
варочная панель должна быть включена.

1. Прикасайтесь к символу  , пока индикатор  требуемой конфорки не загорится ярким светом.

2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу + или -. На дисплее появляется базовая установка.

Символ «+» — ступень нагрева конфорки 1

Символ «-» — ступень нагрева конфорки 9



3. Изменение степени нагрева конфорки: прикасайтесь к символу + или -, пока на дисплее не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку, нажимая символ  . Прикасайтесь к символу + или -, пока на дисплее не появится  . Примерно через 5 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Указания

■ Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой

высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

■ Если задействована только одна конфорка, вы можете регулировать её без предварительного выбора.

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.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мёд	1-2	-
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	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3	10-15 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, варка на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2	25-35 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

	Степень 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 или без неё	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 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	-
Мясные шарики	7-8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6-7	-
Рыба в панировке или 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

Блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым в течение 4 секунд. Лампочка рядом с символом  загорается на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым в течение 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 и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочерёдно мигают символы  и .

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.

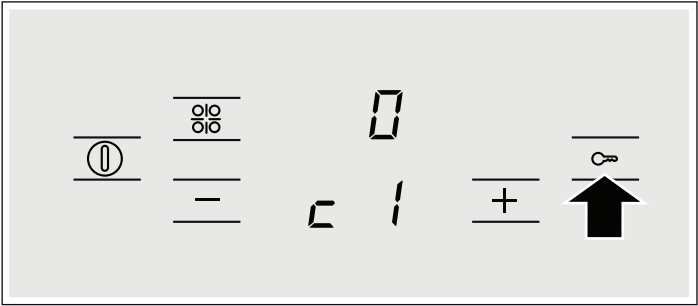
Индикация	Функция
⌂ /	Автоматическая блокировка для безопасности детей ⌂ Выключено* / Включено
⌂ 2	Звуковой сигнал ⌂ Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены / Включён только сигнал сообщения об ошибке 2 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены*
⌂ 5	Автоматическое ограничение времени ⌂ Базовая установка — отключение через 1-10 часов. / Половина от базовой установки — отключение через 0,5-5 часов 2 Четверть от базовой установки — отключение через 0,25-2,5 часов
⌂ ⌂	Восстановление базовых установок ⌂ Выключено / Включено

*Базовая установка

Изменение базовых установок

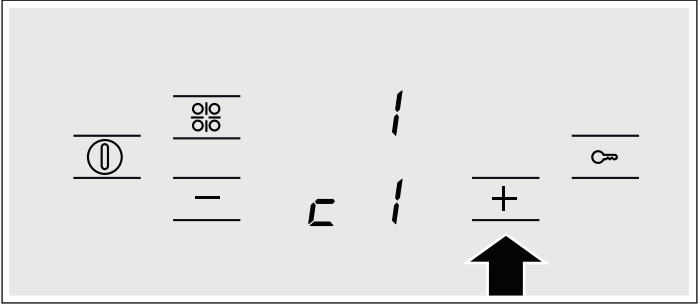
Варочная панель должна быть выключена.

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



На дисплее передних конфорок появляется ⌂ /.

3. Прикасайтесь к символу ⌂, пока на дисплее не появится требуемая индикация.
4. Прикасайтесь к символу +, пока на дисплее не появится требуемая установка.



5. Прикоснитесь к символу ⌂ и удерживайте в течение 4 секунд.
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.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует.	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
⏻ мигает	На панели управления находится посторонний предмет.	Снимите посторонний предмет.
⏻ + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
F2	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
F4	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорки.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
F8	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.

* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на неё.

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.

Biztonsági útmutató	24
Biztonsági útmutató a készülékhez	24
A sérülések okai	25
Környezetvédelem	25
Környezetkímélő ártalmatlanítás	25
Energiatekárakossági ötletek	25
A készülék megismerése	26
A kezelőfelület	26
Maradékhő-kijelzés	26
A főzőfelület beállítása	26
Főzőfelület be- és kikapcsolása.....	26
Főzőhely beállítása	26
Főzési táblázat.....	27
Gyerekzár	28
Gyerekzár be- és kikapcsolása.....	28

Automatikus gyerekzár	28
Automatikus időkorlát	28
Alapbeállítások	29
Alapbeállítások megváltoztatása.....	29
Tisztítás és ápolás	30
Üvegkerámia.....	30
A főzőfelület kerete	30
Üzemzavar elhárítása	30
Ügyfélszolgálat	30

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

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Csak így tudja a főzőfelületet helyesen és biztonságosan kezelni.

A használati és összeszerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg. Ha továbbadja a készüléket, mellékelje hozzá ezeket a dokumentumokat.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ne csatlakoztassa a készüléket, ha az sérült.

