



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

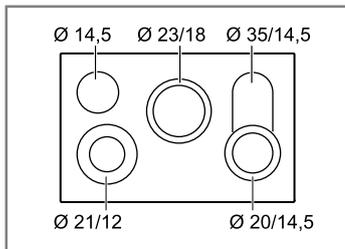


Hob

**NKC8..FB..,
NKČ8..CP..**

[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	3
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	16
[hu]	Használati útmutató és telepítési útmutató	29
[ro]	Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare	40

NKC8..FB.., NKC8..CP..



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



Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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.....	9
7	Zabezpieczenie przed dziećmi	9
8	Funkcje czasowe.....	10
9	Automatyczne wyłączenie	10
10	Blokada ustawień.....	11
11	Wskaźnik zużycia energii	11
12	Ustawienia podstawowe	11
13	Czyszczenie i pielęgnacja.....	12
14	Utylizacja	12
15	Serwis	13
16	INSTRUKCJA MONTAŻU	13
16.1	Bezpieczny montaż	13

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 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

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

1.3 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 płomień 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.

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 go wymienić na specjalny przewód przyłączeniowy dostępny u producenta lub w jego serwisie.

Uszkodzone urządzenie może być niebezpieczne.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłącz urządzenie za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Włącznik pól grzewczych ustawić na zero.
- ▶ Wezwać serwis.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

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.

- ▶ 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 wykłapały	Pozostałości potraw po wykłapieniu 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.
Pęknięcie	Cukier lub potrawy zawierające duże ilości cukru	Pozostałości potraw po wykłapieniu 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.

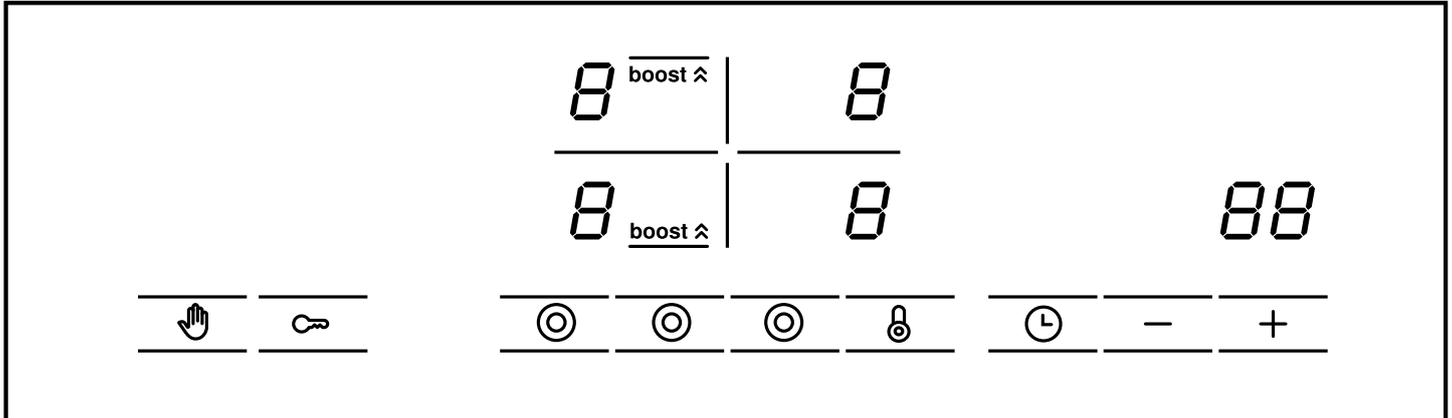
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

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 reszkowe
b	Funkcja PowerBoost
88	Timer

4.3 Pola dotykowe

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

Pole dotykowe	Nazwa
	Blokada ustawień
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Włączanie pola dwustrefowego
	Włączanie strefy smażenia
	Pola ustawień
	Funkcja PowerBoost
	Timer

Uwagi

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

4.4 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.

Pole grzewcze	Nazwa	Włączanie i wyłączenie
	Pole jednostrefowe	
	Pole dwustrefowe	Dotknąć .
	Pole dwustrefowe, pole grzewcze ze strefą smażenia	<ul style="list-style-type: none"> Wybrać pole grzewcze i dotknąć . Włączany jest drugi obwód grzewczy. Dotknąć . Włączana jest strefa smażenia.

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 wyłączenie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze pola grzewczego oraz elementy grzewcze obwodów dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.
 - Powody:
 - Ochrona wrażliwych części przed przegrzaniem.
 - Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
 - Optymalizacja rezultatu gotowania.

4.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania pola grzewczego służy włącznik pola grzewczego. Gdy pole grzejne jest włączone, świeci się wskaźnik stopnia mocy grzania.

5.2 Ustawianie pól grzewczych

Włącznikiem pola grzewczego ustawia się również moc grzania pola grzewczego.

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

5.3 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.	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-

Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1-2	-
---	-----	---

¹ Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Mleko ¹	1.-2.	-
Kiełbaski w wodzie ¹	3-4	-

¹ Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Rozmrażanie i podgrzewanie

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

Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

Kluski, knedle ¹²	4.-5.	20-30
Ryby ¹²	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 pokrywie.

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.-2.	35-45
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30
Ziemniaki gotowane	4-5	15-25
Potrawy mączne, makarony ¹²	6-7	6-10
Potrawa jednogarnkowa, zupa	3.-4.	15-60
Warzywa, świeże	2.-3.	10-20
Warzywa, mrożone	3.-4.	10-20
Potrawa w szybkowarze	4-5	-

¹ Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywie.

² Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Duszenie

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

Smażenie na małej ilości oleju

Smażyć potrawy bez pokrywki.

Sznyceł, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Sznyceł, mrożony	6-7	8-12

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

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.	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
Warzywa lub mięso w paski na sposób azjatycki	7.-8.	15-20
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.-4.	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	5-6	-
Tempura		
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. Ustawić żądany stopień mocy dogotowywania dla pola grzewczego.
 2. Dotknąć **boost** .
- ✓ Świeci wskaźnik **b**.

6.2 Wyłączanie funkcji PowerBoost

Jeżeli funkcja PowerBoost nie została wyłączona, wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Pole grzewcze przełącza się ponownie na ustawiony stopień mocy dogotowywania 9.

- ▶ Dotknąć **boost** .
- ✓ Gaśnie wskaźnik **b**.

6.3 Menedżer Energii

Menedżer Energii chroni domową instalację elektryczną przed przeciążeniem.

Gdy wiele pól grzewczych pracuje na wysokim stopniu mocy grzania, włączenie funkcji PowerBoost może być niemożliwe lub może ona zostać samoczynnie wyłączona. We wskaźniku pola grzewczego migają symbole **b** i **9**. Następnie ustawiany jest automatycznie 9 stopień mocy grzania.

7 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

7.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekund.
- ✓ Wskaźnik nad  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 11

7.4 Zablokowana płyta grzewcza

W przypadku wprowadzania ustawień strefy grzewczej przy zablokowanej płycie grzewczej:

- Na wskaźniku strefy grzewczej miga  lub wskaźnik ciepła resztkowego na przemian z .
- Świeci się wskaźnik nad symbolem .

Wyłączyć pole grzewcze. Dezaktywacja blokady.

8 Funkcje czasowe

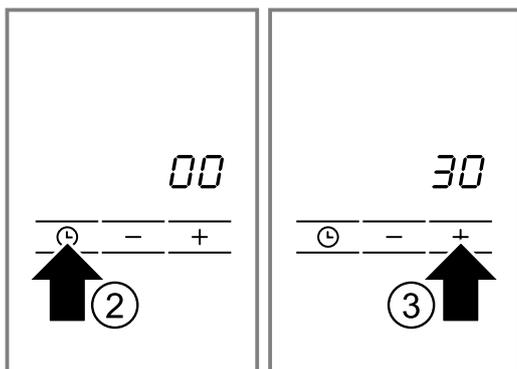
8.1 Czas włączenia

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

1. Ustawić stopień mocy grzania pola grzewczego.
2. Dotknąć .
- ✓ Świeci wskaźnik  pola grzewczego. We wskaźniku timera świeci .
3. Dotknąć  lub .



Pojawia się proponowana wartość.

-  30 minut.
-  10 minut.

- ✓ Zaczyna się odliczanie czasu. Jeśli czas został ustawiony dla kilku pól grzewczych, można wyświetlić każdy z ustawionych czasu na wyświetlaczu. W tym celu dotknąć  odpowiednią ilość razy, aż wskaźnik  zacznie świecić jasno.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze zostanie wyłączone. Słychać sygnał, a na wskaźniku świeci przez 10 sekund . Wyłączyć włącznik pola grzewczego.

Korekta lub zerowanie ustawionego czasu włączenia

1. Dotknąć  odpowiednią ilość razy, aż wskaźnik  żądanego pola grzewczego zacznie świecić jasno.
2. Używając  lub  zmienić czas lub ustawić go na .

Automatyczny timer

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

Automatyczny timer należy aktywować w menu ustawień podstawowych. → Strona 11

Wskazówka: Automatyczny timer dotyczy wszystkich pól grzewczych. Czas ustawiony dla pojedynczego pola grzewczego można skracać lub zerować. → Strona 10

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  odpowiednią ilość razy, aż zacznie świecić wskaźnik .
- ✓ We wskaźniku timera świeci .
2. Ustawić czas przy użyciu  lub .
- ✓ Zaczyna upływać ustawiony czas.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Na wskaźniku timera świeci przez 10 sekund .

Wyświetlanie czasu

- ▶ Za pomocą symbolu  wybrać minutnik.
- ✓ Wybrany czas pojawia się na 10 sekund na wyświetlaczu.

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).

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

Wyłączyć pole grzewcze.

Uwaga: Pole grzewcze można w każdej chwili ponownie włączyć.

10 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.

11 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 11*

12 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

12.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Wskaź- nik	Opcja
c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi <input type="checkbox"/> – Funkcja wyłączona ¹ <input type="checkbox"/> – Funkcja włączona <input type="checkbox"/> – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c 2	Dźwięk sygnału <input type="checkbox"/> – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. <input type="checkbox"/> – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi. <input type="checkbox"/> – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. <input type="checkbox"/> – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. ¹
c 3	Wskaźnik zużycia energii Informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać od zakładu energetycznego. <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony. ¹ <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 230 V. <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 400 V. <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 220 V. <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 240 V.
c 5	Automatyczny timer <input type="checkbox"/> – Funkcja wyłączona. ¹ <input type="checkbox"/> – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.

