



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

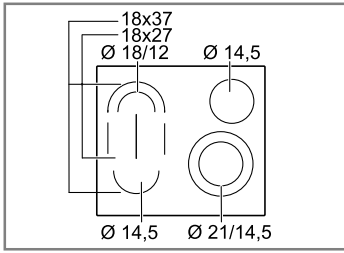


Hob

PKM6..DP1.

[pl]	Instrukcja obsługi	3
[ru]	Руководство пользователя	17
[hu]	Használati útmutató	31
[ro]	Manual de utilizare	43

PKM6..DP1.



Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	3
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	5
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	5
4	Poznanie urządzenia	7
5	Podstawowy sposób obsługi	8
6	Funkcja PowerBoost.....	10
7	Zabezpieczenie przed dziećmi	10
8	Funkcje czasowe.....	11
9	Automatyczne wyłączenie	12
10	Funkcja podtrzymywania ciepła.....	12
11	Blokada ustawień.....	12
12	Wskaźnik zużycia energii	12
13	Ustawienia podstawowe	13
14	Czyszczenie i pielęgnacja.....	14
15	Usuwanie usterek.....	14
16	Utylizacja	15
17	Serwis	16



1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

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

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

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

Urządzenie silnie się nagrzewa.

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

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

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 16*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA!

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

- ▶ Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.

- ▶ Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących polach grzewczych pustych naczyń.

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej. Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.

Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.

- ▶ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
- ▶ Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipsiały	Pozostałości potraw po wykipieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

- Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

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

- Niewykorzystane ciepło resztkowe zwiększa zużycie energii.

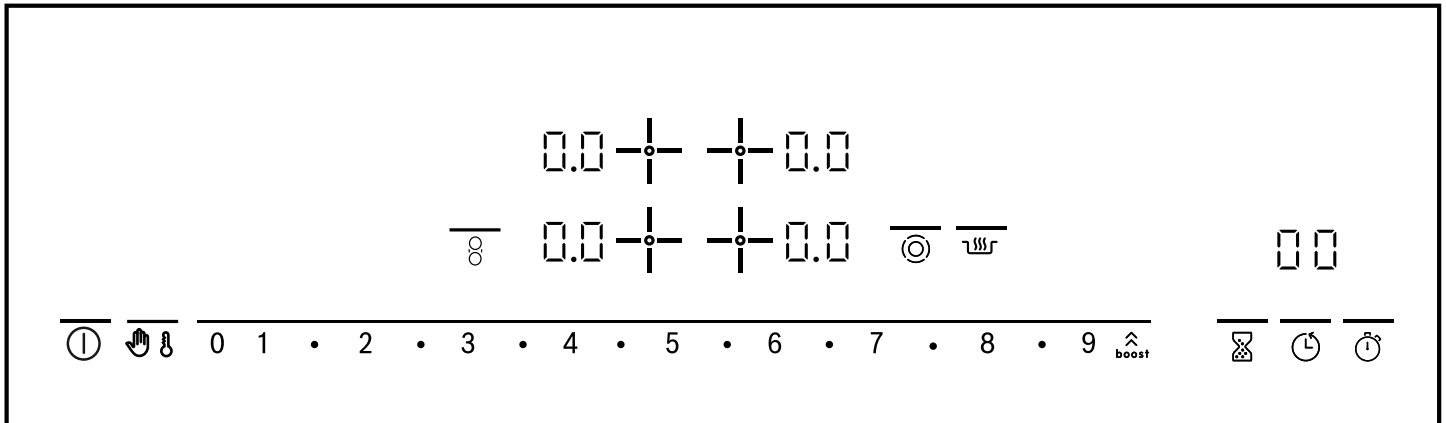
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

4 Poznanawanie urządzenia

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

4.1 Panel obsługi

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



4.2 Wskaźniki

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

Wskaźnik	Nazwa
1-9	Stopnie mocy grzania
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost
LD	Funkcja podtrzymywania ciepła
88	Timer

4.3 Pola dotykowe

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

Pole dotykowe z podświetlanymi paskiem nad symbolami

Pole dotykowe	Nazwa
ⓘ	Włącznik główny
boost	Funkcja PowerBoost
👤	Zabezpieczenie przed dziećmi Blokada ustawień
🔥	Funkcja podtrzymywania ciepła
⊞	Kombinowana strefa grzewcza
1-2-3...9	Strefa ustawień
⊙	Włączanie stref
⌚	Minutnik
⌚	Timer
⏸	Funkcja stopera

Pole dotykowe bez podświetlanego paska nad symbolami

Pole dotykowe	Nazwa
+	Wybór pola grzewczego

Uwagi

- W zależności od stanu płyty grzewczej pola dotykowe, które można w danej chwili wybrać, świecą z połowiczną lub pełną jasnością. Dotknięcie odpowiedniego pola spowoduje wykonanie jej funkcji.
- Pola dotykowe niedostępnych funkcji nie świecą.
- Ustawienia aktualnie wybranych pól grzewczych świecą z pełną jasnością.
- Panel obsługi powinien być zawsze suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani pól dotykowych. Układ elektroniczny może się przegrzać.

4.4 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.

Po aktywacji opcji świecą odpowiednie wskaźniki.

Po włączeniu pola grzewczego aktywna jest wartość, która była ustawiona jako ostatnia.

Pole grzewcze	Nazwa	Włączanie i wyłączenie
○	Pole jednostrefowe	Wybrać pole grzewcze.
⊙	Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzewcze. Dotknąć ⊙.

Uwagi

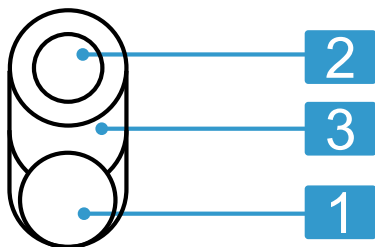
- Ciemne miejsca na rozgrzanym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
- W przypadku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

Powody:

- Ochrona wrażliwych części przed przegrzaniem.
- Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
- Optymalizacja rezultatu gotowania.

Kombinowana strefa grzewcza

W przypadku kombinowanej strefy grzewczej można łączyć jedno- i dwustrefowe pole grzewcze mostkiem grzewczym.



- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Pole jednostrefowe |
| 2 | Pole dwustrefowe |
| 3 | Mostek grzewczy |

Kombinacja	Włączanie dodatkowego obwodu grzewczego	Możliwość stosowania
Mała strefa smażenia: połączenie 2 i 3	Wybrać pole grzewcze 2 i dotknąć ☉. Włączany jest drugi obwód grzewczy. Świeci ☉. Ponownie dotknąć ☉. Włączana jest mała strefa smażenia. Świeci ☉.	Mała brytfanna Mały teppan yaki
Duża strefa smażenia: połączenie 1 i 3 oraz 2	Wybrać pole grzewcze 1 albo 2 i dotknąć ☉. Włączana jest duża strefa smażenia. Pasek nad symbolem ☉ świeci z pełną jasnością.	Duża brytfanna Duży teppan yaki Duża blacha do grillowania

Mała strefa smażenia (2 i 3) i jednostrefowe pole grzewcze (1) mogą też działać niezależnie od siebie na różnych stopniach mocy grzania. Powstają w ten sposób, np. w przypadku dużych brytfann, naczyń teppan yaki lub blach do grillowania, strefy o różnych temperaturach.

Przy użyciu małej strefy smażenia można podsmażać potrawę, jednocześnie utrzymując inną potrawę w żądanej temperaturze na jednostrefowym polu grzewczym.

Wskazówka: Odpowiednie naczynie do gotowania można nabyć w naszym serwisie lub sklepie internetowym.

4.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego. Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci wskaźnik ciepła resztkowego.

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

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania płyty grzewczej służy włącznik główny.

Jeśli w ciągu 4 sekund od wyłączenia płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, aktywne będą poprzednie ustawienia.

5.2 Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Dotknąć ☉.

- ✓ Świeci pasek nad symbolem ☉.
- ✓ Świecą wskaźniki powierzchni obsługi oraz wskaźniki stopni mocy grzania ☉.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

5.3 Wyłączanie płyty grzewczej

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

- ▶ Dotknąć ☉.
- ✓ Gaśnie pasek nad symbolem ☉.

- ✓ Gasną wskaźniki.
- ✓ Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.
- ✓ Wskaźnik ciepła resztkowego świeci, aż pola grzewcze dostatecznie wystygną.

5.4 Ustawianie pól grzewczych

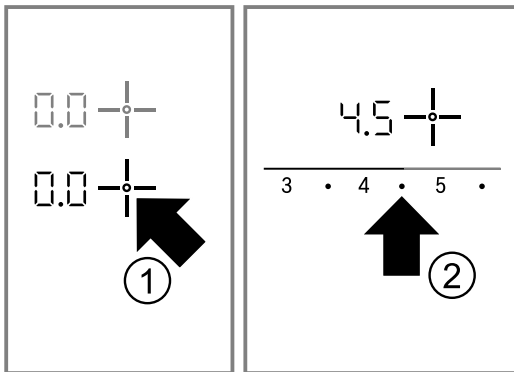
W celu dokonania ustawień pola grzewczego należy je wybrać.

Stopień mocy grzania	
1	najniższa moc
9	najwyższa moc
.5	Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni, np. 4.5 .

5.5 Ustawianie stopni mocy grzania

Wymaganie: Płyta grzewcza jest włączona.

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu \pm .
- ✓ We wskaźniku stopnia mocy grzania świeci z pełną jasnością 0.0.
2. Ustawić stopień mocy grzania w strefie ustawień.



- ✓ Pole grzewcze jest włączone.

5.6 Zmiana stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu \pm .
2. Ustawić stopień mocy grzania w strefie ustawień.

5.7 Wyłączanie pola grzewczego

Po upływie ok. 10 sekund od wyłączenia pola grzewczego pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu \pm .
2. W strefie ustawień wybrać 0.

5.8 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

W tym miejscu dostępny jest przegląd różnych potraw i dostosowanych do nich stopni mocy grzania.

Czas gotowania może być różny w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw. Stopień mocy dogotowywania jest zależny od używanego naczynia do gotowania.

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Do podgotowania używać 9 stopnia mocy grzania.
- Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

- Artykuły wymagające mocnego obsmażenia lub wydzielające podczas smażenia dużo płynu najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.
- Porady dotyczące energooszczędnego gotowania. → Strona 6

Roztapianie

Potrawa	Stopień mocy grzania dla dogotowywania	Dogotowywanie w minutach
Czekolada, kuwertura	1-1,5	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-

Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1-2	-
Mleko ¹	1,5-2,5	-
Kiełbaski w wodzie ¹	3-4	-

¹ Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Rozmrażanie i podgrzewanie

Szpinak, mrożony	2,5-3,5	10-20
Gulasz, mrożony	2,5-3,5	20-30

Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

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

¹ Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

² Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

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

¹ Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

² Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Duszenie

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

Smażenie na małej ilości oleju

Smażyć potrawy bez pokrywki.