Biztonsági útmutató a készülékhez

Ezen készülék csak háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja. A készüléket üzemelés közben ne hagyja felügyelet nélkül.

Biztonságos kezelés

Felnőttek és gyermekek soha ne üzemeltessék a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá,
- vagy ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk a

készülék megfelelő és biztonságos kezeléséhez.

Túlhevített olaj és zsír

Tűzveszély!

A túlhevített olaj és zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a melegítendő olajat vagy zsírt. Soha ne oltson vízzel égő olajat vagy zsírt. A tüzet egy fedővel vagy tányérral fojtsa el. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Forró főzőhelyek

Égésveszély!

Soha ne érintse meg a forró főzőhelyeket. A kisgyerekeket tartsa távol a főzőfelülettől.

Tűzveszély!

- Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre.
- Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

Nedves edényalj és főzőhelyek

Sérülésveszély!

Ha az edény alja és a főzőhely között folyadék van, gőznyomás keletkezhet. Ekkor az edény hirtelen felemelkedhet. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

Repedések az üvegkerámián

Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha az üvegkerámián törés, repedések vagy hasadás van. Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

Égésveszély!

Kapcsolja ki a főzőhelyet, ha a kijelző nem működik. Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőfelület kikapcsol

Tűzveszély!

Ha a főzőfelület magától kikapcsol és ezután nem lehet működtetni, később véletlenül bekapcsolhat. Ennek megakadályozása érdekében a főzőfelületet le kell kapcsolnia az elektromos hálózatról. Ehhez kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha a készülék meghibásodott. Hívja az ügyfélszolgálatot. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

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 tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer 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 tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer 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

Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Környezetkímélő ártalmatlanítás



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek. Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

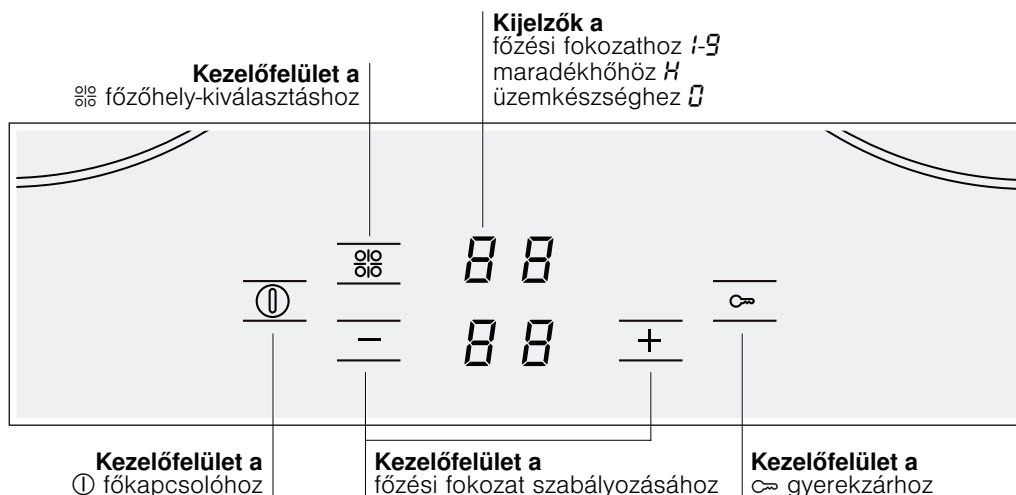
Energiatakarékossági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.
- 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 energiavesztést. Vegye figyelembe: Az edény gyártói gyakran az edények felső átmérőjét 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.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idő esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

A készülék megismerése

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

A kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt, vagy csokoládébevonatot olvaszthat. 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. A főkapcsoló melletti lámpa és a ⏻ kijelzések világítanak. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: érintse meg a ⓘ szimbólumot, amíg a főkapcsoló melletti lámpa és a kijelzések ki nem alszanak. Valamennyi főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítás: A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

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 közbelső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

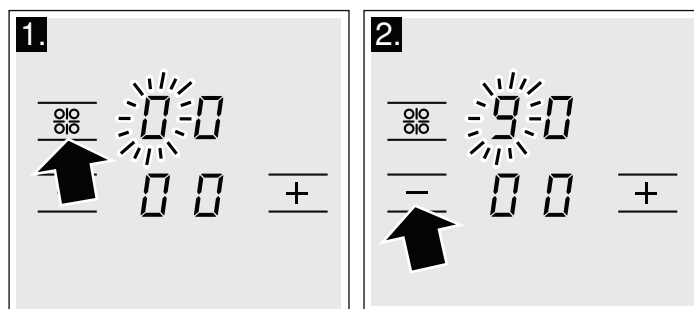
Főzési fokozat beállítása

A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

1. Érintse meg a ∞ szimbólumot mindaddig, amíg a kívánt főzőhely ⏻ kijelzője nem világít.