¹ Ustawienie fabryczne

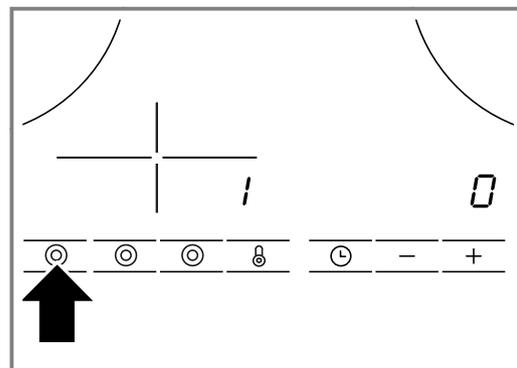
Wskaź- nik	Opcja
c 6	Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu <input type="checkbox"/> – 10 sekund. ¹ <input type="checkbox"/> – 30 sekund. <input type="checkbox"/> – 1 minuta.
c 7	Włączanie elementów grzewczych <input type="checkbox"/> – Funkcja wyłączona <input type="checkbox"/> – Funkcja włączona <input type="checkbox"/> – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego. ¹
c 8	Przywracanie ustawień fabrycznych <input type="checkbox"/> – Funkcja wyłączona ¹ <input type="checkbox"/> – Funkcja włączona

¹ Ustawienie fabryczne

12.2 Zmiana ustawień podstawowych

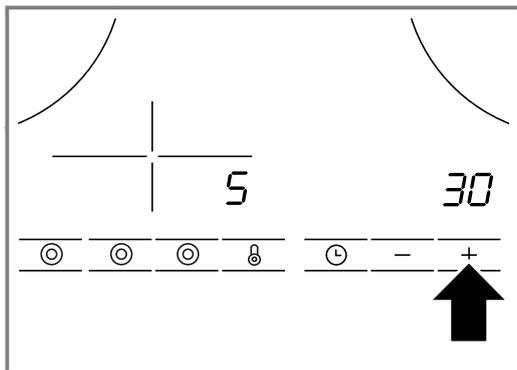
Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

1. Włączyć pole grzewcze z przodu po lewej stronie na 1 stopniu mocy grzania.
2. W ciągu następujących 10 sekund nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.



- ✓ Na lewym wyświetlaczu migają na zmianę symbole c i i.
 - ✓ Na prawym wyświetlaczu świeci .
3. Dotknąć  odpowiednią ilość razy, aż na lewym wyświetlaczu pojawi się żądane wskazanie.

4. Używając + albo – ustawić żadaną wartość.



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

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

13 Czyszczenie i pielęgnacja

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

13.1 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

13.2 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 12*

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.

13.3 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 12*
 - 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. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

14 Utylizacja

14.1 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.

15 Serwis

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.

15.1 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 zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

16 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



⚠ 16.1 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Podłączenie do sieci elektrycznej- wyłącznie przez specjalistę z odpowiednimi uprawnieniami. Niewłaściwe podłączenie powoduje wygaśnięcie gwarancji.

- Wylącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.

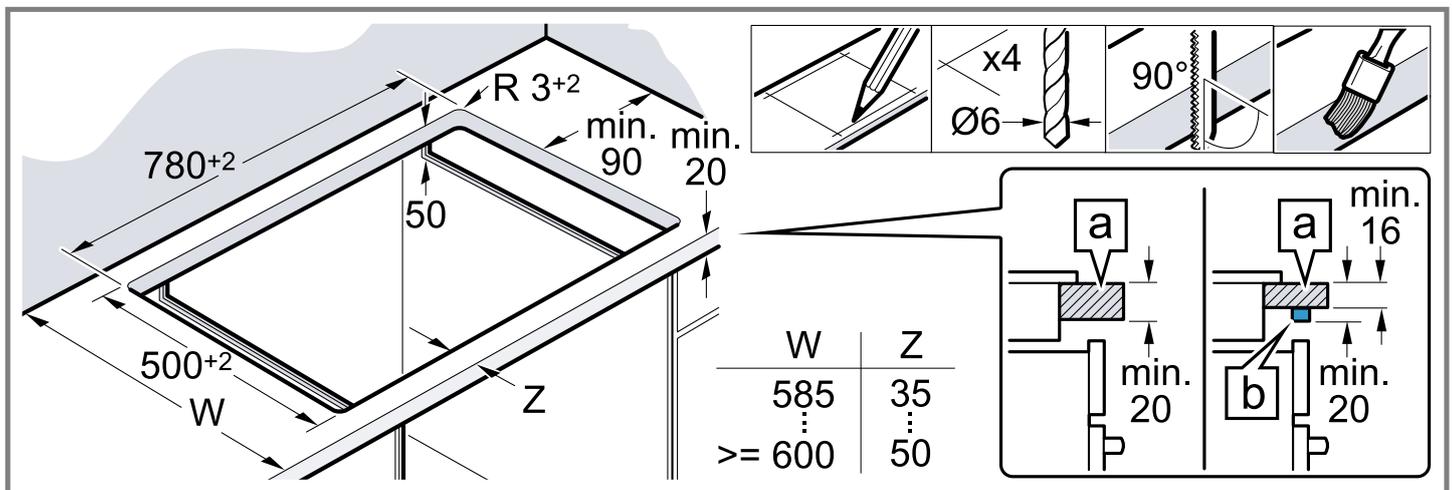
- Płyta grzewcza i kuchenka: wyłącznie tej samej marki i z identycznym punktem kombinacji.
- Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.
- Przestrzegać instrukcji montażu kuchenki.

16.2 Przygotowanie mebla

Błat roboczy musi być równy, poziomy i stabilny.

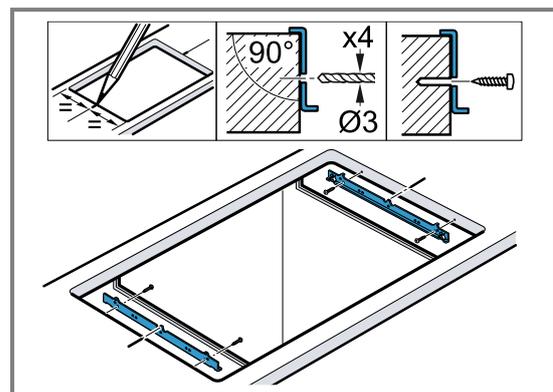
- Meble do zabudowy, łącznie z cokołami, muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.
- Maskownica wneki w odległości 50 mm od tylnej ściany nie może być wykonana z łatwopalnego materiału (np. płytki, kamień).
- Przy odpowiedniej podstawie  można stosować również blaty robocze  o grubości do 16 mm.

- Aby zapobiec spowodowanemu wilgocią pęcznieniu blatu roboczego, krawędzi cięcia należy zabezpieczyć środkiem żaroodpornym.
- Jeśli możliwe jest dotknięcie elementów dolnej części płyty grzewczej w sąsiadującej szafce, należy zamontować płytę przegradzającą w odległości 5 mm od dolnej części płyty grzewczej.



16.3 Montaż szyn mocujących

Błaty robocze z materiałów kamiennych: przykleić szyny mocujące.

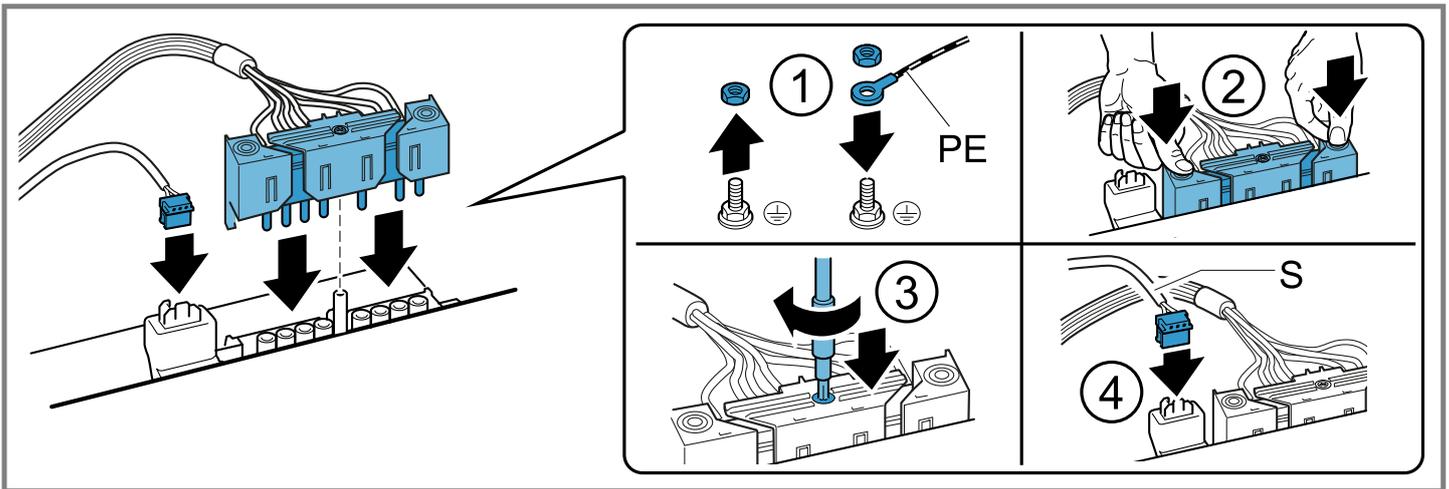


16.4 Podłączyć płytę grzewczą

Wymaganie: Kuchenka musi być podłączona do sieci, ale mieć wyłączone zasilanie.

1. Płytę grzewczą odłożyć, jak przedstawiono na rysunku.

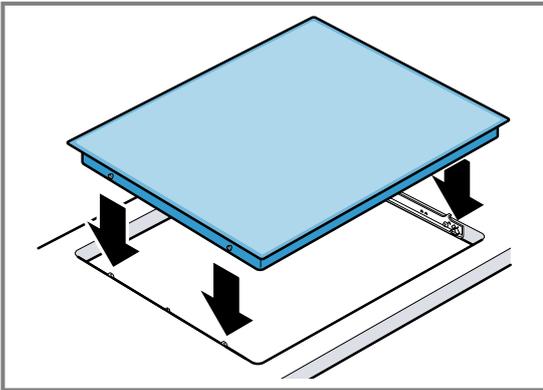
2. Przewód uziemiający **PE** (zielono-żółty) płyty grzewczej przykręcić do uziemienia \oplus kuchenki.
3. Podłączyć Polybox do kuchenki.
4. Przykręcić Polybox.
5. Podłączyć łącze danych S.



16.5 Montaż płyty grzewczej

Należy uważać, aby przewody zasilające nie uległy zakleszczeniu i prowadzić je tak, aby nie dotykały ostrych krawędzi.

- Wcisnąć płytę grzewczą aż do zatrzaśnięcia.



16.6 Demontaż płyty grzewczej

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Kuchenkę wysunąć i ustawić przed meblami (ewentualnie na podwyższeniu).
3. Odłączyć łącze danych S.
4. Odkręcić śrubę Polyboxu i odłączyć go od urządzenia.
5. Następnie odłączyć przewód uziemiający **PE** (zielono-żółty) od śruby uziemienia.
6. Wypchnąć płytę grzewczą od dołu.

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	16
2	Предотвращение материального ущерба ...	18
3	Защита окружающей среды и экономия	18
4	Знакомство с прибором	20
5	Стандартное управление	21
6	Функция «Powerboost»	22
7	Блокировка для безопасности детей.....	23
8	Функции времени.....	23
9	Автоматическое отключение	24
10	Защита при вытирании	24
11	Индикатор расхода электроэнергии.....	24
12	Базовые установки	24
13	Очистка и уход	25
14	Утилизация	26
15	Сервисная служба	26
16	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	26
16.1	Безопасность при монтаже	26

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. 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.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

Опасно использовать повреждённый прибор.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать повреждённый прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Установите переключатели конфорок в нулевое положение.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

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

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

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

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

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

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

- ▶ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▶ Не используйте алюминиевую фольгу и пластиковые 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 степени 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.

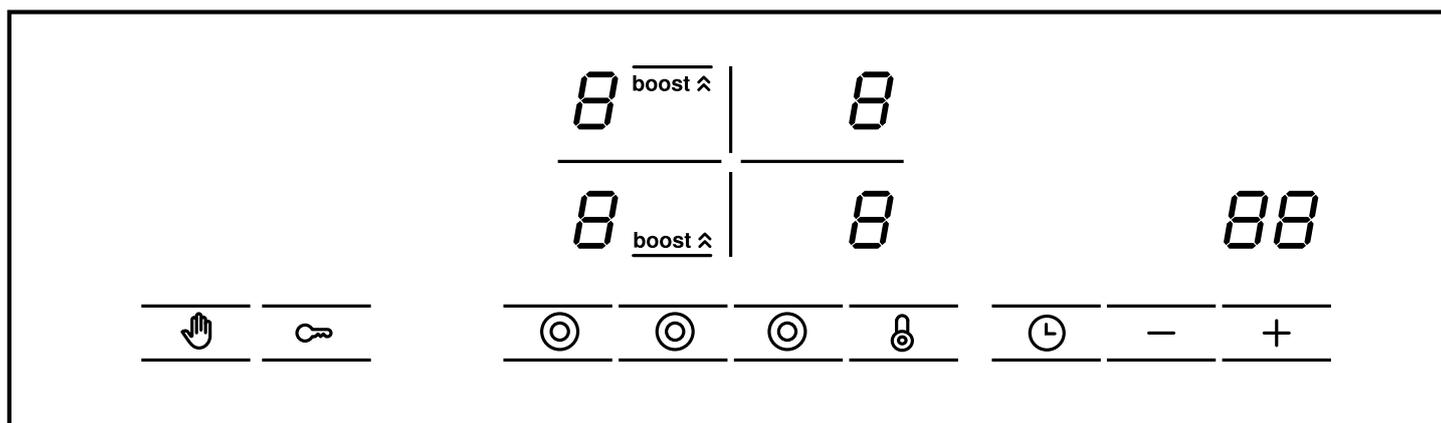
4 Знакомство с прибором

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	Степени нагрева конфорки
H/h	Остаточное тепло
b	Функция «Powerboost»
88	Таймер

4.3 Сенсорные поля

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

Сенсорное поле	Наименование
👉	Защита при вытирании
🔒	Блокировка для безопасности детей
⦿	Подключение двухконтурной конфорки
🔒	Подключение зоны нагрева для жаровни
—+	Поля установки
boost ^	Функция «Powerboost»
🕒	Таймер

Примечания

- 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.

Конфорка	Наименование	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	
⦿	Двухконтурная конфорка	Нажмите на ⦿.
🔒	Двухконтурная конфорка, конфорка с зоной нагрева для жаровни	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выберите конфорку и нажмите на ⦿. Подключается второй нагревательный контур. ▪ Нажмите на 🔒. Подключается зона нагрева для жаровни.

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.

5 Стандартное управление

5.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью переключателя конфорок. Если варочная панель включена, горит индикатор ступени нагрева конфорки.

5.2 Выполнение установок для конфорок

С помощью переключателя конфорок устанавливается мощность нагрева конфорки.

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

5.3 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими степенями нагрева. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Степени 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 19*

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
\bar{H}	Конфорка настолько горячая, что невозможно поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.
\bar{h}	Конфорка горячая.

Растапливание

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

Разогревание или поддержание в горячем состоянии

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

¹ Готовьте блюдо без крышки.

Размораживание и разогревание

Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	10-20
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30

Доведение до готовности или варка без кипения

Клёцки, фрикадельки ¹²	4.-5.	20-30
Рыба ¹²	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.-2.	35-45

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Изделия из теста, макароны ¹²	6-7	6-10
Суп, в т.ч. густой	3.-4.	15-60
Овощи, свежие	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20
Блюда, приготовленные в скороварке	4-5	-

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.-3.	50-60

Жарение с малым количеством масла

Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Отбивная котлета, в панировке или без неё ¹	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см ¹	4.-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
Рыба или рыбное филе, без панировки	5-6	8-20

¹ Поворачивайте блюдо несколько раз.

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

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: Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.

1. Выберите требуемую ступень слабого нагрева для конфорки.

2. Нажмите на boost ⚡.

✓ Загорается индикатор b.

6.2 Выключение функции «Powerboost»

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

▶ Нажмите на boost ⚡.

✓ Индикатор b гаснет.

6.3 Powermanager

Функция «Powermanager» защищает домашнюю электропроводку от перегрузки.

Если вы используете много конфорок на высокой ступени нагрева, то возможно функция «Powerboost» не будет включаться или же будет выключаться во вре-

мя эксплуатации. На индикаторе конфорки в этом случае загорается **b** и **9**. Затем автоматически устанавливается ступень нагрева 9.

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.

- ▶ Удерживайте нажатым  прибл. 4 секунды.
- ✓ Индикатор над  горит в течение 10 секунд.
- ✓ Варочная панель заблокирована.

7.2 Выключение блокировки для безопасности детей

- ▶ Удерживайте нажатым  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 24

7.4 Заблокированная варочная панель

Если Вы настраиваете зону нагрева при заблокированной варочной панели, происходит следующее:

- На индикаторе зоны нагрева мигает , или индикатор остаточного тепла мигает поочередно с .
- Над символом  загорается индикатор.

Выключите конфорку. Отключите блокировку.

8 Функции времени

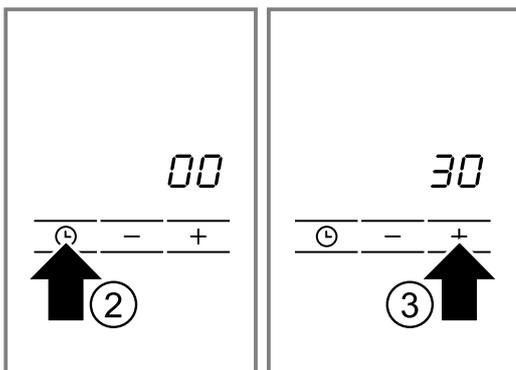
8.1 Время приготовления

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

Можно установить время приготовления до 99 минут.

Установка времени приготовления

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Нажмите на .
- ✓ Индикатор  выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера горит .
3. Нажмите на  или .



Появляется предлагаемое значение.

-  30 минут.
-  10 минут.

- ✓ Начинается отсчет времени приготовления. Если время приготовления устанавливается одновременно для нескольких конфорок, можно вывести каждое значение времени на дисплей. Для этого нажимайте на , пока индикатор  не загорится ярким светом.

- ✓ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, и на индикаторе на 10 секунд загорается . Выключите конфорку выключателем.

Изменение или сброс времени приготовления

1. Нажимайте , пока не загорится ярким светом индикатор  нужной конфорки.
2. С помощью  или  измените время приготовления или установите на .

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 24

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

→ Страница 23

8.2 Бытовой таймер

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

Установка бытового таймера

1. Нажимайте на , пока не загорится индикатор .
- ✓ На индикаторе таймера горит .
2. С помощью  или  установите время.
- ✓ Начинается отсчет времени.

- ✓ По истечении времени раздается сигнал. На индикаторе таймера на 10 секунд появляется .

Индикация времени

- ▶ Выберите бытовой таймер с помощью .
- ✓ Время будет показано на 10 секунд.

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).

Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают *F* и индикатор остаточного тепла *H/h*.

Выключите конфорку.

Заметка: Вы в любой момент можете включить конфорку снова.

10 Защита при вытирании

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

11 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 24*

12 Базовые установки

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

12.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

Индикация	Выбор
<i>c 1</i>	Автоматическая блокировка для безопасности детей  — выключено ¹  — включено  — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
<i>c 2</i>	Звуковой сигнал  — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены.  — включен только сигнал сообщения об ошибке.  — включен только сигнал подтверждения.  — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. ¹

¹ Заводская настройка

Индикация	Выбор
<i>c 3</i>	Индикатор расхода электроэнергии Сетевое напряжение узнайте в своем местном предприятии энергоснабжения.  — Индикатор расхода выключен. ¹  — Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.  — Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.  — Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.  — Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
<i>c 5</i>	Автоматический таймер  — выключено. ¹  — Время, по истечении которого конфорки выключаются.
<i>c 6</i>	Продолжительность сигнала истечения времени таймера  — 10 секунд. ¹  — 30 секунд.  — 1 минута.

¹ Заводская настройка

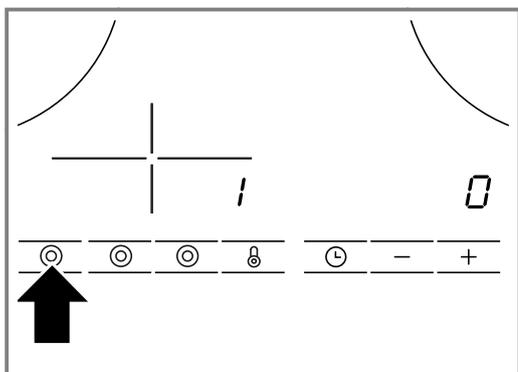
Индикация	Выбор
ε 7	Подключение нагревательных элементов □ – Выключено – Включено ε – Последняя установка перед выключением конфорки. ¹
ε □	Восстановление заводских установок □ – выключено ¹ – включено

¹ Заводская настройка

12.2 Изменение базовой установки

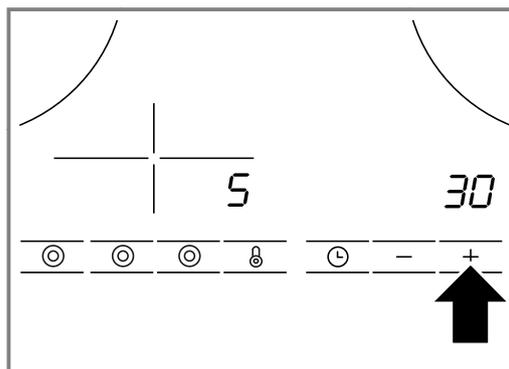
Требование: Варочная панель выключена.

1. Установите переднюю левую конфорку на ступень нагрева 1.
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым Ⓞ 4 секунды.



- ✓ На левом дисплее поочередно мигают ε и |.
- ✓ На правом дисплее горит □.

3. Нажимайте Ⓞ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. При помощи + или – установите требуемое значение.



5. Удерживайте Ⓞ нажатым 4 секунды.
- ✓ Настройка задействована.

Рекомендация: Чтобы выйти из базовых настроек, выключите варочную панель посредством Ⓛ. Снова включите варочную панель и выполните установки.

13 Очистка и уход

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

13.1 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

13.2 Чистка стеклокерамики

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

Заметка: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 25*

Требование: Варочная панель остыла.

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

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

13.3 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 25*

- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
- 1. Очистите раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью.

- Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- 2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14 Утилизация

14.1 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.

15 Сервисная служба

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>



15.1 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.

16 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



⚠ 16.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

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

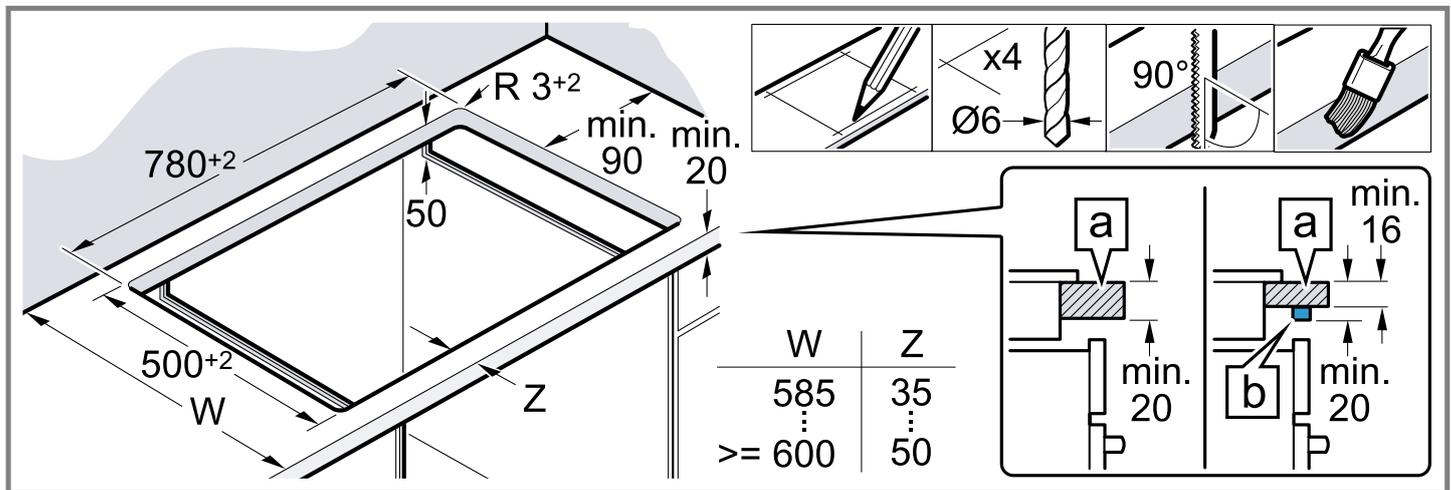
повреждения вследствие неправильной установки ответственность несет сборщик.

- Варочная панель и плита должны быть одной марки и с одной и той же точкой совмещения.

16.2 Подготовка мебели

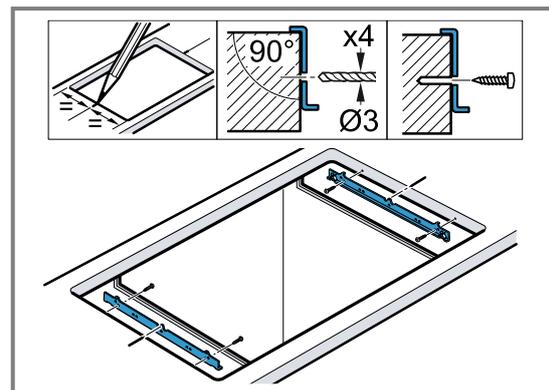
Рабочая поверхность должна быть ровной, горизонтальной и неподвижной.

- Мебель для встраивания (вкл. пристеночный бортик) должна выдерживать температуру не менее 90 °С.
- Обшивка ниши на расстоянии 50 мм от задней стенки должна быть выполнена из негорючих материалов (например, плитка, камень).
- При установке под столешницей **b** можно также использовать столешницы **a** до 16 мм.
- Чтобы столешница не вздулась от влаги, проклейте поверхности среза термостойким герметиком.
- Если сохраняется доступ к нижней части панели в соседнем предмете мебели, необходимо установить промежуточную полку на расстоянии 5 мм от нижней части панели.



16.3 Установка направляющих

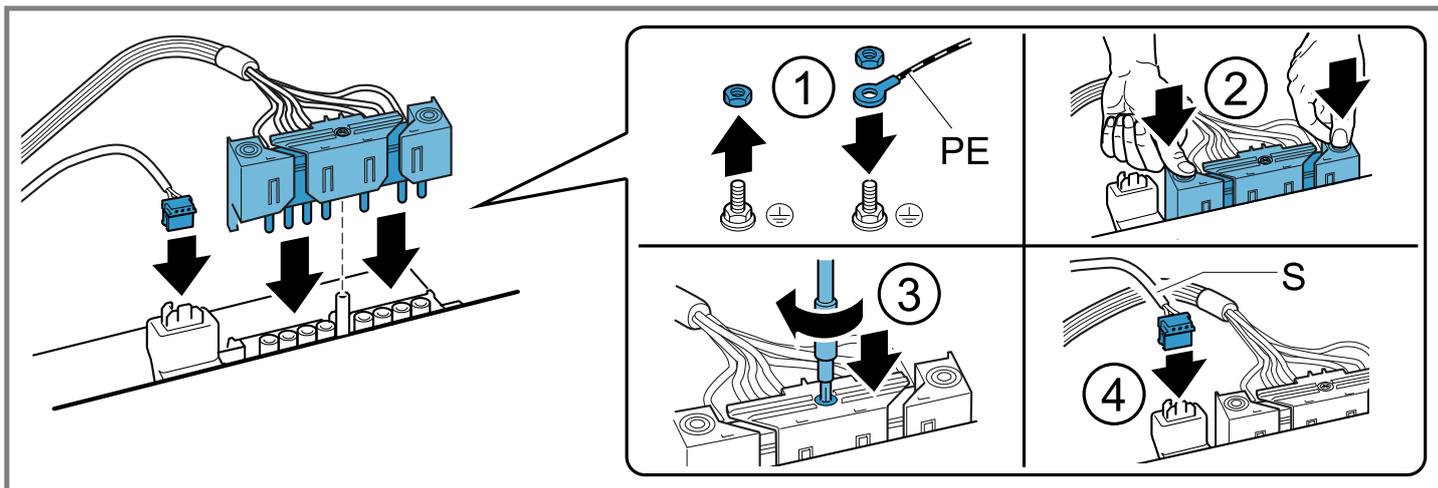
Приклейте направляющие, если столешница выполнена из камня.



16.4 Подключение варочной панели

Требование: Подсоедините плиту к сети, но не включайте!

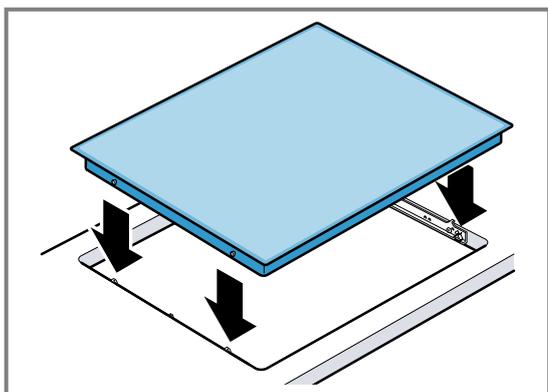
1. Вставьте варочную панель, как показано на рисунке.
2. Прикрутите заземление PE (зелёный/жёлтый) варочной панели к месту заземления ⊕ варочной панели.
3. Вставьте соединительный блок Poly-Box в плиту.
4. Закрепите соединительный блок Poly-Box.
5. Присоедините провод управления S.



16.5 Установка варочной панели

Не допускайте заземления кабелей, не прокладывайте их через острые кромки.

- Прижмите варочную панель, чтобы она зафиксировалась.



16.6 Демонтаж варочной панели

1. Выключите прибор.
2. Выньте плиту и поставьте ее рядом с кухонной мебелью (при необходимости на подставку).
3. Отсоедините провод управления S.
4. Отверните винт соединительного блока Poly-Vox и выньте блок.
5. В последнюю очередь отсоедините заземление PE (зелёный/жёлтый) от заземляющего винта.
6. Вытолкните варочную панель снизу.

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság.....	29
2	Anyagi károk elkerülése	31
3	Környezetvédelem és takarékoság	31
4	Ismerkedés	32
5	A kezelés alapjai	33
6	Powerboost funkció.....	34
7	Gyerekszár	34
8	Időfunkciók.....	35
9	Automatikus kikapcsolás	35
10	Törlési védelem.....	35
11	Energiafogyasztás kijelzése	35
12	Alapbeállítások.....	36
13	Tisztítás és ápolás	37
14	Ártalmatlanítás	37
15	Vevőszolgálat.....	37
16	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ	38
16.1	Biztonságos összeszerelés.....	38



1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 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 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, egyedi csatlakozóvezetésekre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

A sérült készülék veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon sérült készüléket.
- ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez kapcsolja ki a készüléket a biztosítékdozobban található biztosíték segítségével.
- ▶ Állítsa a főzőhelykapcsolót a nulla állásba.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz.
- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.

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 található 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 tisztítószerrel 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 tisztítószerrel 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.

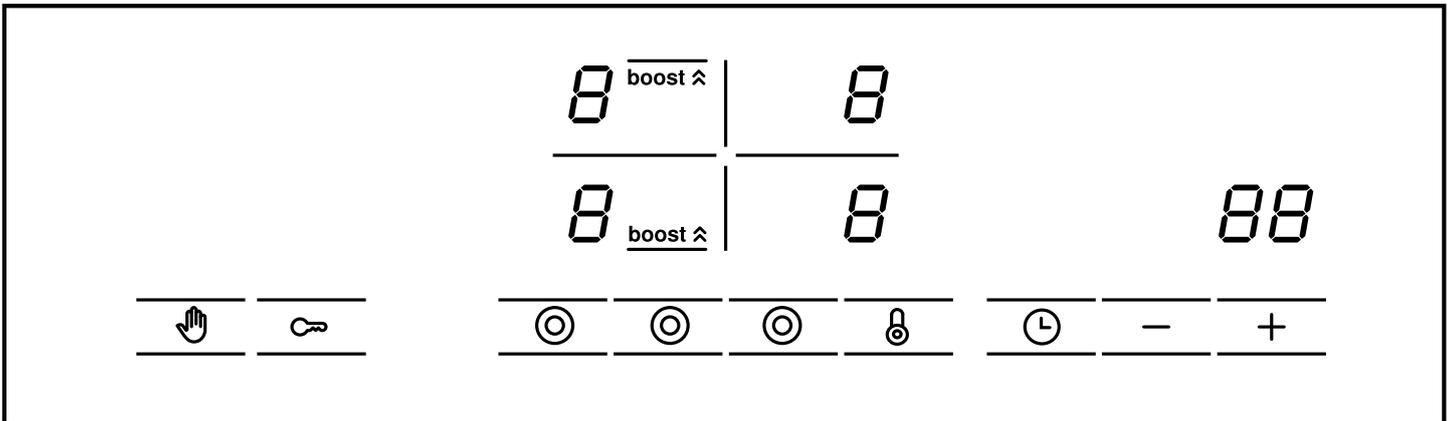
A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

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
8 8	Időzítés

4.3 Érintőmezők

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

Érintőmező	Név
	Törlési védelem
	Gyerekszár
	Kétkörös főzőhely hozzákapcsolása
	Sütőzóna hozzákapcsolása
	Beállítómezők
	Powerboost-funkció
	Időzítés

Megjegyzések

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

4.4 Főzőhelyek

Itt áttekintést talál a főzőhelyek különböző kapcsolóiról.

Főzőhely	Név	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
	Egykörös főzőhely	
	Kétkörös főzőhely	Koppintson az ikonra.
	Kétkörös főzőhely, sütőzónás főzőhely	<ul style="list-style-type: none"> ■ Válassza ki a főzőhelyet és koppintson a ikonra. A második fűtőkör hozzákapcsol. ■ Koppintson az ikonra. A sütőzóna hozzákapcsol.

Megjegyzések

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely a hőmérsékletet a fűtés be- és kikapcsolásával szabályozza. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is bekapcsolhat és kikapcsolhat.
- Többkörös főzőhelyeknél a főzőhelyek és a hozzákapcsolt területek fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

Okok:

- Az érzékeny alkatrészek védve vannak a túlmelegedéstől.
- A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.
- Jobb főzési eredmény érhető el.

4.5 Maradékhő-kijelző

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

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

5 A kezelés alapjai

5.1 A főzőhely be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főzőhelykapcsolókkal tudja be- és kikapcsolni.

Ha a főzőfelület be van kapcsolva, a főzési fokozatkijelző világít.

5.2 A főzőhelyek beállítása

A főzőhelykapcsolóval állíthatja be a főzőhely fűtési teljesítményét.

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

5.3 Beállítási javaslatok a főzéshez

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

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

Elkészítési javaslatok

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

Olvasztás

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

Melegítés vagy melegen tartás

Egytálétel, pl. lencseleves	1-2	-
Tej ¹	1.-2.	-
Virsli vízben ¹	3-4	-

¹ Az ételt fedő nélkül készítse.

Felolvasztás és melegítés

Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20
-------------------	-------	-------

Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30
--------------------	-------	-------

Puhára párolás vagy forralás

Gombóc ¹²	4.-5.	20-30
Hal ¹²	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.-2.	35-45
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30
Sós burgonya	4-5	15-25
Tésztafélék, metélt ¹²	6-7	6-10
Egytálétel, leves	3.-4.	15-60
Zöldség, friss	2.-3.	10-20
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	10-20
Kuktában készülő ételek	4-5	-

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.-3.	50-60

Sütés kevés olajban

Az ételeket fedő nélkül süssse.

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
Fasírt, 3 cm vastag ¹	4.-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

¹ Az ételt többször fordítsa meg.

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	7-8.	15-20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Fánk	6-7	folyamatosan süsse
Omlett	3.-4.	folyamatosan süsse
Tükörtojás	5-6	3-6

¹ Az ételt többször fordítsa meg.

Olajban való sütés

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

Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya vagy csirkefalatok	8-9	-
Kroket, 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 fel-forrósodik. 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. Állítsa be a főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatát.

2. Koppintson az **boost**  ikonra.

✓ 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.

▶ Koppintson az **boost**  ikonra.

✓ A **b** kijelzés kialszik.

6.3 Powermanager

A Powermanager védi az elektromos rendszert a túlterheléstől.

Ha sok főzőhelyet használ nagy főzési fokozaton, előfordulhat, hogy nem lehet bekapcsolni a Powerboost funkciót, vagy pedig, hogy ha már működik a funkció, akkor kikapcsolódik. A főzőhely kijelzőjén ekkor villog az **b** és az **g** ikon. Ezt követően a készülék automatikusan a 9-es főzési fokozatot állítja be.

7 Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

7.1 gyermekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőfelület ki van kikapcsolva.

▶ Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.

✓ A  fölötti kijelzés 10 másodpercen keresztül világít.

✓ 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 gyerekzárát az alapbeállításokban aktiválhatja. → *Oldal 36*

7.4 Lezárt főzőfelület

Ha a főzőzóna beállításakor a főzőfelület le van zárva, a következő történik:

■ A főzőzóna-kijelzőn villog a , vagy felváltva villog a maradékhő-kijelzés és a .

■ A  szimbólum feletti kijelző világít.

Kapcsolja ki a főzőhelyet. Kapcsolja ki a zárat.

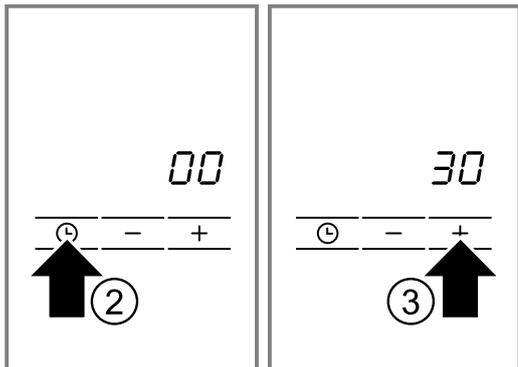
8 Időfunkciók

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

1. Állítsa be a főzőhely főzési fokozatát.
2. Koppintson az ⊖ ikonra.
- ✓ A főzőhely I→II kijelzése világít. Az időzítéskijelzőn világít a 00.
3. Koppintson a + vagy a - szimbólumra.



Megjelenik a javasolt érték.

- + 30 perc.
- - 10 perc.

- ✓ Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, akkor mindegyik időtartamot megjelenítheti. Ehhez koppintson annyiszor a ⊖ ikonra, hogy a I→II világos fénnel világítson.
- ✓ Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig világít a 00. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

Időtartam korrigálása vagy törlése

1. Koppintson annyiszor a ⊖ ikonra, hogy a kívánt főzőhely I→II kijelzője világos fénnel világítson.
2. A + vagy a - szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00 értékre.

Automatikus időzítés

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

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

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 annyiszor a ⊖ ikonra, hogy a ⊕ kijelző világítson.
- ✓ Az időzítéskijelzőn világít a 00.
2. A + vagy a - szimbólummal állítsa be az időt.
- ✓ Az idő lefut.
- ✓ Ha a beállított idő letelt, egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn 10 másodpercig világít a 00.

Idő megjelenítése

- ▶ A ⊖ szimbólummal válassza ki a konyhai órát.
- ✓ Az idő 10 másodpercre megjelenik.

9 Automatikus kikapcsolás

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

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

Ez megszakítja a főzőhely fűtését. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az F B és a H/h maradékhő-kijelző. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Megjegyzés: A főzőhelyet bármikor újra bekapcsolhatja.

10 Törlési védelem

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

11 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 36*

12 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

12.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

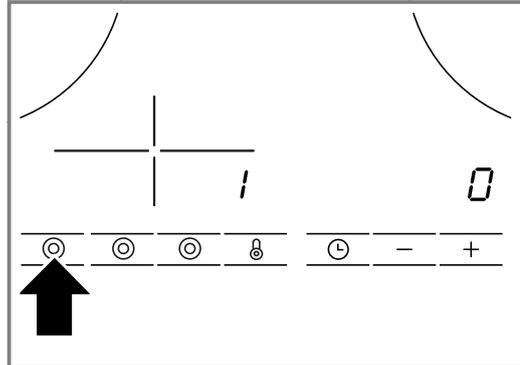
Kijelzés	Kiválasztás
ϵ $!$	Automatikus gyerekzár \square – Kikapcsolva ¹ $!$ – Bekapcsolva \square – Manuális és automatikus gyerekzár kikapcsolva.
ϵ \square	Hangjelzés \square – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. $!$ – Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva. \square – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. \square – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. ¹
ϵ \square	Energiafogyasztás kijelzése A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál. \square – Fogyasztás kijelzése kikapcsolva. ¹ $!$ – Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén. \square – Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén. \square – Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén. \square – Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
ϵ 5	Automatikus időzítés \square – Kikapcsolva. ¹ $1:55$ – Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
ϵ 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama $!$ – 10 másodperc. ¹ \square – 30 másodperc. \square – 1 perc.
ϵ 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása \square – Kikapcsolva $!$ – Bekapcsolva \square – Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt. ¹
ϵ \square	Visszaváltás a gyári beállításokra \square – Kikapcsolva ¹ $!$ – Bekapcsolva

¹ Gyári beállítás

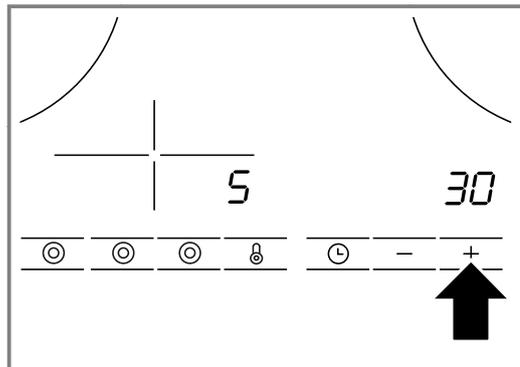
12.2 Alapbeállítások módosítása

Követelmény: A főzőlap ki van kikapcsolva.

- Kapcsolja be az elülső bal főzőhelyet az 1-es főzési fokozattal.
- A következő 10 másodpercben tartsa nyomva 4 másodpercig a \odot ikont.



- ✓ A bal oldali kijelzőn felváltva villog ϵ és $!$.
 - ✓ A jobb oldali kijelzőn \square világít.
- Érintse meg a \odot szimbólumot többször mindaddig, amíg a bal oldali kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés
 - A $+$ vagy a $-$ szimbólummal állítsa be a kívánt értéket.



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

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

13 Tisztítás és ápolás

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

13.1 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

13.2 Üvegkerámia tisztítása

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

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

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.

13.3 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 37*
 - Ne használja az üvegkaparót.
1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törölkendővel tisztítsa.
Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.
 2. Puha törölkendővel törölje szárazra.

14 Ártalmatlanítás

14.1 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 villamosági 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.

15 Vevőszolgálat

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

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

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

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

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

A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

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

16 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



16.1 Biztonságos összeszerelés

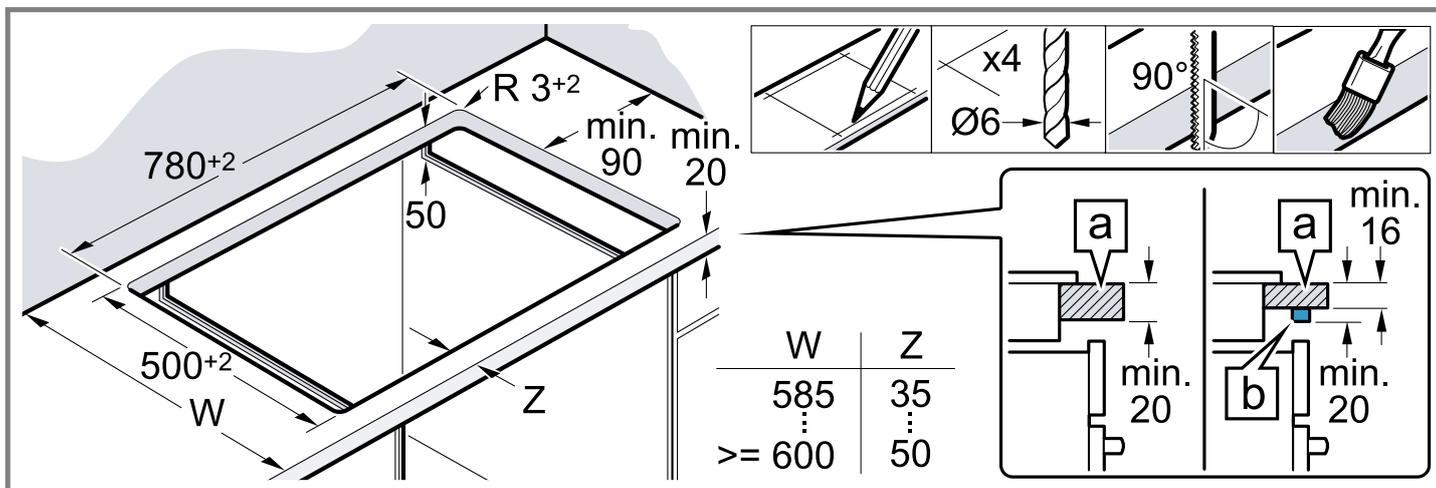
A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Elektromos csatlakoztatás: csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember által. Hibás csatlakoztatás esetén a garancia elvész.

16.2 A bútor előkészítése

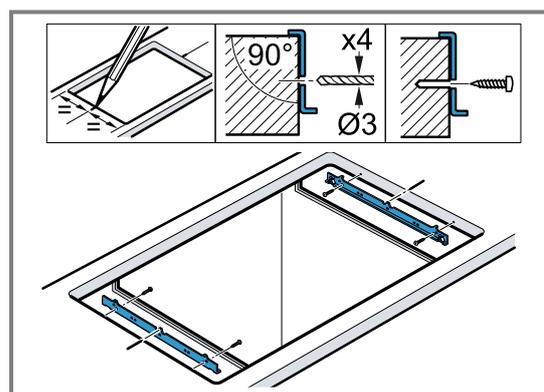
A munkalap legyen sík, vízszintes és stabil.

- A beépített bútoroknak a fali zárólécekkel együtt legalább 90 °C-ig hőállóknak kell lenniük.
- A hátsó fal 50 mm-es távolságában csak nem éghető burkolat lehet (pl. csempe, kő).
- Megfelelő aláépítés [a] esetén legfeljebb 16 mm-es munkalapok [b] is használhatók.



16.3 Rögzítősínek felszerelése

Kőből készült munkalapok esetén ragassza fel a rögzítősíneket.

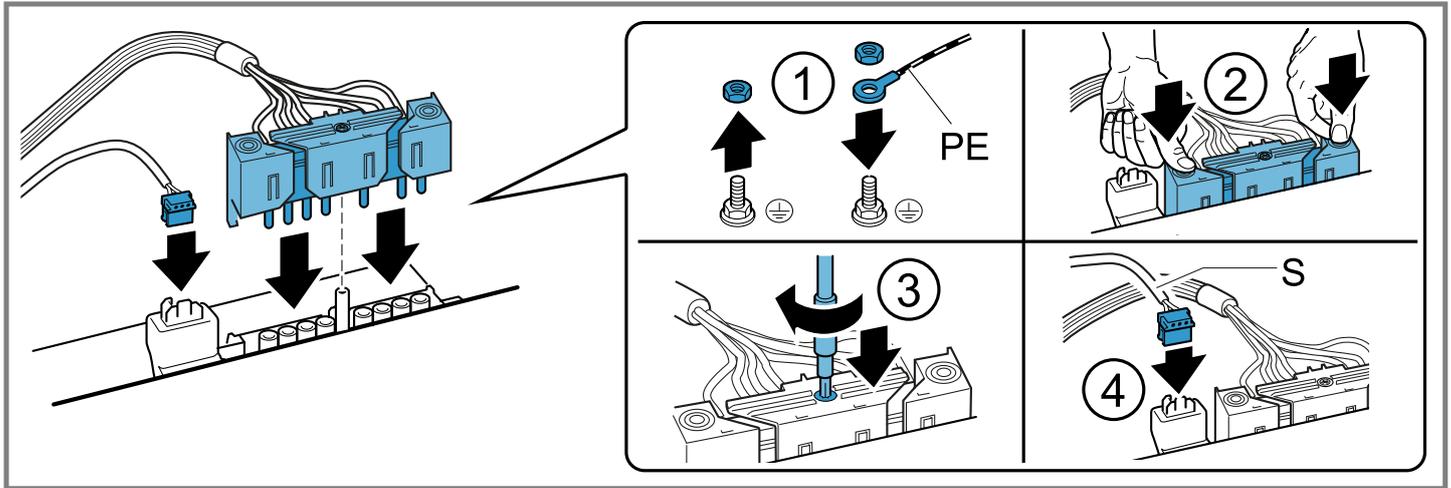


16.4 A főzőfelület csatlakoztatása

Követelmény: A tűzhely legyen a hálózathoz csatlakoztatva, de legyen feszültségmentes.

1. A főzőfelületet az ábrának megfelelően állítsa be.

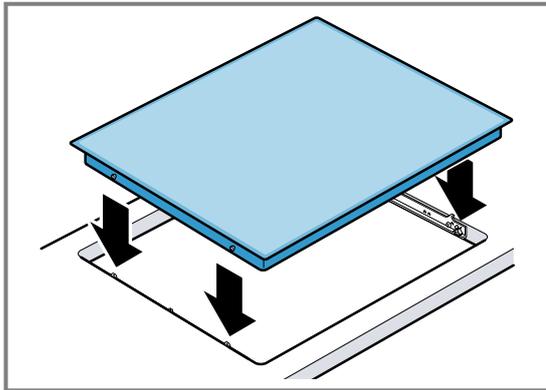
2. A főzőfelület védőföld-vezetékét **PE** (zöld/sárga) csavarozza fel a tűzhely földelési pontjába ⊕.
3. Csatlakoztassa a műanyag házat a tűzhelyhez.
4. Rögzítse a műanyag házat.
5. Csatlakoztassa az S adatkábelt.



16.5 A főzőfelület behelyezése

A kábeleket ne csípje be, és ne húzza át éles peremeken.

- Nyomja a főzőfelületet a bevágásba.



16.6 A főzőfelület kiszérése

1. Feszültségmentesítse a készüléket.
2. Húzza ki a tűzhelyet, és állítsa a bútor elé (szükség esetén egy állványra).
3. Válassza le az adatkábelt S.
4. Lazítsa meg a műanyag ház csavarját, és válassza le a műanyag házat.
5. Végül válassza le a **PE** védővezetékét (zöld/sárga) a földelőcsavarról.
6. A főzőfelületet alulról nyomja kifelé.

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



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	40
2	Prevenirea prejudiciilor materiale	42
3	Protecția mediului și economisirea	42
4	Cunoașterea	44
5	Utilizarea de bază	45
6	Funcția Powerboost	46
7	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	47
8	Funcții de timp	47
9	Deconectare automată	48
10	Protecție la ștergere	48
11	Afișaj pentru consumul de energie	48
12	Setările de bază	48
13	Curățare și îngrijire	49
14	Evacuarea ca deșeu	50
15	Serviciul clienți	50
16	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	50
16.1	Montarea în siguranță	50

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.

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.
- ▶ În cazul în care cablul de racordare la rețea al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de racordare special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

Un aparat 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, deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Aduceți în poziția neutră comutatorul zonelor de gătit.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la aparat.

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 deșeurile 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 gătit cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

- Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

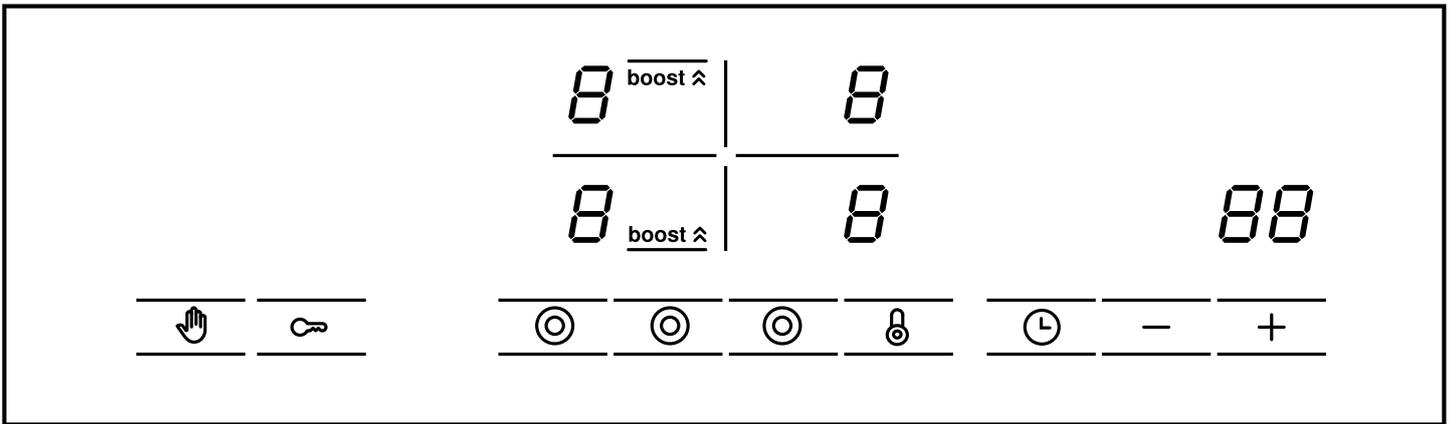
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

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
8 8	Temporizator

4.3 Panouri tactile

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

Panou tactil	Denumire
	Protecție la ștergere
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
	Activarea zonei de gătit cu două circuite
	Activarea zonei pentru cratițe
	Câmpuri de setare
	Funcția Powerboost
	Temporizator

Observații

- 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 conexiunilor ale zonelor de gătit.

Ochi de gătit	Nume	Conectarea și deconectarea
	Zonă de gătit cu un circuit	
	Zona de gătit cu două circuite	Atingeți .
	Ochi de gătit cu două circuite, ochi de gătit cu zonă pentru cratițe	<ul style="list-style-type: none"> Selecționați ochiul de gătit și atingeți câmpul . Se va conecta al doilea circuit de încălzire. Atingeți . Se conectează zona pentru cratițe.

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.

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

Puteți porni și opri plita cu ajutorul comutatorului ochiurilor de gătit.
Când pornește plita, se aprinde afișajul treptelor de preparare termică.

5.2 Setarea zonelor de gătit

Cu ajutorul comutatorului ochiurilor de gătit setați puterea de încălzire a ochiului de gătit.

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

5.3 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare termică corespunzătoare.
Timpul de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea 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 gătire cu economie de energie. → *Pagina 42*

Topire

Preparatul	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Ciocolată, glazură	1-1.	-

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

Încălzire sau menținere la cald

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

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

Decongelare și încălzire

Spanac, congelat	2.-3.	10-20
Gulaș, congelat	2.-3.	20-30

Poșare sau fierbere la foc mic

Găluște, perișoare ¹²	4.-5.	20-30
Pește ¹²	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, gătire la aburi sau înăbușire

Orez cu cantitate dublă de apă	2-3	15-30
Orez cu lapte	1.-2.	35-45
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30
Cartofi natur	4-5	15-25
Paste făinoase, fidea ¹²	6-7	6-10
Tocană, supă	3.-4.	15-60

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.

Legume, proaspete	2.-3.	10-20
Legume, congelate	3.-4.	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.-3.	50-60

Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Șnițel, congelat	6-7	8-12
Cotlete, natur sau pane ¹	6-7	8-12
Friptură, grosime de 3 cm	7-8	8-12
Chiftele, grosime 3 cm ¹	4.-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

¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

Langustine, creveți	7-8	4-10
Sotarea legumelor sau a ciupercilor proaspete	7-8	10-20
Legume sau carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.-8.	15-20
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite	6-7	continuu
Omletă	3.-4.	continuu
Ouă ochiuri	5-6	3-6

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 ochiurile de gătit cu două circuite, trebuie să activați al doilea circuit de încălzire.

1. Reglați treapta dorită de preparare termică îndelungată a ochiului de gătit.
 2. Atingeți **boost** ⚡.
- ✓ Se aprinde afișajul **b**.

6.2 Dezactivarea funcției Powerboost

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

- ▶ Atingeți **boost** ⚡.
- ✓ Afișajul **b** se stinge.

6.3 Powermanager

Powermanager protejează instalația electrică a casei împotriva suprasolicității.

Dacă utilizați mai multe zone de gătit reglate la o treaptă superioară de preparare termică, este posibil ca funcția Powerboost să nu poată fi activată sau să se dezactiveze în timpul funcționării. Pe afișajul zonei de gătit se aprind intermitent **b** și **9**. După aceea se comută automat pe treapta de preparare termică 9.

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.

- ▶ Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓ Afișajul de deasupra  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 48*

7.4 Plită blocată

Atunci când setați o zonă de gătit în timp ce plita este blocată, se produc următoarele:

- Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde intermitent  sau indicatorul de căldură reziduală alternativ cu .
- Afișajul de deasupra simbolului  se aprinde.

Deconectați zona de gătit. Dezactivați sistemul de blocare.

8 Funcții de timp

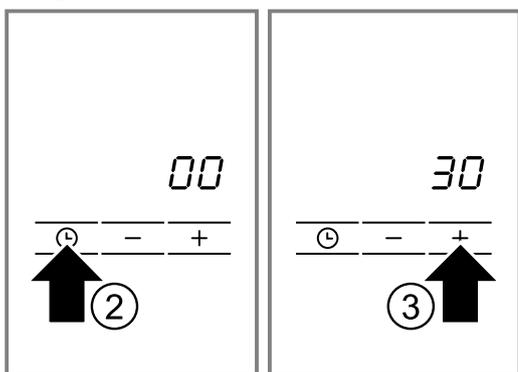
8.1 Durata de preparare

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

1. Reglați treapta de preparare a ochiului de gătit.
2. Atingeți .
- ✓ Se aprinde afișajul  al ochiului de gătit. Pe afișajul temporizatorului apare .
3. Atingeți  sau .



Apare valoarea propusă.

-  30 de minute.
-  10 minute.

- ✓ Durata este cronometrată. În cazul în care ați setat o durată pentru mai multe ochiuri de gătit, puteți afișa fiecare durată. Pentru aceasta atingeți în mod repetat  până când afișajul  luminează cu intensitate.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, ochiul de gătit se deconectează. Se emite un semnal și pe afișaj se aprinde  timp de 10 secunde. Deconectați comutatorul ochiurilor de gătit.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Atingeți în mod repetat  până când afișajul  ochiului de gătit dorit luminează cu intensitate.
2. Modificați durata de preparare cu  sau  sau poziționați pe .

Temporizatorul automat

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

Temporizatorul automat se activează în setările de bază. → *Pagina 48*

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

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 în mod repetat  până când afișajul  luminează cu intensitate.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului apare .
2. Reglați timpul cu ajutorul  sau .
- ✓ Începe cronometrarea timpului.
- ✓ Când timpul a expirat, se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde  timp de 10 secunde.

Afișarea timpului

- ▶ Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă cu .
- ✓ Timpul va fi afișat timp de 10 secunde.

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 întrerupe. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ *F B* și indicatorul de căldură reziduală *H/h*.
Deconectați ochiul de gătit.

Notă: Puteți reconecta ochiul de gătit oricând.

10 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.

11 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 48

12 Setările de bază

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

12.1 Prezentarea generală privind setările de bază

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

Afișaj	Opțiuni
<i>c 1</i>	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor <i>0</i> – Deconectat ¹ <i>1</i> – Conectat <i>2</i> – Sistemul manual și automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.
<i>c 2</i>	Semnal sonor <i>0</i> – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. <i>1</i> – Numai semnalul de eroare de operare este conectat. <i>2</i> – Numai semnalul de confirmare este activat. <i>3</i> – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. ¹

¹ Setare din fabrică

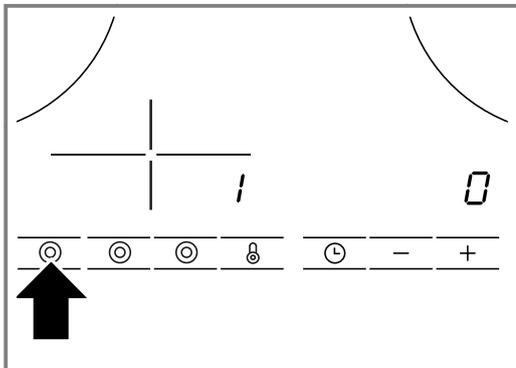
Afișaj	Opțiuni
<i>c 3</i>	Afișaj pentru consumul de energie Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică. <i>0</i> – Afișajul de consum este deconectat. ¹ <i>1</i> – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V. <i>2</i> – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V. <i>3</i> – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V. <i>4</i> – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V.
<i>c 5</i>	Temporizatorul automat <i>00</i> – Deconectat. ¹ <i>1-99</i> – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.
<i>c 6</i>	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului <i>1</i> – 10 secunde. ¹ <i>2</i> – 30 secunde. <i>3</i> – 1 minut.
<i>c 7</i>	Conectarea rezistențelor <i>0</i> – Deconectat <i>1</i> – Conectat <i>2</i> – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. ¹
<i>c 0</i>	Resetarea la setarea din fabrică <i>0</i> – Deconectat ¹ <i>1</i> – Conectat

¹ Setare din fabrică

12.2 Modificarea setării de bază

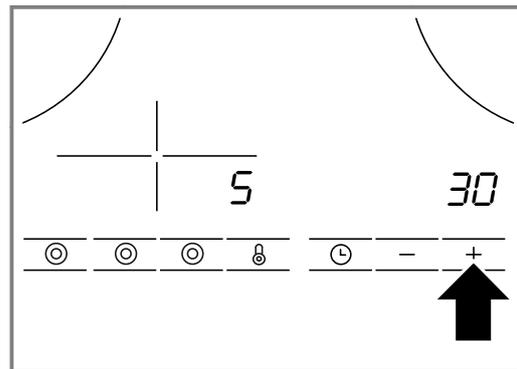
Cerință: Plita este deconectată.

1. Porniți ochiul de gătit din față, din partea stângă, cu treapta de preparare termică 1.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat  timp de 4 secunde.



- ✓ Pe display-ul din stânga se aprind intermitent alternativ ϵ și $!$.
- ✓ Pe display-ul din dreapta luminează .

3. Atingeți în mod repetat  până când pe display-ul din stânga apare afișajul dorit.
4. Cu $+$ sau $-$ setați valoarea dorită.



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

Recomandare: Pentru părăsirea setărilor de bază deconectați plita cu . Reconectați plita și setați din nou.

13 Curățare și îngrijire

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

13.1 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

13.2 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 49*

Cerință: Plita s-a răcit.

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

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

13.3 Curățarea ramei plitei

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

Observații

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

14 Evacuarea ca deșeu

14.1 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.

15 Serviciul clienți

Piesele 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 apelați 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.

15.1 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.

16 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



16.1 Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Racordul electric trebuie efectuat numai de către un specialist autorizat. În cazul unei conectări eronate, garanția nu mai este valabilă.

16.2 Pregătirea mobilierului

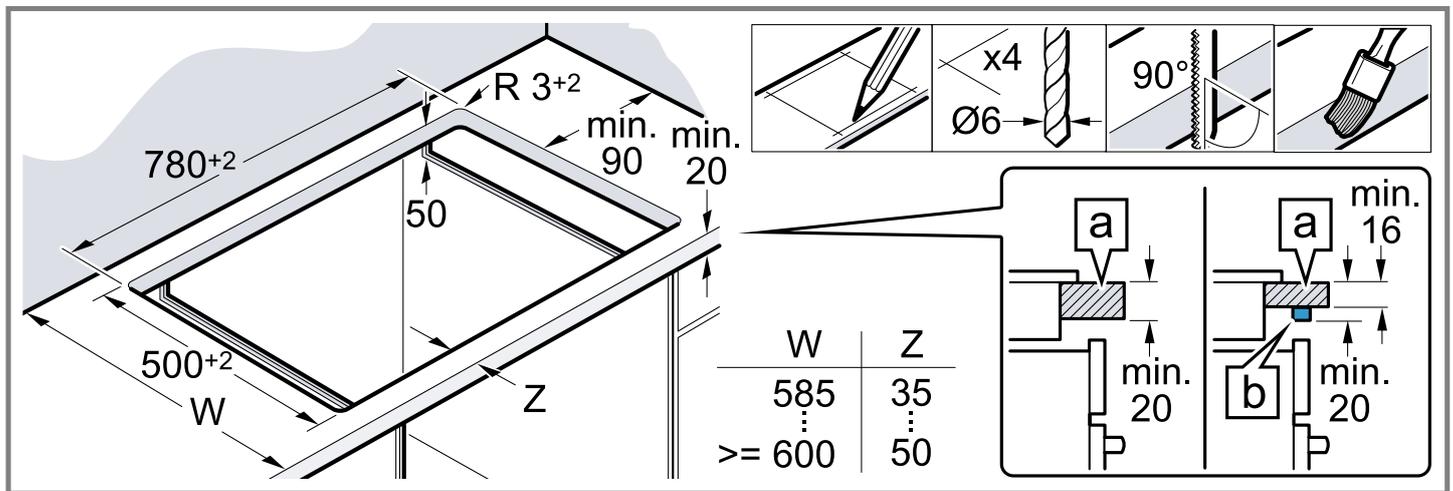
Blatul de lucru trebuie să fie plan, orizontal și stabil.

- Mobilierul de încorporare, inclusiv șipca de perete, trebuie să fie rezistente la temperaturi de minimum 90 °C.

- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de o montare neprofesională, răspunderea îi revine montatorului.
- Plita și aeagazlul trebuie ai abă în mod obligatoriu aceeași marcă și același punct pentru combinație.
- Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.
- Respectați indicațiile de montajre a aragazului.

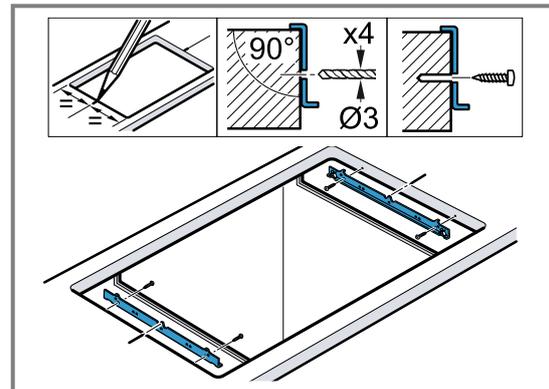
- Capitonajele nișei aflate la o distanță de până la 50 mm față de panoul posterior nu trebuie să fie inflamabile (de exemplu, trebuie să fie realizate din plăci ceramice, piatră).
- În cazul montării corespunzătoare dedesubt **[b]**, pot fi utilizate și blaturi de lucru **[a]** de până la 16 mm.

- Izolați suprafețele decupate termorezistente pentru a preveni umflarea acestora din cauza umidității.
- Dacă anumite porțiuni din partea inferioară a adânciturii intră în contact cu mobilierul adiacent, trebuie montată o placă intermediară la o distanță de 5 mm față de partea inferioară a locașului.



16.3 Montarea șinelor de fixare

În cazul în care plăcile de lucru sunt realizate din piatră, șinele de fixare trebuie lipite.

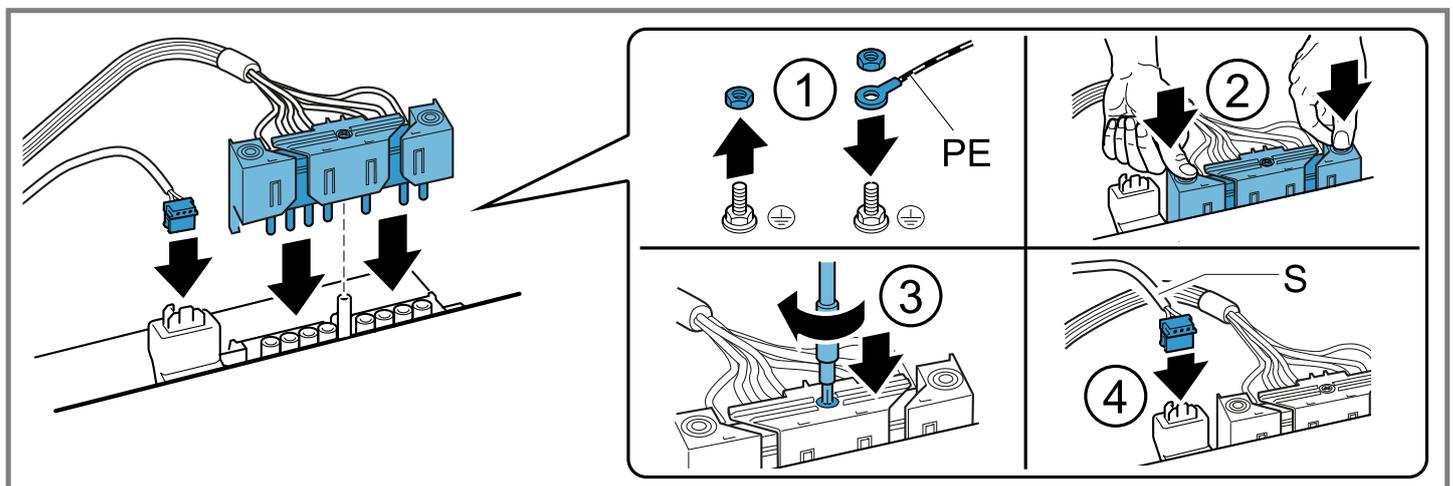


16.4 Conectarea plitei

Cerință: Aragazul trebuie să fie conectat la rețea, însă nu trebuie fie pus sub tensiune.

1. Așezați plita conform reprezentării din figură.

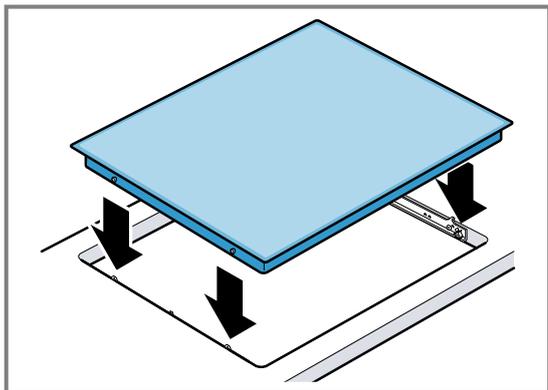
2. Însurubați conductorul de protecție **PE** (verde/galben) al plitei la punctul de împământare \oplus al aragazului.
3. Introduceți PolyBox la aragaz.
4. Însurubați ferm PolyBox.
5. Cuplați cablul de date S.



16.5 Introducerea plitei

Nu gripați conductoarele și nu le treceți peste margini ascuțite.

- Împingeți plita până în poziția de blocare.



16.6 Demontarea plitei

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți aragazul și așezați-l în fața corpului de mobilier (dacă este necesar, pe un soclu).
3. Decuplați cablul de date S.
4. Desfaceți șurubul de la PolyBox și scoateți PolyBox-ul.
5. La final, deconectați conductorul de împământare **PE** (verde/galben) de la șurubul de împământare.
6. Scoateți plita împingând-o de jos în sus.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



Blank lined writing paper with horizontal ruling lines.



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



9001827944 (030201)

pl, ru, hu, ro