Sznyceł, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Sznyceł, mrożony	6-7	8-12
Kotlety, naturalne lub panierowane ¹	6-7	8-12
Stek, grubość 3 cm	7-8	8-12
Kotlet mielony, grubość 3 cm ¹	4,5-5,5	30-40
Hamburger, grubość 2 cm ¹	6-7	10-20
Piers drobiowa, grubość 2 cm ¹	5-6	10-20
Piers drobiowa, mrożona ¹	5-6	10-30
Ryba lub filet rybny, naturalne	5-6	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane	6-7	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12
Scampi, krewetki	7-8	4-10
Warzywa lub grzyby świeże, podsmażanie	7-8	10-20

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

Warzywa lub mięso w paski na sposób azjatycki	7,5-8,5	15-20
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3,5-4,5	smażenie ciągłe
Jaja sadzone	5-6	3-6

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.


Smażenie w głębokim tłuszczu

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

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

6 Funkcja PowerBoost

Przy użyciu funkcji PowerBoost można podgrzewać większe ilości wody jeszcze szybciej niż na 9 stopniu mocy grzania.

Funkcja PowerBoost jest dostępna tylko dla pól grzewczych oznaczonych symbolem **boost** .


6.1 Włączanie funkcji PowerBoost

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przy włączonej funkcji PowerBoost olej i tłuszcz bardzo szybko się rozgrzewa. Przegrzane oleje i tłuszcze są bardzo łatwopalne.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gotowanych potraw bez nadzoru.

Wymaganie: W przypadku dwustrefowych pól grzewczych warunkiem użycia funkcji PowerBoost jest włączenie drugiego obwodu grzewczego.

1. Wybrać pole grzewcze.
 2. W strefie nastawiania dotknąć .
- ✓ Świeci się wskaźnik **b**.

6.2 Wyłączanie funkcji PowerBoost

Jeżeli funkcja PowerBoost nie została wyłączona, wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Pole grzewcze przechodzi z powrotem na 9 stopień mocy grzania.




1. Wybrać pole grzewcze.
 2. Ustawić dowolny stopień mocy grzania dla dogotowywania.
- ✓ Wskaźnik **b** gaśnie.

7 Zabezpieczenie przed dziećmi


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

7.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą przy użyciu .
 2. Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekund.
- ✓ Wskaźnik  świeci przez 10 sekund.
- ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

7.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekund.
- ✓ Blokada została wyłączona.

7.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Gdy funkcja ta jest aktywna, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane automatycznie w momencie wyłączenia płyty grzewczej.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować w menu ustawień podstawowych.

→ *Strona 13*

8 Funkcje czasowe

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

8.1 Czas włączenia

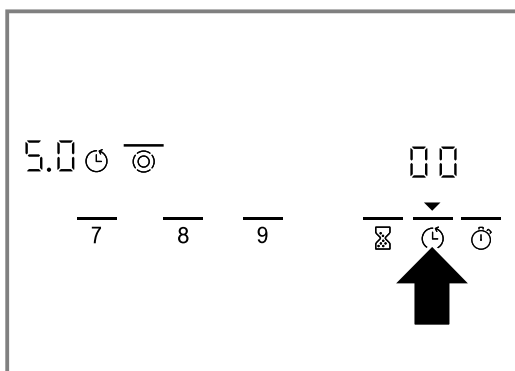
Dla wybranego pola grzewczego można wprowadzić czas włączenia. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

Czas włączenia można ustawiać na maksymalnie 99 minut.

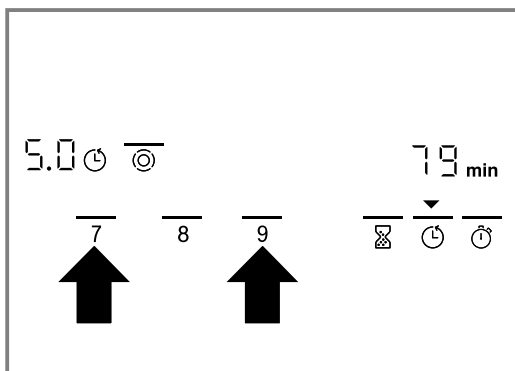
Ustawianie czasu włączenia

Wymaganie: Pole grzewcze jest wybrane i ustawione.

1. Dotknąć ☺.



- ✓ Świeci ▼ nad symbolem ☺, a wskaźnik ☺ wybranego pola grzewczego świeci z pełną jasnością.
 - ✓ Na wskaźniku timera świeci 00.
2. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie ustawień żądany czas.



- ✓ Zaczyna upływać ustawiony czas. Jeśli czas został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas wybranego pola grzewczego.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze zostaje wyłączone. Słychać sygnał, a we wskaźniku miga przez 10 sekund 00. Miga ▼ nad symbolem ☺ oraz wskaźnik ☺.

Korekta lub zerowanie ustawionego czasu włączenia

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć ☺.
3. W strefie ustawień zmienić czas lub ustawić na 00.

Wyłączanie sygnału ciągłego

Sygnał można wyłączyć manualnie.

- ▶ Dotknąć dowolnego symbolu.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

Automatyczny timer

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

Automatyczny timer należy aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 13*

Wskazówka: Automatyczny timer dotyczy wszystkich pól grzewczych. Czas ustawiony dla pojedynczego pola grzewczego można skracać lub zerować. → *Strona 11*

8.2 Minutnik

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

Ustawianie minutnika

1. Dotknąć ☺.
 - ✓ Świeci z pełną jasnością ▼ nad symbolem ☺.
 - ✓ We wskaźniku timera świeci 00.
2. Ustawić wybrany czas w strefie ustawień.
 - ✓ Po kilku sekundach zaczyna się odliczanie czasu.
 - ✓ Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. We wskaźniku timera miga 00.
 - ✓ Miga ▼ nad symbolem ☺.
 - ✓ Wskaźnik wyłącza się po 10 sekundach.

8.3 Funkcja stopera

Stoper pokazuje czas, jaki upływa po uruchomieniu tej funkcji.


Funkcja stopera działa, gdy płyta grzewcza jest włączona. Wyłączenie płyty grzewczej powoduje wyłączenie funkcji stopera.

Włączanie funkcji stopera

- ▶ Dotknąć ☺.
- ✓ Na wskaźniku timera pojawia się 00.
- ✓ Zaczyna się odmierzenie czasu.
- ✓ W ciągu pierwszej minuty są pokazywane sekundy, a następnie minuty.

Uwaga: Jeżeli oprócz stopera zostanie włączona inna funkcja czasowa, ustawienie widać przez 10 sekund we wskaźniku timera. Następnie ponownie pojawi się funkcja stopera.

Wyłączanie funkcji stopera

- ▶ Ponownie dotknąć .
- ✓ Wskazanie timera zgaśnie.

9 Automatyczne wyłączenie

Jeżeli ustawienia pola grzewczego nie były zmieniane przez dłuższy czas, uaktywnia się funkcja automatycznego wyłączenia.

Czas, po którym pole grzewcze będzie wyłączane, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 godziny do 10 godzin).

Grzejnik pola grzewczego zostaje wyłączony. We wskaźniku pola grzewczego migają na przemian *FB* oraz wskaźnik ciepła resztkowego *H/h*.



9.1 Dalsze gotowanie po automatycznym wyłączeniu

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



10 Funkcja podtrzymywania ciepła

Funkcja utrzymywania temperatury nadaje się idealnie do roztopiania czekolady lub masła i do utrzymywania temperatury potraw i naczyń.

10.1 Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła

1. Wybrać pole grzewcze.
 2. Dotknąć .
- ✓ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci  dla każdego pola grzewczego.


10.2 Wyłączanie funkcji podtrzymywania ciepła

1. Wybrać pole grzewcze.
 2. Dotknąć .
- ✓ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci  dla każdego pola grzewczego.

11 Blokada ustawień

Podczas wycierania pola obsługi przy włączonej płycie grzewczej może dojść do przypadkowej zmiany ustawień. W celu wykluczenia takiej sytuacji płyta grzewcza została wyposażona w funkcję blokady ustawień. Funkcja blokady ustawień nie dotyczy włącznika głównego. Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć.

11.1 Aktywacja blokady ustawień

- ▶ Dotknąć .
- ✓ Słysać sygnał.
- ✓ Świeci wskaźnik  nad symbolem .
- ✓ Pole obsługi zostaje zablokowane na 30 sekund.

12 Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem a wyłączeniem urządzenia. Przez 10 sekund po wyłączeniu wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,08 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej. To wskazanie można aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 13*

13 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

13.1 Przegląd ustawień podstawowych


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

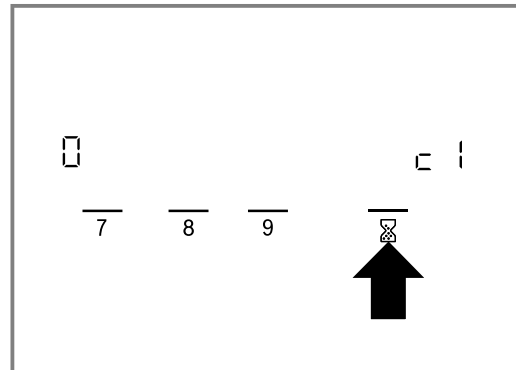
Wskaźnik	Opcja
c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi □ – Funkcja wyłączona ¹ / – Funkcja włączona 2 – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c 2	Dźwięk sygnału □ – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony. / – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi. 2 – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. ¹
c 3	Wskaźnik zużycia energii Informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać od zakładu energetycznego. □ – Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony. ¹ / – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 230 V. 2 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 400 V. 3 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 220 V. 4 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 240 V.
c 5	Automatyczny timer □□ – Funkcja wyłączona. ¹ /-99 – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
c 6	Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu / – 10 sekund. ¹ 2 – 30 sekund. 3 – 1 minuta.
c 7	Włączanie elementów grzewczych □ – Funkcja wyłączona / – Funkcja włączona 2 – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego. ¹
c 0	Przywracanie ustawień fabrycznych □ – Funkcja wyłączona ¹ / – Funkcja włączona


¹ Ustawienie fabryczne

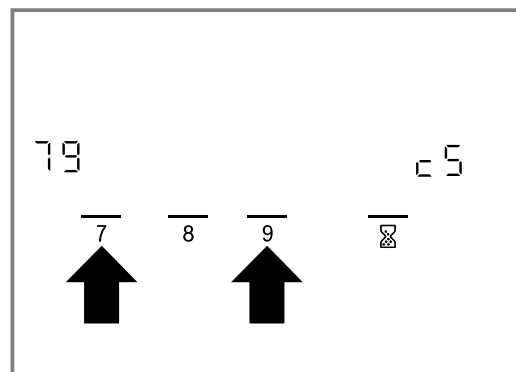
13.2 Zmiana ustawień podstawowych


Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.


1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następujących 10 sekund nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.



- ✓ Pojawia się c 1.
 - ✓ We wskaźniku pola grzewczego świeci □.
3. Dotknąć symbolu  odpowiednią ilość razy, aż pojawi się żądane wskazanie.
 4. W strefie ustawień ustawić żądaną wielkość.



5. Nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienie zostało aktywowane.

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

14 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

14.1 Środki czyszczące

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

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

Nieodpowiednie środki czyszczące

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

14.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

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

Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 14*

Wymaganie: Płyta grzewcza ostygła.

1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Wskazówka: Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

14.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

Ramę płyty grzewczej należy czyścić po użyciu, jeżeli znajdują się na niej plamy i brud.

Uwagi

- Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 14*
 - Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Ramę płyty grzewczej myć roztworem płynu do mycia naczyń i miękką ściereczką. Nowe ściereczki gąbkowe należy przed użyciem dokładnie wypłukać.
 2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

15 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

15.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Brak	Przerwa w dostawie prądu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej. 2. Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu prądem sieciowym.
Migają wszystkie wskaźniki	Pulpit obsługi jest mokry albo leżą na nim przedmioty. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
F2	Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odczekać jakiś czas. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F4	Mimo wyłączenia przy przez F2 temperatura układu elektronicznego dalej wzrosła. Dlatego wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odczekać jakiś czas. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F5 i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał.	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Usunąć garnek. ✓ Wskaźnik gaśnie krótko potem.
F5 i sygnał akustyczny	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Usunąć garnek. 2. Odczekać jakiś czas. 3. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F8	Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie. Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.
dE i pola grzewcze nie grzeją	Aktywny tryb demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu następných 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.
Na wyświetlaczu wi- dać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. <ul style="list-style-type: none"> → "Serwis", Strona 16

16 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

16.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

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



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

17 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

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

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



Содержание

1	Безопасность	17
2	Предотвращение материального ущерба	19
3	Защита окружающей среды и экономия	19
4	Знакомство с прибором	21
5	Стандартное управление	22
6	Функция «Powerboost»	24
7	Блокировка для безопасности детей.....	25
8	Функции времени	25
9	Автоматическое отключение	26
10	Функция поддержания в горячем состо- янии	26
11	Защита при вытирании	26
12	Индикатор расхода электроэнергии.....	27
13	Базовые установки	27
14	Очистка и уход	28
15	Устранение неисправностей	28
16	Утилизация	30
17	Сервисная служба	30



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

Используйте прибор только:

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

Не используйте прибор:

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

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▶ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▶ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.

- ▶ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▶ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.

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

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.

- ▶ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже если процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ *Страница 30*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- ▶ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх.

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

▶ Проверять посуду.
Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

▶ Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

▶ Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

▶ Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

- ▶ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▶ Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

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

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

- Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую степень нагрева.

- При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

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

- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

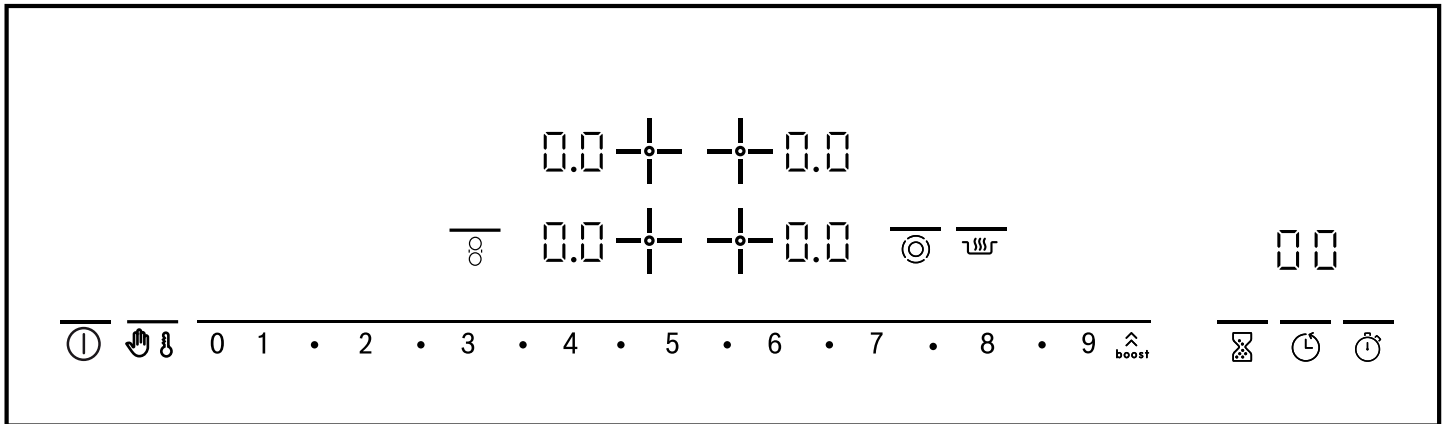
4 Знакомство с прибором

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

→ Страница 2

4.1 Панель управления

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



4.2 Индикаторы

Индикаторы отображают настроенные значения и функции.

Индикатор	Наименование
1-9	Ступени нагрева конфорки
H/h	Остаточное тепло
b	Функция «Powerboost»
LO	Функция поддержания в горячем состоянии
88	Таймер

4.3 Сенсорные поля

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

Сенсорное поле со светящимися полосами над символами

Сенсорное поле	Наименование
ⓘ	Главный выключатель
⬆️	«Powerboost»
👤	Блокировка для безопасности детей Защита при вытирании
LO	Функция поддержания в горячем состоянии
⊙	Комбинированная варочная поверхность

Сенсорное поле	Наименование
1•2•3...9	Зона настройки
⊙	Подключение зон
🕒	Бытовой таймер
🕒	Таймер
⌚	Функция секундомера

Сенсорное поле без светящихся полос над символами

Сенсорное поле	Наименование
+	Выбор конфорки

Примечания

- В зависимости от режима варочной панели сенсорные поля, которые можно выбрать в данное время, светятся полужарким или ярким светом. Если коснуться сенсорного поля, соответствующая функция выполняется.
- Сенсорные поля для функций, которые нельзя выбрать в данное время, не светятся.
- Настройки выбранных в данное время конфорок ярко светятся.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и сенсорным полям. Это может вызвать перегрев электроники.

4.4 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.

Если вы активируете подключения, соответствующие индикаторы светятся.

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

Конфорка	Наименование	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	Выберите конфорку.
◎	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку. Коснитесь ◎.

Примечания

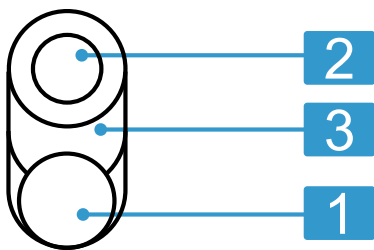
- Темные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функцию конфорки.
- Конфорка регулирует температуру, включая и выключая нагрев. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
- У многоконтурных конфорок нагрев конфорки и нагрев подключаемых зон могут включаться и выключаться в разное время.

Причины:

- Легко повреждаемые детали защищаются от перегрева.
- Прибор защищён от перепадов напряжения.
- Блюда получаются более вкусными.

Комбинированная варочная поверхность

При наличии комбинированной варочной поверхности вы можете комбинировать одноконтурную конфорку и двухконтурную конфорку с соединяющим нагревательным элементом. Вы можете пользоваться обеими конфорками и независимо друг от друга.



1 Одноконтурная конфорка

5 Стандартное управление

5.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

2 Двухконтурная конфорка

3 Соединяющий нагревательный элемент

Комбинированный режим	Подключение	Пригодность
Малая зона нагрева для жаровни: комбинация 2 и 3	Выберите конфорку 2 и нажмите на ◎. Подключается второй нагревательный контур. Горит ◎. Снова нажмите на ◎. Подключается малая зона нагрева для жаровни. Горит ♂.	Небольшая жаровня Небольшой тэпанъ-яки
Большая зона нагрева для жаровни: комбинация 1 и 3 и 2	Выберите конфорку 1 или 2 и нажмите на ♂. Подключается большая зона нагрева для жаровни. Светящаяся полоса над ♂ горит ярко.	Большая жаровня Большой тэпанъ-яки Большой противень для гриля

Малую зону нагрева для жаровни (2 и 3) и одноконтурную конфорку (1) вы можете использовать также независимо друг от друга и с различными степенями нагрева. Для большой жаровни, тэпанъяки или противня для гриля достигаются различные диапазоны температур.

В малой зоне нагрева для жаровни вы можете выполнить обжаривание, а на одноконтурной конфорке одновременно подогревать блюдо.

Рекомендация: Подходящую кухонную посуду вы можете заказать через сервисную службу или в нашем онлайн-магазине.

4.5 Индикация остаточного тепла

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

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

5.2 Включение варочной панели

- Нажмите на ①.
- Светящаяся полоса над ① горит.
- Горят индикаторы элементов управления и ступеней нагрева конфорок ②.
- Варочная панель готова к работе.

5.3 Выключение варочной панели

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

- ▶ Нажмите на ①.
- ✓ Светящаяся полоса над ① гаснет.
- ✓ Индикаторы гаснут.
- ✓ Все конфорки выключены.
- ✓ Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

5.4 Выполнение установок для конфорки

Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.

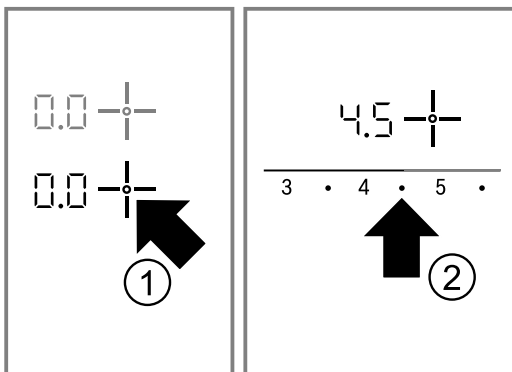
Ступени нагрева конфорки

1	минимальная мощность
9	максимальная мощность
.5	Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, напр., 4.5 .

5.5 Настройка ступеней нагрева

Требование: Варочная панель включена.

1. Выберите конфорку при помощи \pm .
- ✓ На индикаторе ступени нагрева ярко горит 0.0.
2. Установите ступень нагрева в зоне настройки.



- ✓ Конфорка включена.

5.6 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку при помощи \pm .
2. Установите ступень нагрева в зоне настройки.

5.7 Выключение конфорки

Если вы выключили конфорку, то примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

1. Выберите конфорку при помощи \pm .
2. Установите 0 в зоне настройки.

5.8 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими ступенями нагрева.

Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Ступени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

Рекомендации по приготовлению

- Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономией электроэнергии. → *Страница 20*

Растапливание

Блюдо	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.5	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1-2	-

Разогревание или поддержание в горячем состоянии

Густой суп, например чечевичная похлёбка	1-2	-
Молоко ¹	1.5-2.5	-
Сосиски в воде ¹	3-4	-

¹ Готовьте блюдо без крышки.

Размораживание и разогревание

Шпинат глубокой заморозки	2.5-3.5	10-20
Гуляш глубокой заморозки	2.5-3.5	20-30

Доведение до готовности или варка без кипения

Клётцы, фрикадельки ^{1,2}	4.5-5.5	20-30
Рыба ^{1,2}	4-5	10-15
Белый соус, например, бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например бешарнский или голландский соус	3-4	8-12

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

Варка, приготовление на пару или припускание

Рис в двойном объеме воды	2-3	15-30
Молочный рис	1.5-2.5	35-45
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Изделия из теста, макароны ^{1,2}	6-7	6-10
Суп, в т.ч. густой	3.5-4.5	15-60
Овощи, свежие	2.5-3.5	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.5-4.5	10-20

Блюда, приготовленные в скороварке

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

Тушение

Рулеты	4-5	50-60
Тушёное мясо	4-5	60-100
Гуляш	2.5-3.5	50-60

Жарение с малым количеством масла

Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Отбивная котлета, в панировке или без неё ¹	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см ¹	4.5-5.5	30-40
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см ¹	6-7	10-20
Грудка птицы, толщина 2 см ¹	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки ¹	5-6	10-30

¹ Поворачивайте блюдо несколько раз.

Рыба или рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Соте из свежих овощей или грибов	7-8	10-20
Овощи или мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7.5-8.5	15-20
Блюда для жарения, глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.5-4.5	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6

¹ Поворачивайте блюдо несколько раз.


Жарение во фритюре

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

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

6 Функция «Powerboost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных boost .



6.1 Включение функции «Powerboost»

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Масла и жиры при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Перегретые масла и жиры воспламеняются быстро.


▶ Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения.

Требование: Чтобы пользоваться функцией на двухконтурных конфорках, необходимо подключить второй нагревательный контур.

1. Выберите конфорку.
 2. В зоне настройки нажмите .
- ✓ Загорается индикатор .

6.2 Выключение функции «Powerboost»

Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.




1. Выберите конфорку.
 2. Установите любую ступень слабого нагрева.
- ✓ Индикатор  гаснет.

7 Блокировка для безопасности детей


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

7.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель посредством .
 2. Удерживайте нажатым  прибл. 4 секунды.
- ✓ Индикатор  горит в течение 10 секунд.
 - ✓ Варочная панель заблокирована.

7.2 Выключение блокировки для безопасности детей

- ▶  удерживайте нажатыми прибл. 4 секунды.
- ✓ Блокировка снимается.

7.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в базовых установках.

→ Страница 27

8 Функции времени

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

8.1 Время приготовления

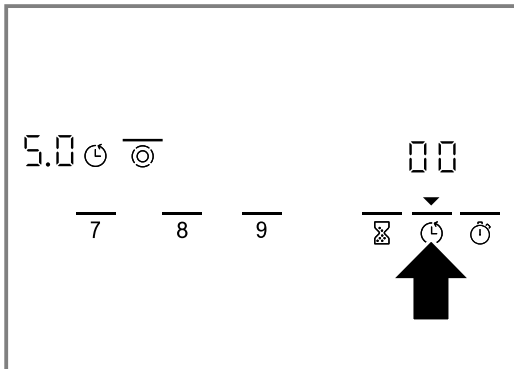
Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.





Можно установить время приготовления до 99 минут.

Установка времени приготовления

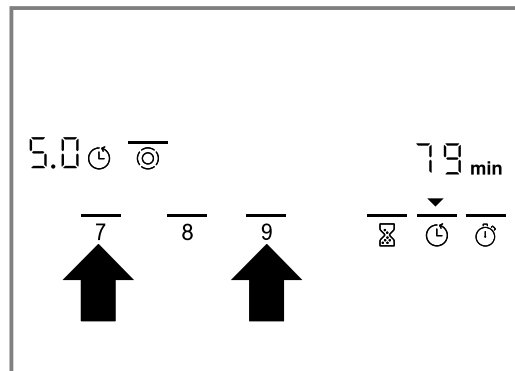
Требование: Конфорка выбрана и настроена.





1. Нажмите на .





- ✓  над  горит и индикатор  выбранной конфорки горит ярким светом.
- ✓ На индикаторе таймера горит .

2. В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.



- ✓ Начинается отсчет времени приготовления. Если вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.
- ✓ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе на 10 секунд мигает .  над  и индикатор  мигают.

Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на .
3. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

Выключение сигнала времени приготовления

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

- ▶ Нажмите на любой символ.
- ✓ Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

Автоматический таймер

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

Автоматический таймер включается в базовых установках. → *Страница 27*

Рекомендация: Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.
→ *Страница 25*

8.2 Бытовой таймер

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

Установка бытового таймера

1. Нажмите на .
 - ✓ над горит ярко.
 - ✓ На индикаторе таймера горит .
2. Установите требуемое время в зоне настройки.
 - ✓ Отсчет времени начинается через несколько секунд.
 - ✓ По истечении времени раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает .
 - ✓ над мигает.

- ✓ Через 10 секунд индикация выключается.

8.3 Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.

Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.

Включение функции секундомера

- ▶ Нажмите на .
- ✓ На индикаторе таймера появляется .
- ✓ Начинается отсчет времени.
- ✓ В течение первой минуты отображаются секунды, а потом – минуты.

Заметка: Если вы помимо секундомера дополнительно включаете другую функцию времени, то установка появляется на 10 секунд на индикаторе таймера. После этого снова отображается функция секундомера.

Выключение функции секундомера

- ▶ Снова нажмите на .
- ✓ Индикатор таймера гаснет.

9 Автоматическое отключение

Если вы не меняете установки конфорки долгое время, активируется функция автоматического отключения.

Момент отключения конфорки зависит от установленной степени нагрева конфорки (через 1—10 часов). Нагрев конфорки выключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают *FВ* и индикатор остаточного тепла *H/h*.

9.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

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

10 Функция поддержания в горячем состоянии

При помощи функции поддержания в горячем состоянии вы можете растапливать шоколад или сливочное масло, а также поддерживать блюда или посуду в горячем состоянии.

10.1 Включение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.

2. Нажмите на .
- ✓ На индикаторе степени нагрева горит .

10.2 Выключение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на .
- ✓ На индикаторе степени нагрева горит .

11 Защита при вытирании

При протирании включенной варочной панели возможно изменение настроек. Для предотвращения этого варочная панель оснащена защитой при вытирании.

Защита при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

11.1 Активирование защиты при вытирании

- ▶ Нажмите на .
- ✓ Раздаётся звуковой сигнал.
- ✓ Индикатор над горит.
- ✓ Панель управления блокируется на 30 секунд.

12 Индикатор расхода электроэнергии

Функция отображает суммарную электроэнергию, израсходованную между включением и выключением варочной панели.

После выключения на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, 1,08 кВт*ч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.

Вы можете активировать индикатор в базовых установках. → Страница 27

13 Базовые установки

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

13.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

Индикация	Выбор
c 1	Автоматическая блокировка для безопасности детей □ — выключено ¹ — включено 2 — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
c 2	Звуковой сигнал □ — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. — включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 — включен только сигнал подтверждения. 3 — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. ¹
c 3	Индикатор расхода электроэнергии Сетевое напряжение узнайте в своем местном предприятии энергоснабжения. □ — Индикатор расхода выключен. ¹ — Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В. 2 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В. 3 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В. 4 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
c 5	Автоматический таймер □□ — выключено. ¹ 1-99 — Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера — 10 секунд. ¹ 2 — 30 секунд. 3 — 1 минута.


¹ Заводская настройка

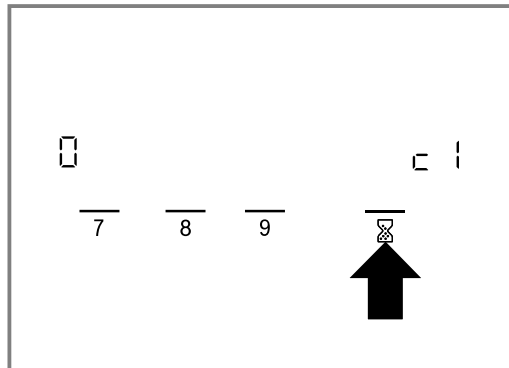
Индикация	Выбор
c 7	Подключение нагревательных элементов □ — Выключено — Включено 2 — Последняя установка перед выключением конфорки. ¹
c 8	Восстановление заводских установок □ — выключено ¹ — включено


¹ Заводская настройка

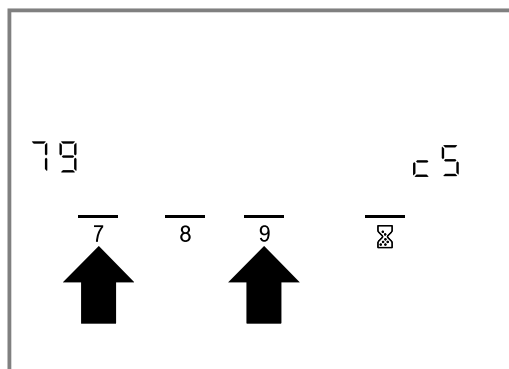
13.2 Изменение базовой установки


Требование: Варочная панель выключена.


1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым  4 секунды.



- ✓ Появляется c 1.
- ✓ На индикаторе конфорки загорается □.
3. Нажимайте на , пока не появится требуемая индикация.
4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Удерживайте  нажатым 4 секунды.
✓ Настройка задействована.

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

14 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

14.1 Чистящие средства

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства

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

14.2 Чистка стеклокерамики

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

Заметка: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 28*

Требование: Варочная панель остыла.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очищайте варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.

Рекомендация: Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

14.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.

Примечания

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 28*
 - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очищайте раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
 2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

15 Устранение неисправностей

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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.

15.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. 1. Проверьте домовый предохранитель прибора. 2. Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы. ▶ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
$F2$	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
$F4$	Несмотря на отключение посредством $F2$ нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
$F5$ и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. ▶ Снимите кастрюлю. ✓ Сразу после этого индикация гаснет.
$F5$ и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. 1. Снимите кастрюлю. 2. Подождите некоторое время. 3. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
$F8$	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.
dE и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. 1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 30

16 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

16.1 Утилизация старого бытового прибора

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

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

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

17 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Типовая табличка находится:

- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

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

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság	31
2	Anyagi károk elkerülése	33
3	Környezetvédelem és takarékoság	33
4	Ismerkedés	34
5	A kezelés alapjai	35
6	Powerboost funkció	37
7	Gyerekzár	37
8	Időfunkciók	38
9	Automatikus kikapcsolás	39
10	Melegen tartási funkció	39
11	Törlési védelem	39
12	Energiafogyasztás kijelzése	39
13	Alapbeállítások	39
14	Tisztítás és ápolás	40
15	Zavarok elhárítása	41
16	Ártalmatlanítás	42
17	Vevőszolgálat	42



1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

A készüléket csak a következőkre használja:

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

Ne használja a készüléket:

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

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Az élelmiszerek lánggra lobbanhatnak.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.

- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 42*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

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

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

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

2 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM!

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolja az üvegkerámiát.

- ▶ Ellenőrizze az edényt.

Az üresen történő főzés károsíthatja az edényt vagy a készüléket.

- ▶ Soha ne helyezze az edényt üresen a forró főzőfelületre és ne főzzön üresen.

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

- ▶ Soha ne helyezzen forró serpenyőket vagy edényeket a kezelőelemre vagy a főzőlap keretére.

Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.

- ▶ Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.

A nem hőálló anyagok ráolvadnak a forró főzőhelyre.

- ▶ Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.
- ▶ Ne használjon alufóliát vagy műanyag edényt.

2.1 A leggyakoribb sérülések áttekintése

Itt találhatóak a leggyakoribb sérülések és atippek az al kapcsolatokban, miként lehet azokat elkerülni.

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

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

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

Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.

Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.

- A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok energiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

- Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

- Az üvegfedő használatával anélkül is beelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

- A kevés élelmiszert tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.

- Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

Használja a főzőmező maradék hőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt 5-10 perccel kapcsolja ki.

- A fel nem használt maradék hő növeli az energiafogyasztást.

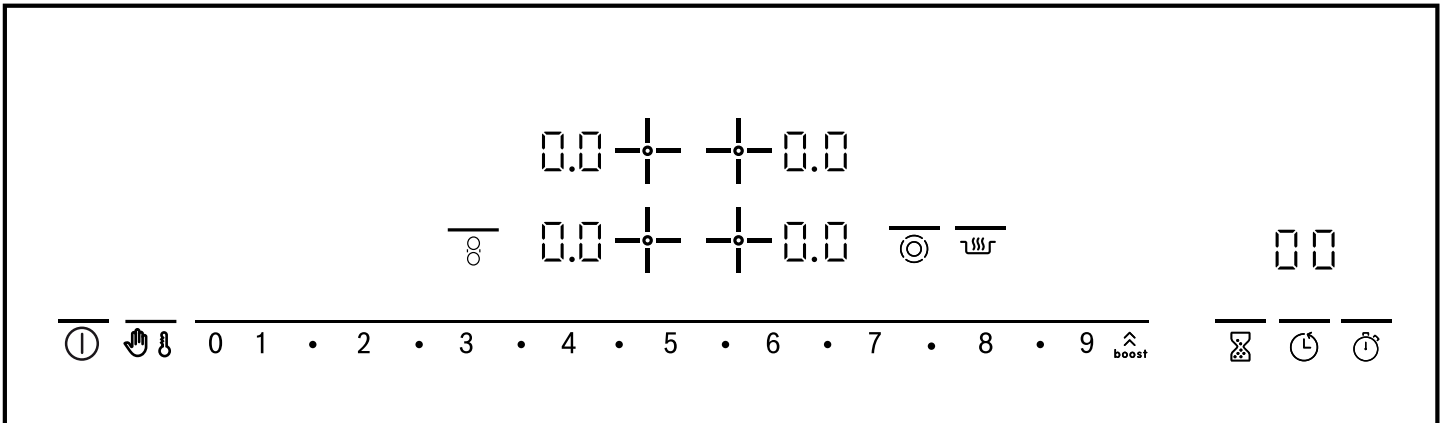
A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

4 Ismerkedés

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

4.1 Kezelőmező

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



4.2 Kijelzések

A kijelzők a beállított értékeket és funkciókat mutatják.

Kijelzés	Név
1-9	Főzési fokozatok
H / h	Maradék hő
b	Powerboost funkció
LD	Melegen tartási funkció
8 8	Időzítés

4.3 Érintőmezők

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

Érintőmező a szimbólumok feletti fénysávval

Érintőmező	Név
①	Főkapcsoló
boost	Teljesítménynövelés
👉	Gyerekzár Törlési védelem
LD	Melegen tartási funkció
8	Kombinált főzőhelyek
1-2-3...9	Beállítási terület
⊙	Zónabekapcsolás
🕒	Konyhai óra
🕒	Időzítés
⏸	Stopperóra funkció

Érintőmező a szimbólumok feletti fénysáv nélkül

Érintőmező	Név
+	Főzőhely-kiválasztás

Megjegyzések

- A főzőfelület üzemállapotától függően az Ön által kiválasztható érintőmezők félig világosan vagy világosan világítanak. Ezeket megérintve végrehajtódik a megfelelő funkció.
- Az éppen nem kiválasztható funkciók érintőmezői nem világítanak.
- Az éppen kiválasztott főzőhelyek beállításai élesen világítanak.
- Tartsa szárazon a kezelőmezőt. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és érintőpanelek közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

4.4 Főzőhelyek

Itt áttekintést talál a főzőhelyek különböző kapcsolóiról. A kapcsolók aktiválásakor a megfelelő kijelzők világítanak.

Ha bekapcsol egy főzőhelyet, akkor az az utoljára beállított méretben kapcsolódik be.

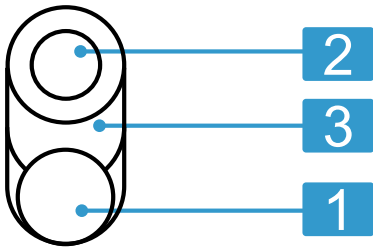
Főzőhely	Név	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet.
⊙	Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet. Koppintson az ⊙ ikonra.

Megjegyzések

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

Kombinált főzőhelyek

Kombinált főzőhelyek esetén az egykörös és kétkörös főzőhelyek hídfűtőtesttel kombinálhatók. A két főzőhely egymástól függetlenül is használható.



1	Egykörös főzőhely
2	Kétkörös főzőhely
3	Hídfűtőtest

Kombináció	Hozzákapcsolás	Alkalmasság
Kis sütőzóna: az 2. és 3. kombinációja	Válassza ki a 2. főzőhelyet és koppintson az ☉ ikonra. A második fűtőkör hozzákapcsol. ☉ világít. Koppintson ismét az ☉ ikonra. A kis sütőzóna hozzákapcsol. ☉ világít.	Kis sütőedény Kis teppanyaki
Nagy sütőzóna: az 1., a 3. és a 2. kombinációja	Válassza ki az 1. vagy a 2. főzőhelyet és koppintson az ☉ ikonra. A nagy sütőzóna hozzákapcsol. A ☉ szimbólum feletti fénysáv élesen világít.	Nagy sütőedény Nagy teppanyaki Nagy grill-lap

A kis sütőzóna (2 és 3) és az egykörös főzőhely (1) egymástól függetlenül is használható, különböző főzési fokozatokkal. Így például a nagy sütőedénynél, a teppanyakinál vagy a grill-lapnál különböző hőmérséklet-tartományok alakulnak ki.

A kis sütőzónán ekkor például egy ételt piríthatunk, az egykörös főzőhelyen pedig ugyanakkor melegen tarthatunk egy másik ételt. A kis sütőzónán ekkor például egy ételt piríthatunk, az egykörös főzőhelyen pedig ugyanakkor melegen tarthatunk egy másik ételt.

Tipp: Megfelelő edényt a vevőszolgálaton keresztül, vagy pedig online üzletünkben vásárolhat.

4.5 Maradék hő-kijelző

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

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

5 A kezelés alapjai

5.1 A főzőhely be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni. Ha a kikapcsolást követő első 4 másodpercben újra bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlap az addigi beállítással kezd el üzemelni.

5.2 A főzőfelület bekapcsolása

- ▶ Koppintson az ☉ ikonra.
- ✓ A ☉ szimbólum feletti fénysáv világít.
- ✓ A kezelőfelületek kijelzői és a ☐ főzésifokozat-kijelzők világítanak.
- ✓ A főzőfelület üzemkész.

5.3 A főzőlap kikapcsolása

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

- ▶ Koppintson az ☉ ikonra.
- ✓ A ☉ szimbólum feletti fénysáv eltűnik.
- ✓ A kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőhely ki van kapcsolva.
- ✓ A maradék hő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

5.4 A főzőhelyek beállítása

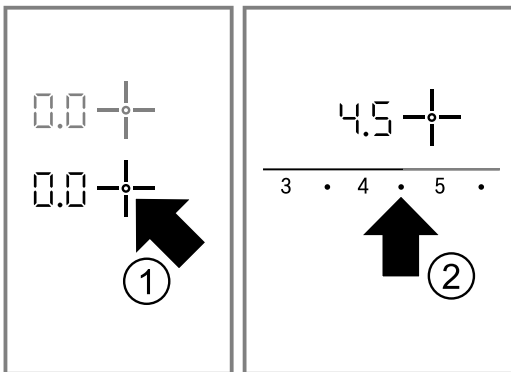
A főzőhely beállításához ki kell választani a főzőhelyet.

Főzési fokozat	
1	legkisebb teljesítmény
9	legnagyobb teljesítmény
.5	Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is, pl. 4,5.

5.5 Főzési fokozat beállítása

Követelmény: A főzőlap be van kapcsolva.

- Válasszon főzőhelyet az \pm használatával.
- ✓ Az 0.0 világít a főzési fokozat kijelzőjén.
- Állítsa be a főzési fokozatot a beállítási területen.



- ✓ A főzőhely be van kapcsolva.

5.6 A főzési fokozat módosítása

- Válasszon főzőhelyet az \pm használatával.
- Állítsa be a főzési fokozatot a beállítási területen.

5.7 Főzőhely kikapcsolása

A főzőhely kikapcsolását követő kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

- Válasszon főzőhelyet az \pm használatával.
- A beállítási tartományban állítsa be a 0-t.

5.8 Beállítási javaslatok a főzéshez

Itt láthatók a különféle ételek és a hozzájuk tartozó főzési fokozatok.

A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változik. A továbbfőzési fokozat a használt edénytől függ.

Elkészítési javaslatok

- Forraláshoz használja a 9-es főzési fokozatot.
- A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.
- Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb kis adagokban sütni.
- Tippek az energiatakarékos főzéshez. → Oldal 33

Olvasztás

Étel	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama perc-ben
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1,5	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-

Melegítés vagy melegen tartás

Egytálétel, pl. lencseleves	1-2	-
Tej ¹	1.5-2.5	-
Virslis vízben ¹	3-4	-

¹ Az ételt fedő nélkül készítse.

Felolvasztás és melegítés

Mélyhűtött spenót	2.5-3.5	10-20
Mélyhűtött pörkölt	2.5-3.5	20-30

Puhára párolás vagy forralás

Gombóc ^{1,2}	4,5-5,5	20-30
Hal ^{1,2}	4-5	10-15
Fehér szószok, pl. besamel-mártás	1-2	3-6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás vagy hollandimártás	3-4	8-12

¹ A vizet fedő alatt forralja fel.

² Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

Főzés, gőzölés vagy párolás

Rizs kétszeres vízmennyiséggel	2-3	15-30
Tejberizs	1.5-2.5	35-45
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30
Sós burgonya	4-5	15-25
Tésztafélék, metélt ^{1,2}	6-7	6-10
Egytálétel, leves	3.5-4.5	15-60
Zöldség, friss	2.5-3.5	10-20
Zöldség, mélyhűtött	3.5-4.5	10-20
Kuktában készülő ételek	4-5	-

¹ A vizet fedő alatt forralja fel.

² Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

Párolás

Göngyölt hús	4-5	50-60
Párolt sült	4-5	60-100
Pörkölt	2.5-3.5	50-60

Sütés kevés olajban

Az ételeket fedő nélkül süsse.

Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12
Karaj, natúr vagy panírozott ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm vastag	7-8	8-12

¹ Az ételt többször fordítsa meg.

Fasírt, 3 cm vastag ¹	4,5-5,5	30-40
Hamburger, 2 cm vastag ¹	6-7	10-20
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag ¹	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött ¹	5-6	10-30
Hal vagy halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-12
Királyrák, fűrészes garnélarák	7-8	4-10
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20
Zöldség vagy hús csíkokban, ázsiai módra	7.5-8.5	15-20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Fánk	6-7	folyamatosan süsse

¹ Az ételt többször fordítsa meg.

Omlett	3.5-4.5	folyamatosan süsse
Tükörtojás	5-6	3-6

¹ Az ételt többször fordítsa meg.

Olajban való sütés

Az élelmiszereket 150-200 grammos adagokként 1 - 2 l olajban süsse ki. Az ételeket fedő nélkül készítse.

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

6 Powerboost funkció

A Powerboost funkcióval nagyobb mennyiségű vizet még gyorsabban felmelegíthet, mint a 9-es főzési fokozattal.

A Powerboost funkció csak azoknál a főzőhelyeknél áll rendelkezésre, amelyek **boost** jelöléssel vannak ellátva.

6.1 A Powerboost funkció bekapcsolása

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Az olaj és a zsír a Powerboost funkcióval gyorsan felgyorsodik. A túlhevült olajok és zsírok gyorsan lángra lobbannak.

- ▶ A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül.

Követelmény: Kétkörös főzőhelyeknél a Powerboost funkcióval való használathoz hozzá kell kapcsolni a második fűtőkört.

1. Válassza ki a főzőhelyet.
 2. A beállítási tartományban koppintson az **BOOST** elemre.
- ✓ A **b** kijelzés világít.

6.2 A Powerboost funkció kikapcsolása

Ha Ön nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor az bizonyos idő múlva automatikusan kikapcsolódik. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.




1. Válassza ki a főzőhelyet.
 2. Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot.
- ✓ A **b** kijelzés kialszik.

7 Gyerekzár


A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

7.1 A gyermekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőfelület ki van kikapcsolva.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  használatával.
 2. Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig le nyomva.
- ✓ A  kijelzés 10 másodpercen keresztül villog.
 - ✓ A főzőlap le van zárva.

7.2 A gyermekzár kikapcsolása

- ▶ Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.
- ✓ A zár kioldott.

7.3 Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár automatikusan aktiválódik, ha a főzőfelület kikapcsol. Az automatikus gyerekzár az alapbeállításokban aktíválható. → *Oldal 39*

8 Időfunkciók


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

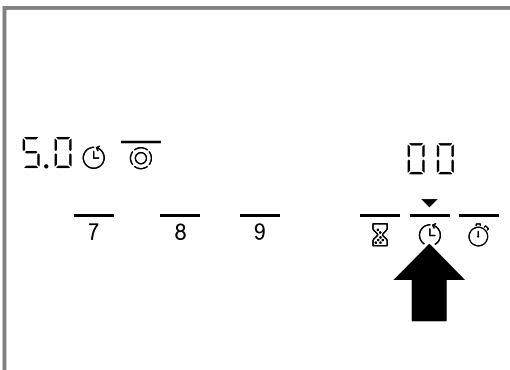
8.1 Időtartam





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

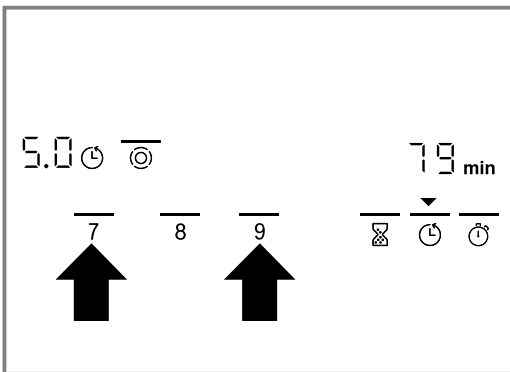
Időtartam beállítása





Követelmény: A főzőhely ki van választva és be van állítva.

1. Koppintson az  ikonra.





- ✓ A  feletti  szimbólum világít, a kívánt főzőhely  kijelzője epedig élesen világít.
 - ✓ Az időzítő kijelzőjén világít a következő: .
2. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt időtartamot a beállítási tartományban.



- ✓ Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.
- ✓ Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A  a  szimbólum felett és a  kijelzés villog.

Időtartam korrigálása vagy törlése

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Koppintson az  ikonra.
3. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa -ra.

A tartós jelzés kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Koppintson egy kívánt szimbólumra.
- ✓ A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.








Az automatikus időzítés az alapbeállításokban kapcsolható be. → *Oldal 39*

Tipp: Az automatikus időzítés minden főzőhelyre vonatkozik. Az egyes főzőhelyekhez tartozó időtartam csökkenthető vagy növelhető. → *Oldal 38*

8.2 Konyhai óra

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

A konyhai óra beállítása



1. Koppintson az  ikonra.
 - ✓ A  a  szimbólum felett élesen világít.
 - ✓ az időzítő kijelzőjén világít a .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
 - ✓ Néhány másodperc múlva az idő lefut.
 - ✓ Ha a beállított idő letelt, egy hangjelzés hallható. Az időzítő kijelzőjén villog a .
 - ✓ A  a  szimbólum felett villog.
 - ✓ 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

8.3 Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.


A stopperóra funkció csak akkor működik, ha a főzőfelület be van kapcsolva. Ha a főzőfelület kikapcsol, akkor a stopperóra funkció is kikapcsolódik.

Stopperóra funkció bekapcsolása

- ▶ Koppintson az  ikonra.
- ✓ Az időzítéskijelzőn megjelenik a .
- ✓ Az időmérés elkezdődik.
- ✓ Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

Megjegyzés: Ha a stopperóra funkció mellett egy másik időfunkciót is bekapcsol, a beállítás 10 másodperc-re megjelenik az időzítéskijelzőn. Ezután ismét a stopperóra funkció látható a kijelzőn.

A stopperóra funkció kikapcsolása

- ▶ Koppintson ismét az  ikonra.
- ✓ Az időzítéskijelzés kialszik.

9 Automatikus kikapcsolás

Ha egy főzőhely beállítását sokáig nem módosítja, elindul az automatikus lekapcsolás.

A főzőhely lekapcsolási ideje a beállított főzési fokozattól függ (1 és 10 órás időtartam között).

A főzőhely fűtése kikapcsolódik. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az *FB* és a *H/h* maradékhő-kijelző.

9.1 A főzés folytatása automatikus lekapcsolás után



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

10 Melegen tartási funkció



A melegentartás funkcióval csokoládét vagy vaját olvaszthat és melegen tarthatja az ételeket vagy az edényeket.

10.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőhelyet.

2. Koppintson az  ikonra.
 - ✓ Az  világít a főzési fokozat kijelzőjén.

10.2 A melegentartás funkció kikapcsolása




1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Koppintson az  ikonra.
 - ✓ Az  világít a főzési fokozat kijelzőjén.

11 Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak. Ennek elkerülése érdekében a főzőlap törlési védelem funkcióval rendelkezik.

A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőlapot bármikor kikapcsolhatja.

11.1 A törlési védelem aktiválása

- ▶ Koppintson az  ikonra.
- ✓ Egy hangjelzés hallható.
- ✓ A  kijelző világít a  felett.
- ✓ A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva.

12 Energiafogyasztás kijelzése

A funkcióval megjeleníthető a készülék be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztás.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,08 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

A kijelzés az alapbeállításokban aktiválható.





→ *Oldal 39*

13 Alapbeállítások






Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

13.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

Kijelzés	Kiválasztás
	Automatikus gyerekszár
	– Kikapcsolva ¹
	– Bekapcsolva
	– Manuális és automatikus gyerekszár kikapcsolva.

¹ Gyári beállítás

Kijelzés	Kiválasztás
	Hangjelzés
	– A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. A főkapcsoló jele bekapcsolva marad.
	– Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
	– Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva.
	– A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. ¹

¹ Gyári beállítás


Kijelzés	Kiválasztás
c 3	Energiafogyasztás kijelzése A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál. 0 – Fogyasztás kijelzése kikapcsolva. ¹ 1 – Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén. 2 – Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén. 3 – Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén. 4 – Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
c 5	Automatikus időzítés 00 – Kikapcsolva. ¹ 1-99 – Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama 1 – 10 másodperc. ¹ 2 – 30 másodperc. 3 – 1 perc.
c 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása 0 – Kikapcsolva 1 – Bekapcsolva 2 – Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt. ¹
c 0	Visszaváltás a gyári beállításokra 0 – Kikapcsolva ¹ 1 – Bekapcsolva

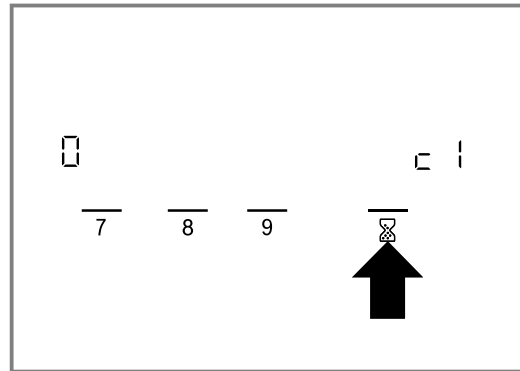
¹ Gyári beállítás

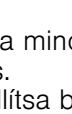
13.2 Alapbeállítások módosítása

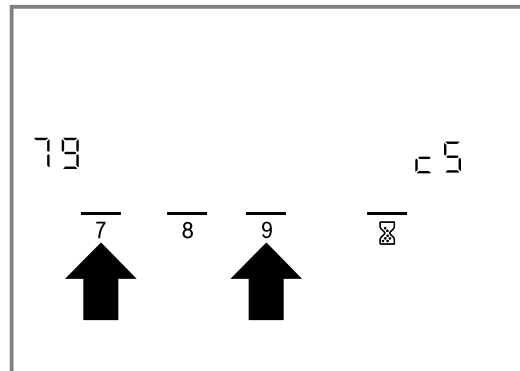
Követelmény: A főzőlap ki van kikapcsolva.


1. Kapcsolja be a főzőlapot.


2. A következő 10 másodpercben tartsa nyomva 4 másodpercig a  ikont.



- ✓ c 1 jelenik meg.
 - ✓ A főzőhelykijelzőn világít: 0.
3. Koppintson a  szimbólumra mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
 4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Tartsa nyomva a  ikont 4 másodpercig.
- ✓ A beállítás aktiválódott.

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

14 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működésképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

14.1 Tisztítószer

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

- ▶ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.

Alkalmatlan tisztítószer

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

14.2 Üvegkerámia tisztítása

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

Megjegyzés: Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → *Oldal 40*

Követelmény: A főzőlap lehűlt.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőhelyet üvegkerámia-tisztítószerekkel.
Ügyeljen a tisztítószer csomagolásán található tisztítási utasításokra.

Tipp: Üvegkerámiához készült speciális habbal jó tisztítási eredmények érhetőek el.

14.3 Főzőfelület keretének tisztítása

Használat után tisztítsa meg a főzőfelület keretét, ha azony szennyeződés vagy foltok találhatók.

Megjegyzések

- Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → *Oldal 40*

- Ne használja az üvegkaparót.
- 1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa.

- Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

15 Zavarok elhárítása

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

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik.

- ▶ Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A főzőlap magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat.

- ▶ Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

15.1 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás kimaradt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. 2. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog	A kezelőfelület nedves, vagy tárgyak találhatók rajta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Szárítsa meg a kezelőmezőt vagy távolítsa el a tárgyat.
$F2$	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Várjon egy ideig. 2. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
$F4$	Az $F2$ lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Várjon egy ideig. 2. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
Az $F5$ és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Távolítsa el az edényt. ✓ A kijelzés rövid idő elteltevel eltűnik.
$F5$ és jelzőhang	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Távolítsa el az edényt. 2. Várjon egy ideig. 3. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
F B	A főzőhely túl sokáig üzemelt és automatikusan lekapcsolt. A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
dE és a főzőhelyek nem melegednek	Demó üzemmód aktiválva. 1. Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról, ehhez kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Koppintson a következő 3 percen egy kívánt érintőmezőre.
Egy "E" betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111.	Az elektronika hibát észlelt. 1. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket. ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 2. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibáüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 42

16 Ártalmatlanítás

Itt megtudhatja, hogyan ártalmatlanítsa megfelelő módon régi készülékét.

16.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- ▶ Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



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

17 Vevőszolgálat

Ha a használatban kapcsolatban bármilyen kérdése van, ha nem tudja önállóan elhárítani a zavart a készüléken, vagy ha a készüléket meg kell javítani, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

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

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.

Ha a vevőszolgálatához fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

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

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típusátláján találja.

A típusátlát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

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

Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.



Cuprins

1	Siguranța	43
2	Prevenirea prejudiciilor materiale	45
3	Protecția mediului și economisirea	45
4	Cunoașterea	47
5	Utilizarea de bază	48
6	Funcția Powerboost	50
7	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	50
8	Funcții de timp	51
9	Deconectare automată	52
10	Funcția de menținere la cald	52
11	Protecție la ștergere	52
12	Afișaj pentru consumul de energie	52
13	Setările de bază	53
14	Curățare și îngrijire	54
15	Remediați defecțiunile	54
16	Evacuarea ca deșeu	55
17	Serviciul clienți	56

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

Utilizați acest aparat numai:

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

Nu folosiți aparatul:

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

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

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

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă și poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- ▶ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile și grăsimile încinse.
- ▶ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extintoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

- ▶ Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acesteia.
- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Aparatul se încinge.

- ▶ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

- ▶ Procesul de preparare trebuie să se desfășoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie supravegheate constant.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.

- ▶ Este recomandat să acționați cu precauție și să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil șoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ *Pagina 56*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.

- ▶ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă există lichid între fundul oalei și ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.

- ▶ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit și fundul oalei.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE!

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.

► Verificarea veselei.

Gătirea cu vase goale poate deteriora vasele de gătit sau aparatul.

► Nu așezați niciodată oale fără conținut pe ochiurile de gătit încinse, nu este permisă gătirea cu vase goale.

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

► Nu așezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.

► Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite. Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.

► Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.

► Nu utilizați folie de aluminiu sau vase din material plastic.

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

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

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

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

► Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

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

Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor.

Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

► Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

► Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

► Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

► Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

► Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

► Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Preparați cu o cantitate mică de apă.

► Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

► Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

Utilizați căldura remanentă a plitei. În cazul unor timpi de preparare mai îndelungați decoectați zona de gătire cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

- Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

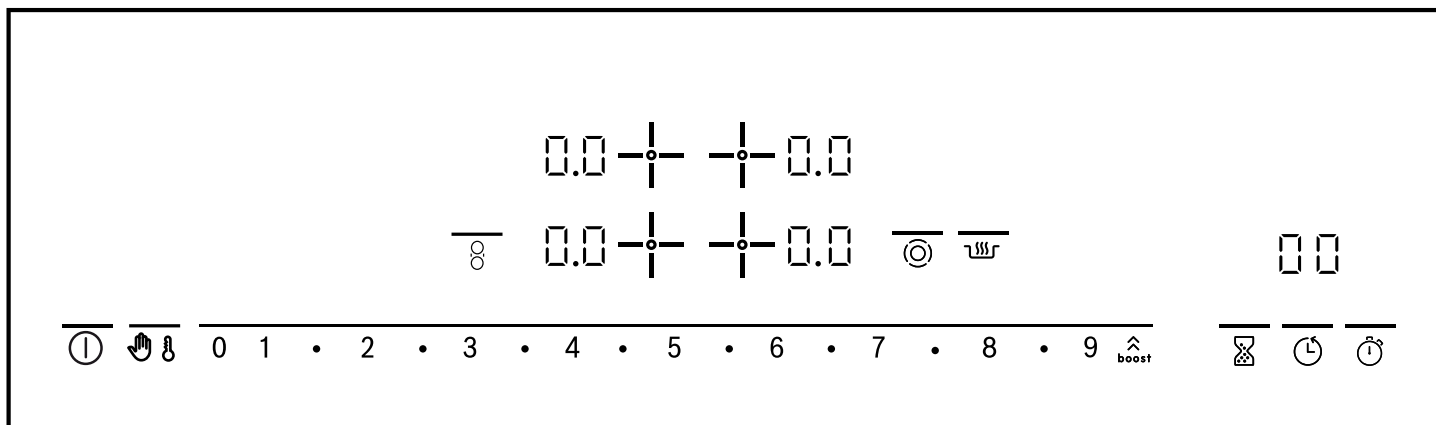
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

4 Cunoașterea

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

4.1 Panou de comandă

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



4.2 Afișaje

Pe afișaje apar valorile setate și funcțiile.

Afișaj	Denumire
1-9	Trepte de preparare termică
H / h	Căldură reziduală
b	Funcția Powerboost
LD	Funcția de menținere la cald
88	Temporizator

4.3 Panouri tactile

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

Panou tactil cu bară luminoasă deasupra simbolurilor

Panou tactil	Denumire
ⓘ	Înterupător principal
boost	Powerboost
👤	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor Protecție la ștergere
LD	Funcția de menținere la cald
8	Plită combinată
1-2-3...9	Domeniul de setări
⊙	Conectarea zonelor
🕒	Ceasul de bucătărie cu alarmă
🕒	Temporizator
🕒	Funcția de cronometru

Panou tactil fără bară luminoasă deasupra simbolurilor

Panou tactil	Denumire
+	Selectarea ochiului de gătit

Observații

- În funcție de starea de funcționare a plitei, panourile tactile, pe care le puteți selecta actualmente, se aprind mai mult sau mai puțin intens. Dacă atingeți panoul tactil, se execută funcția corespunzătoare.
- Panourile tactile pentru funcțiile care nu pot fi selectate actual, nu sunt aprinse.
- Setările ochiurilor de gătit selectate actualmente luminează intens.
- Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și a panourilor tactile. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

4.4 Zonele de gătit

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

Când activați conexiunile, afișajele corespunzătoare se aprind.

Când porniți un ochi de gătit, acesta pornește la ultima valoare setată.

Ochi de gătit	Nume	Conectarea și deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	Selectați zona de gătit.

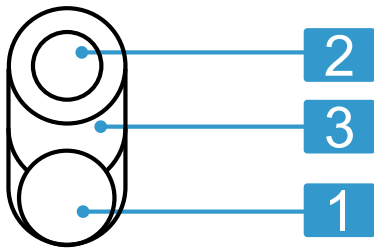
Ochi de gătit	Nume	Conectarea și deconectarea
☉	Zonă de gătit cu două circuite	Selectați zona de gătit. Atingeți ☉.

Observații

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

Plită combinată

În cazul plitei combinate puteți să combinați cu ajutorul punții rezistive zona de gătit cu un circuit simplu cu zona de gătit cu două circuite. Puteți utiliza cele două zone de gătit și în mod independent una de cealaltă.



1	Ochi de gătit cu un circuit
2	Ochi de gătit cu două circuite
3	Punte rezistivă

Combi-nație	Conectare	Se pre-tează pentru
Zona mică pentru cratițe: combinația cu 2 și 3	Selectați zona de gătit 2 și atingeți câmpul ☉. Va fi conectat al doilea circuit de încălzire. ☉ se aprinde. Atingeți din nou ☉. Se conectează zona mică pentru cratițe. ☉ se aprinde.	Cratițe mici Grătar japonez teppanyaki mic
Zona mare pentru cratițe: combinația cu 1 și 3 și 2	Selectați zona de gătit 1 sau 2 și atingeți câmpul ☉. Se conectează zona mare pentru cratițe. Bara luminoasă de deasupra ☉ se aprinde cu intensitate.	Cratițe mari Grătar japonez teppanyaki mare Plită mare pentru grătar

Zona mică pentru cratițe (2 și 3) și ochiul de gătit cu un circuit (1) se pot utiliza și independent, cu diferite trepte de preparare termică. La zona pentru cratițe mari, la grătarul japonez teppanyaki sau la plita pentru grătar se creează zone cu temperaturi diferite. Cu zona mică pentru cratițe puteți frige astfel un preparat, iar cu ochiul de gătit cu un circuit puteți menține totodată cald un alt preparat.

Recomandare: Vă puteți procura vasele de gătit adecvate de la unitățile de service abilitate sau din magazinul nostru online.

4.5 Indicator de căldură reziduală

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

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

5 Utilizarea de bază

5.1 Conectarea sau deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Dacă după ce ați deconectat aparatul și în primele 4 secunde îl reconectați acesta va fi pus în funcțiune cu setările anterioare.

5.2 Conectați plita

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra ① se aprinde.

- ✓ Se aprind afișajele suprafețelor de comandă și afișajele treptelor de preparare termică ②.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

5.3 Deconectați plita

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

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra ① se stinge.
- ✓ Indicatoarele se sting.

- ✓ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✓ Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

5.4 Setarea zonelor de gătit

Pentru a putea efectua setări la un ochi de gătit aceasta trebuie să fie în prealabil selectat.

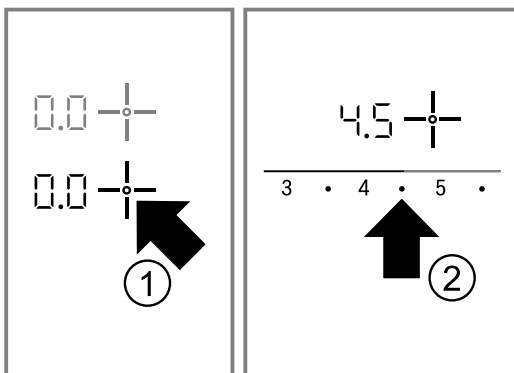
Treapta de preparare

1	putere minimă
9	putere maximă
.5	Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară, de ex. 4.5 .

5.5 Setarea treptelor de preparare termică

Cerință: Plita este conectată.

1. Cu + selectați ochiul de gătit.
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde intens 0.0 .
2. Setati o treaptă de preparare termică în domeniul de setări.



- ✓ Ochiul de gătit este activat.

5.6 Modificarea treptelor de preparare termică

1. Cu + selectați ochiul de gătit.
2. Setati o treaptă de preparare termică în domeniul de setări.

5.7 Deconectarea zonei de gătit

Dacă ați deconectat zona de gătit după aproximativ 10 secunde apare indicatorul de căldură reziduală.

1. Cu + selectați ochiul de gătit.
2. Selectați 0 în domeniul de setări.

5.8 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare termică corespunzătoare.

Timpu de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare termică îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătit cu economie de energie. → Pagina 45

Topire

Preparatul	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Ciocolată, glazură	1-1.5	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-

Încălzire sau menținere la cald

Tocană, de exemplu, tocană de linte	1-2	-
Lapte ¹	1.5-2.5	-
Cârnăciori în apă ¹	3-4	-

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

Decongelare și încălzire

Spanac, congelat	2.5-3.5	10-20
Gulaș, congelat	2.5-3.5	20-30

Poșare sau fierbere la foc mic

Găluște, perișoare ^{1,2}	4.5-5.5	20-30
Pește ^{1,2}	4-5	10-15
Sos alb, de exemplu, sos Béchamel	1-2	3-6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos Hollandaise	3-4	8-12

¹ Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

² Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Fierbere, gătit la aburi sau înăbușire

Orez cu cantitate dublă de apă	2-3	15-30
Orez cu lapte	1.5-2.5	35-45
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30
Cartofi natur	4-5	15-25
Paste făinoase, fidea ^{1,2}	6-7	6-10
Tocană, supă	3.5-4.5	15-60
Legume, proaspete	2.5-3.5	10-20
Legume, congelate	3.5-4.5	10-20
Mâncare în oala sub presiune	4-5	-

¹ Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

² Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Preparare înăbușită

Rulade	4-5	50-60
Friptură înăbușită	4-5	60-100
Gulaș	2.5-3.5	50-60

Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Șnițel, congelat	6-7	8-12
Cotlete, natur sau pane ¹	6-7	8-12
Friptură, grosime de 3 cm	7-8	8-12
Chiftele, grosime 3 cm ¹	4.5-5.5	30-40
Hamburger grosime 2 cm ¹	6-7	10-20
Piept de pasăre, grosime 2 cm ¹	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat ¹	5-6	10-30
Pește sau file de pește, natur	5-6	8-20
Pește sau file de pește, pane	6-7	8-20
Pește sau file de pește, pane și congelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12
Langustine, creveți	7-8	4-10
Sotarea legumelor sau a ciupercilor proaspete	7-8	10-20

¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

Legume sau carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.5-8.5	15-20
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite	6-7	continuu
Omletă	3.5-4.5	continuu
Ouă ochiuri	5-6	3-6


¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.**Prăjire în baie de ulei**

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

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

6 Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare termică 9.

Funcția Powerboost este disponibilă numai la zonele de gătit, care sunt marcate cu **boost** .


6.1 Activarea funcției Powerboost

 AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind rapid.

- ▶ Nu lăsați niciodată procesul de preparare termică nesupravegheat.


Cerință: Pentru a utiliza funcția Powerboost la zonele de gătit cu două circuite, trebuie să activați al doilea circuit de încălzire.

1. Selectați zona de gătit.
2. În domeniul de setări, atingeți .

✓ Se aprinde indicatorul .

6.2 Dezactivarea funcției Powerboost

Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Zona de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.

1. Selectați zona de gătit.
 2. Reglați o treaptă oarecare de preparare termică îndelungată.
- ✓ Afișajul  se stinge.

7 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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


7.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

1. Cu  conectați plita.
 2. Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓ Afișajul  se aprinde timp de 10 secunde.

✓ Plita este blocată.

7.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

7.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este pornit automat atunci când deconectați plita.

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. → Pagina 53

8 Funcții de timp

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


8.1 Durata de preparare

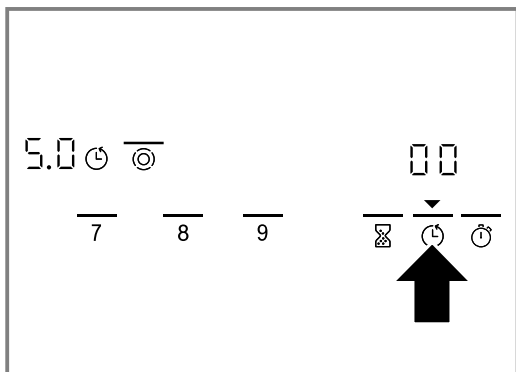
Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Zona de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.




Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.

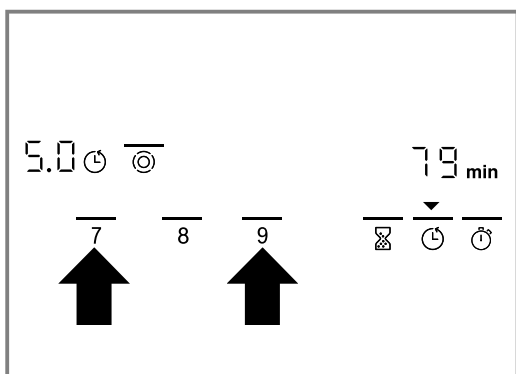
Reglarea duratei de preparare




Cerință: Zona de gătit este selectată și reglată.

1. Atingeți .





- ✓ ▼ de deasupra  se aprinde și afișajul  zonei de gătit dorite luminează intens.
 - ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. În următoarele 10 secunde reglați durata de preparare dorită în domeniul de setări.



- ✓ Durata de preparare este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe zone de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare pentru zona de gătit selectată.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, zona de gătit se deconectează. Se emite un semnal și pe afișaj se aprinde intermitent  timp de 10 secunde. ▼ de deasupra  și afișajul  se aprinde intermitent.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți .
3. În domeniul de setare modificați durata de preparare sau setați pe .

Deconectarea semnalului sonor continuu

Puteți anula manual semnalul sonor.

- ▶ Atingeți un simbol oarecare.
- ✓ Afișajele se sting, iar semnalul sonor se dezactivează.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselecți o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare activare a unui ochi de gătit, va începe cronometrarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se dezactivează automat după expirarea duratei de preparare reglate.






Temporizatorul automat se activează în setările de bază. → Pagina 53

Recomandare: Temporizatorul automat este valabil pentru toate ochiurile de gătit. Puteți să reduceți sau să anulați durata de preparare pentru fiecare ochi de gătit în parte. → Pagina 51

8.2 Ceas de bucătărie cu alarmă

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

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie



1. Atingeți .
 - ✓ ▼ de deasupra  luminează intens.
 - ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. În domeniul de setare, setați timpul dorit.
 - ✓ După câteva secunde începe decrementarea timpului.
 - ✓ Când timpul a expirat se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent .
 - ✓ ▼ de deasupra  se aprinde intermitent.
 - ✓ După 10 secunde afișajul se stinge.

8.3 Funcția cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

Funcția de cronometru poate rula numai dacă este activată plita. Dacă se deconectează plita, se dezactivează și funcția de cronometru.


Activarea funcției cronometru

- ▶ Atingeți .
- ✓ În afișajul temporizatorului apare .

- ✓ Începe cronometrarea.
- ✓ În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.



Notă: Dacă pe lângă funcția de cronometru, se activează și o altă funcție de timp, setarea apare pentru 10 secunde pe afișajul temporizatorului. După aceea se afișează din nou funcția de cronometru.

Dezactivarea funcției cronometru

- ▶ Atingeți din nou câmpul .
- ✓ Se stinge afișajul temporizatorului.

9 Deconectare automată

Dacă nu modificați un timp îndelungat nicio setare a ochiului de gătit, devine activă deconectarea automată. Momentul deconectării ochiului de gătit se orientează în funcție de treapta de preparare setată (de la 1 până la 10 ore).

Încălzirea ochiului de gătit se deconectează. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ  și indicatorul de căldură reziduală .



9.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

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



10 Funcția de menținere la cald

Cu funcția de menținere la cald puteți topi ciocolata sau untul precum și menține la cald preparatele și vesele.

10.1 Activarea funcției de menținere la cald

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți .
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .

10.2 Dezactivarea funcției de menținere la cald




1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți .
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .

11 Protecție la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este conectată, pot fi modificate setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de o funcție de protecție la ștergere.

Întrerupătorul principal nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta plita oricând.

11.1 Activarea protecției la ștergere

- ▶ Atingeți .
- ✓ Se emite un semnal sonor.
- ✓ Se aprinde afișajul  de deasupra .
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde.

12 Afișaj pentru consumul de energie

Această funcție afișează consumul total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei. După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,08 kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric. Afișajul poate fi activat în setările de bază.
→ Pagina 53

13 Setările de bază

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

13.1 Prezentarea generală privind setările de bază

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

Afișaj	Opțiuni
$c\ 1$	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor \square – Deconectat ¹ $!$ – Conectat 2 – Sistemul manual și automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.
$c\ 2$	Semnal sonor \square – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat. $!$ – Numai semnalul de eroare de operare este conectat. 2 – Numai semnalul de confirmare este activat. 3 – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. ¹
$c\ 3$	Afișaj pentru consumul de energie Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică. \square – Afișajul de consum este deconectat. ¹ $!$ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V. 2 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V. 3 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V. 4 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V.
$c\ 5$	Temporizatorul automat \square – Deconectat. ¹ $1:59$ – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.
$c\ 6$	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului $!$ – 10 secunde. ¹ 2 – 30 secunde. 3 – 1 minut.

¹ Setare din fabrică

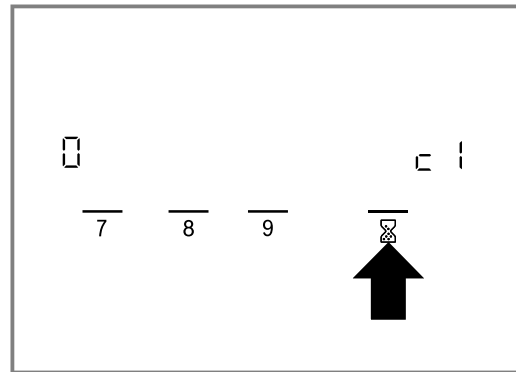
Afișaj	Opțiuni
$c\ 7$	Conectarea rezistențelor \square – Deconectat $!$ – Conectat 2 – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. ¹
$c\ 8$	Resetarea la setarea din fabrică \square – Deconectat ¹ $!$ – Conectat

¹ Setare din fabrică

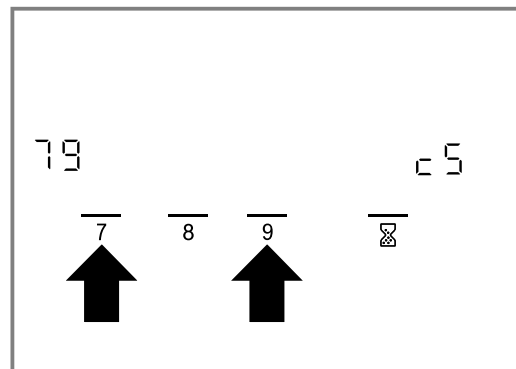
13.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Plita este deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat \square timp de 4 secunde.



- ✓ Apare $c\ 1$.
 - ✓ Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde \square .
3. Atingeți \square de atâtea ori până când apare afișajul dorit.
 4. Setați valoarea dorită în domeniul de setări.



5. Mențineți apăsat \square timp de 4 secunde.
- ✓ Setarea este activată.

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

14 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

14.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

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

14.2 Curățarea plăcii vitroceramice

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

Notă: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 54*

Cerință: Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.

Recomandare: Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

14.3 Curățarea ramei plitei

Curățați rama plitei după utilizare, dacă s-a murdărit sau pătat.

Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 54*
 - Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
1. Curățați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase.
Spălați bine lavetele noi din burete înainte de utilizare.
 2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

15 Remediați defecțiunile

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

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează.

- ▶ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Plita se deconectează automat și nu mai poate fi acționată. Aceasta se poate reconecta accidental mai târziu.

- ▶ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

15.1 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificați siguranța aparatului la tablou. 2. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt așezate obiecte. ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. <ol style="list-style-type: none"> 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F4	În ciuda deconectării prin F2 , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. <ol style="list-style-type: none"> 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F5 și treapta de preparare termică se aprind intermitent și alternativ. Se emite un semnal sonor.	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. ▶ Îndepărtați oala. ✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.
F5 și semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. <ol style="list-style-type: none"> 1. Îndepărtați oala. 2. Așteptați un timp. 3. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F8	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
dE și zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. 2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. <ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. <ol style="list-style-type: none"> 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 56

16 Evacuarea ca deșeu

Aflați aici cum eliminați aparatele uzate corect ca și deșeu.

16.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

17 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.

Piese de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

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

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apeleți la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

17.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:

- pe certificatul aparatului.
- pe partea inferioară a plitei.

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001577241 (020329) PKM6..DP1.

pl, ru, hu, ro