2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás.

- +** szimbólum 1-es főzési fokozat
- szimbólum 9-es főzési fokozat



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

A főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a ∞ szimbólummal a főzőhelyet. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a ⏻ meg nem jelenik. Kb. 5 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Utasítások

- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.
- Ha csak egy főzőhely üzemel, azt előválasztás nélkül szabályozhatja.

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.

Sűrűn folyós ételek melegítéskor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz	1-2	-
Zselatin	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel(pl. lencsefőzelék	1-2	-
Tej**	1.-2.	-
A virslit vízben főzze meg**	3-4	-
Kioldasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	2.-3.	20-30 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	10-15 perc
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4.-5.	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. beszamelmártás	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.	25-35 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, fagyasztott	3.-4.	10-20 perc
Főzés kuktaóban	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.-3.	50-60 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Szárnys mellehúsa (2 cm vastag)	5-6	10-20 perc
Szárnys mellehúsa, fagyasztott	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 fagyasztott, pl. halrudacska	6-7	8-12 perc
Scampi és garnéla	7-8	4-10 perc
Serpenyőben készített ételek fagyasztva	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 süssé 1-2 l olajban**)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirke nugget	8-9	-
Krokkett	7-8	-
Fasírt	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		

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A  szimbólum melletti lámpa 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot 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 sokáig üzemel, és Ön nem módosítja a beállítást, az automatikus időkorlát aktiválódik.

A főzőhely fűtése megszakad. A főzőhely-kijelzőn felváltva villog a **F** és a **B**.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra beállíthatja.

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

Alapbeállítások

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

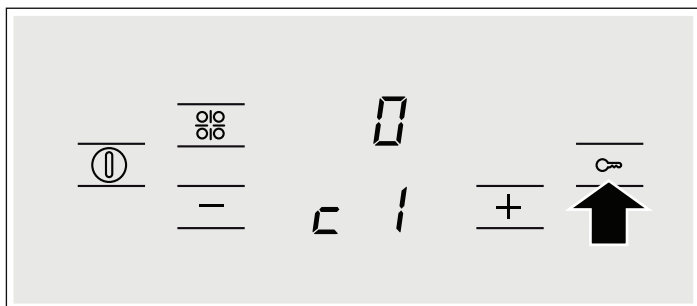
Kijelző	Funkció
	Automatikus gyerekzár  Kikapcsolva.*  Bekapcsolva.
	Hangjelzés  Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva.  Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.  Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
	Automatikus időkorlát  Alapbeállítás - kikapcsolás 1 - 10 óra múlva.  Felezett alapbeállítás - kikapcsol 0,5 - 5 óra múlva  Negyed alapbeállítás - kikapcsol 0,25 - 2,5 óra múlva
	Visszaállítás alapbeállításra  Kikapcsolva.  Bekapcsolva.

* Alapbeállítás

Alapbeállítások megváltoztatása

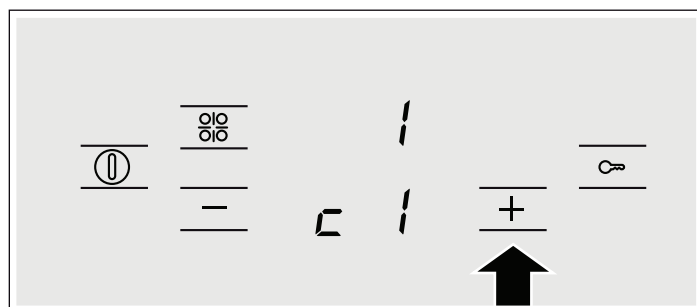
A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot 4 másodpercig



Az első főzőhelyek kijelzőjén világít a .

3. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg a jobb kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg a jobb kijelzőn meg nem jelenik a kívánt beállítás.



5. Érintse meg a  szimbólumot 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 égnék rá.
- Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.
- Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószeret használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.
- Soha ne használjon:
- higítatlan kézi mosogatószeret
 - mosogatógéphez használatos tisztítószeret
 - súrolószeret

- agresszív tisztítószeret, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltöltővel
 - 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.

A főzőfelület kerete

- A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:
- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
 - Ne használjon éles eszközt vagy súrolószeret.
 - 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.

Kijelző	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
E villog	A kezelőfelületen egy tárgy található.	Távolítsa el a tárgyat.
E + szám	Zavar az elektronikában.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
F2	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely valamelyik kezelőfelületét.*
F4	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta az összes főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely tetszőleges kezelőfelületét.*
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és kikapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.

* Ne tegyen forró edényt a kezelőfelület közelébe vagy a kezelőfelületre

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 06 1 4895461

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND