



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

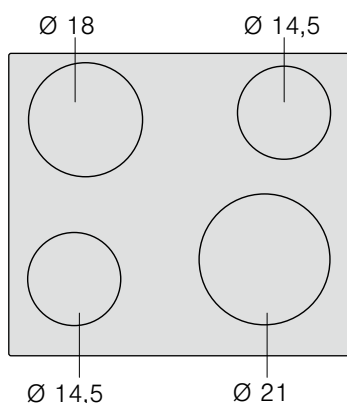


# Hob

PKE611....

|             |                           |                 |    |
|-------------|---------------------------|-----------------|----|
| <b>[pl]</b> | Instrukcja obsługi        | Płyta grzejna   | 2  |
| <b>[ru]</b> | Правила пользования       | Варочная панель | 14 |
| <b>[hu]</b> | Használati utasítás       | Főzőfelület     | 26 |
| <b>[ro]</b> | Instrucțiuni de utilizare | Plită           | 37 |

PKE611....



## Spis treści

|  |                                                                            |          |  |                                                       |           |
|--|----------------------------------------------------------------------------|----------|--|-------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .                          | <b>3</b> |  | <b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .            | <b>10</b> |
|  | <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> . . . . .                  | <b>3</b> |  | Komunikat z E na wyświetlaczach . . . . .             | 10        |
|  | <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .                                       | <b>4</b> |  | Na wskaźnikach pól grzewczych miga — . . . . .        | 10        |
|  | Przegląd . . . . .                                                         | 4        |  | <b>Serwis</b> . . . . .                               | <b>11</b> |
|  | <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .                                        | <b>4</b> |  | Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD). . . . . | 11        |
|  | Wskazówki dotyczące oszczędzania energii . . . . .                         | 4        |  | <b>Potrawy testowe</b> . . . . .                      | <b>11</b> |
|  | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . . | 5        |  |                                                       |           |
|  | <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .                            | <b>5</b> |  |                                                       |           |
|  | Panel sterowania . . . . .                                                 | 5        |  |                                                       |           |
|  | Wskaźnik ciepła resztkowego . . . . .                                      | 6        |  |                                                       |           |
|  | <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .                                        | <b>6</b> |  |                                                       |           |
|  | Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej . . . . .                           | 6        |  |                                                       |           |
|  | Nastawianie pola grzejnego . . . . .                                       | 6        |  |                                                       |           |
|  | Tabela gotowania . . . . .                                                 | 6        |  |                                                       |           |
|  | <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .                              | <b>8</b> |  |                                                       |           |
|  | Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi . . . . .              | 8        |  |                                                       |           |
|  | Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi . . . . .                        | 8        |  |                                                       |           |
|  | <b>Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa</b> . . . . .                     | <b>8</b> |  |                                                       |           |
|  | <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .                                     | <b>8</b> |  |                                                       |           |
|  | Zmiana ustawień podstawowych . . . . .                                     | 9        |  |                                                       |           |
|  | <b>Czyszczenie</b> . . . . .                                               | <b>9</b> |  |                                                       |           |
|  | Ceramika szklana . . . . .                                                 | 9        |  |                                                       |           |
|  | Rama płyty grzejnej . . . . .                                              | 9        |  |                                                       |           |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) oraz w sklepie internetowym: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Używanie zgodne z przeznaczeniem**

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

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

## **Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejącą. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejącą.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Używanie pokryw na płyty grzewcze jest niedozwolone. Mogą one powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Dozwolone jest stosowanie wyłącznie zaaprobowanych przez nas zabezpieczeń, np. barierek chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub barierki chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

## Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

## Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

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

## Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

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



## Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest znacznie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zagłębienie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- Garnek powinien zakrywać możliwie największą powierzchnię pola grzejnego.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.

- Należy wybrać odpowiedni stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Ustawiając zbyt wysoki stopień mocy grzania do dalszego gotowania marnuje się energię.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

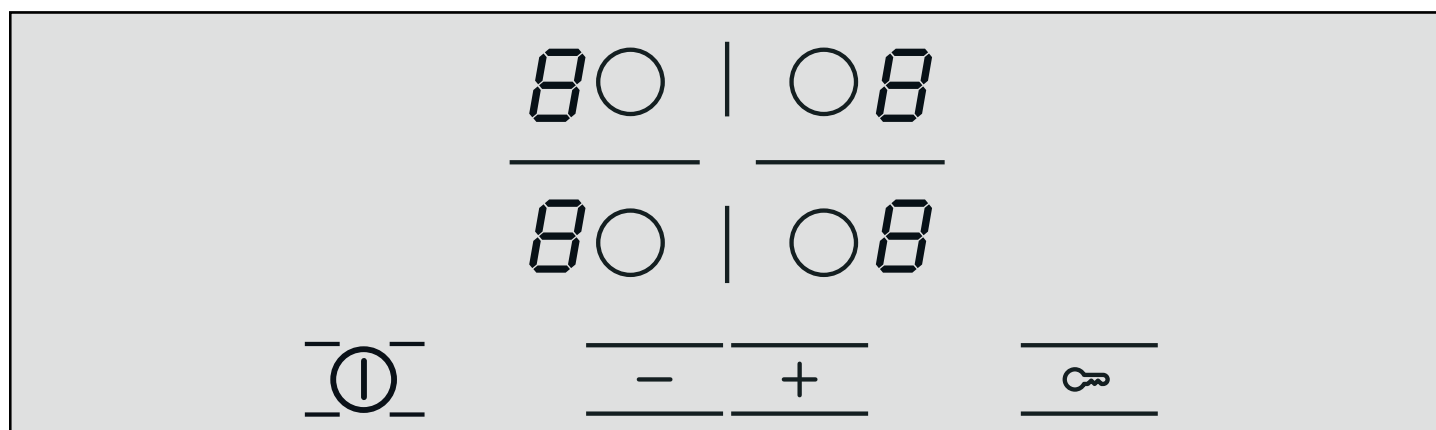


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie 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.

## Informacje na temat urządzenia

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

### Panel sterowania



#### Wskazania

|            |                      |
|------------|----------------------|
| <b>1-9</b> | Stopień mocy grzania |
| <b>H/h</b> | Ciepło resztkowe     |

#### Powierzchnie obsługi

|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Włącznik główny              |
|  | Zabezpieczenie przed dziećmi |

#### Powierzchnie obsługi

|            |                       |
|------------|-----------------------|
|            | Wybór pola grzewczego |
| <b>- +</b> | Pola ustawić          |

#### Wskazówki

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

## Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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



## Obsługa urządzenia

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

### Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

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

#### Włączanie

Dotknąć symbolu ①. Rozlega się sygnał. Świeci się lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki . Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

#### Wyłączanie

Dotykać symbolu ①, aż zgaśnie lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

#### Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są przez określony czas wyłączone (10-60 sekund).
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu, ustawienia przechowywane są w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

### Nastawianie pola grzejnego

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

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

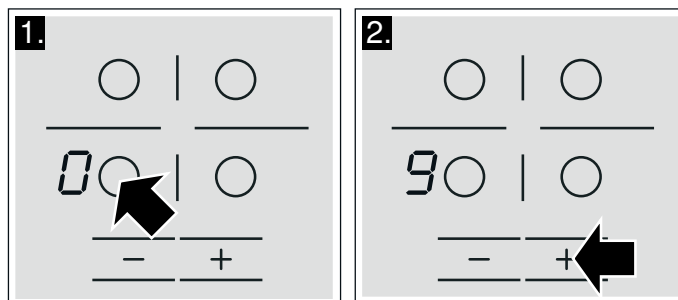
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

#### Ustawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu , aby wybrać pole grzewcze.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu **+** lub **-**. Pojawia się ustawienie podstawowe. Symbol **+** stopień mocy grzania 9

Symbol - stopień mocy grzania 4



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

### Wyłączanie pola grzewczego

Istnieją 2 sposoby wyłączania pola grzewczego:

- Dotknąć krótko 2 razy symbolu pola grzewczego. We wskaźniku stopnia mocy grzania pojawia się . Po upływie ok. 10 sekund pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.
- Wybrać pole grzewcze przy użyciu symbolu . Dotykać symbolu **+** lub **-**, aż pojawi się . Po ok. 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

#### Wskazówki

- Ostatnio ustawione pole grzewcze pozostaje aktywne. Można je ustawić bez dokonywania nowego wyboru.
- Pole grzewcze jest regulowane przez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać. Zapewnia to np.:
  - ochronę wrażliwych części przed przegrzaniem
  - ochronę urządzenia przed przeciążeniem elektrycznym
  - uzyskiwanie lepszych rezultatów gotowania

### Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Do podgotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

Żywność, która jest obsmażana lub podczas smażenia wydziela dużo płynów, najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.

Wskazówki dotyczące energooszczędnego gotowania można znaleźć w rozdziale Ochrona środowiska. → Strona 4



|                                                        | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Roztapianie</b>                                     |                                            |                             |
| Czekolada, kuwertura                                   | 1-1.                                       | -                           |
| Masło, miód, żelatyna                                  | 1-2                                        | -                           |
| <b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw</b>       |                                            |                             |
| Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)           | 1-2                                        | -                           |
| Mleko**                                                | 1-2.                                       | -                           |
| Kiełbaski podgrzewane w wodzie**                       | 3-4                                        | -                           |
| <b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>                      |                                            |                             |
| Szpinak mrożony                                        | 2-3.                                       | 10-20 min                   |
| Gulasz mrożony                                         | 2-3.                                       | 20-30 min                   |
| <b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b> |                                            |                             |
| Kluski, knedle                                         | 4-5.*                                      | 20-30 min                   |
| Ryby                                                   | 4-5*                                       | 10-15 min                   |
| Białe sosy, np. sos beszamelowy                        | 1-2                                        | 3-6 min                     |
| Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski        | 3-4                                        | 8-12 min                    |
| <b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>         |                                            |                             |
| Ryż (z dwiema miarkami wody)                           | 2-3                                        | 15-30 min                   |
| Ryż na mleku                                           | 1-2.                                       | 35-45 min                   |
| Ziemniaki w mundurkach                                 | 4-5                                        | 25-30 min                   |
| Gotowane ziemniaki                                     | 4-5                                        | 15-25 min                   |
| Potrawy mączne, makarony                               | 6-7*                                       | 6-10 min                    |
| Potrawa jednogarnkowa, zupy                            | 3-4.                                       | 15-60 min                   |
| Warzywa                                                | 2-3.                                       | 10-20 min                   |
| Warzywa, mrożone                                       | 3-4.                                       | 10-20 min                   |
| Gotowanie w szybkowarze                                | 4-5                                        | -                           |
| <b>Duszenie</b>                                        |                                            |                             |
| Zrazy zawijane                                         | 4-5                                        | 50-60 min                   |
| Pieczeń duszona                                        | 4-5                                        | 60-100 min                  |
| Gulasz                                                 | 2-3.                                       | 50-60 min                   |
| <b>Pieczenie z małą ilością oleju**</b>                |                                            |                             |
| Sznycel, naturalny lub panierowany                     | 6-7                                        | 6-10 min                    |
| Sznycel, mrożony                                       | 6-7                                        | 8-12 min                    |
| Kotlet, naturalny lub panierowany***                   | 6-7                                        | 8-12 min                    |
| * Dalsze gotowanie bez pokrywki                        |                                            |                             |
| ** Bez pokrywki                                        |                                            |                             |
| *** Często obracać                                     |                                            |                             |

|                                                                                                  | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| Stek (3 cm grubości)                                                                             | 7-8                                        | 8-12 min                    |
| Hamburgery, kotlety mielone (3 cm grubości)***                                                   | 4-5.                                       | 30-40 min                   |
| Pierś kurczaka (2 cm grubości)***                                                                | 5-6                                        | 10-20 min                   |
| Pierś kurczaka, mrożona***                                                                       | 5-6                                        | 10-30 min                   |
| Ryba i filet rybny, naturalne                                                                    | 5-6                                        | 8-20 min                    |
| Ryba i filet rybny, panierowane                                                                  | 6-7                                        | 8-20 min                    |
| Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne                                    | 6-7                                        | 8-12 min                    |
| Scampi i krewetki                                                                                | 7-8                                        | 4-10 min                    |
| Podsmażanie warzyw, świeżych grzybów                                                             | 7-8                                        | 10-20 min                   |
| Warzywa, mięso w paski na sposób azjatycki                                                       | 7-8.                                       | 15-20 min                   |
| Potrawy z patelni, mrożone                                                                       | 6-7                                        | 6-10 min                    |
| Naleśniki                                                                                        | 6-7                                        | smażenie ciągłe             |
| Omlet                                                                                            | 3-4.                                       | smażenie ciągłe             |
| Jajka sadzone                                                                                    | 5-6                                        | 3-6 min                     |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**)</b> |                                            |                             |
| Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets                                                    | 8-9                                        | -                           |
| Krokiety, mrożone                                                                                | 7-8                                        | -                           |
| Mięso, np. kawałki kurczaka                                                                      | 6-7                                        | -                           |
| Ryba, panierowana lub w cieście piwnym                                                           | 5-6                                        | -                           |
| Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura                                        | 5-6                                        | -                           |
| Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym                                      | 4-5                                        | -                           |
| * Dalsze gotowanie bez pokrywki                                                                  |                                            |                             |
| ** Bez pokrywki                                                                                  |                                            |                             |
| *** Często obracać                                                                               |                                            |                             |

## Zabezpieczenie przed dziećmi

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

### Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

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

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

### Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

#### Włączanie i wyłączanie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → *Strona 8*

## Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian **F8** i wskaźnik ciepła resztkowego **H/h**.

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

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

## Ustawienia podstawowe

W urządzeniu zaprogramowane są różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

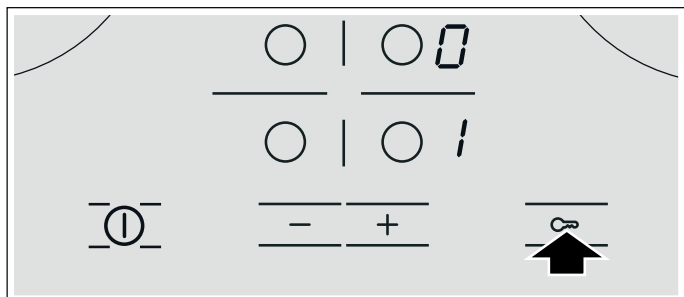
| Wskaźnik                                                                            | Funkcja                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b>                                                                                                                           |
|    | Funkcja wyłączona.*                                                                                                                                                        |
|    | Funkcja włączona.                                                                                                                                                          |
|    | Ręczne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.                                                                                                              |
|    | <b>Sygnal dźwiękowy</b>                                                                                                                                                    |
|    | Sygnal potwierdzający i sygnal błędnej obsługi są wyłączone (sygnal włącznika głównego jest zawsze włączony).                                                              |
|    | Włączony tylko sygnal błędnej obsługi.                                                                                                                                     |
|    | Włączony tylko sygnal potwierdzający.                                                                                                                                      |
|    | Włączony sygnal potwierdzający i sygnal błędnej obsługi.*                                                                                                                  |
|    | <b>Czas wyboru pola grzewczego</b>                                                                                                                                         |
|    | Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru.*                                                           |
|   | Ostatnio wybrane pole grzewcze można ustawić w ciągu 10 sekund po jego wybraniu, po upływie tego czasu przed rozpoczęciem ustawiania należy ponownie wybrać pole grzewcze. |
|  | <b>Przywracanie ustawień podstawowych</b>                                                                                                                                  |
|  | Funkcja wyłączona.*                                                                                                                                                        |
|  | Funkcja włączona.                                                                                                                                                          |
| *ustawienie podstawowe                                                              |                                                                                                                                                                            |



## Zmiana ustawień podstawowych

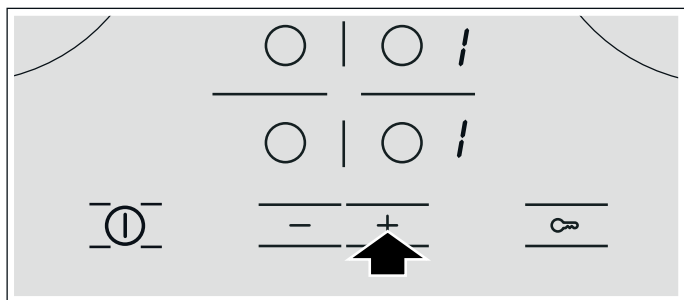
Płyta grzewcza musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez 4 sekundy



Na dolnym wyświetlaczu migają na zmianę **0** i **!**, na górnym wyświetlaczu świeci **0**.

3. Dotknąć symbolu  odpowiednią ilość razy, aż na dolnym wyświetlaczu pojawi się żądane wskazanie.
4. Dotknąć symbolu **+** albo **-** odpowiednią ilość razy, aż na górnym wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.



5. Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Ustawienie zostało aktywowane.

### Wyłączanie

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

## Czyszczenie

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

### Ceramika szklana

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

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

Nigdy nie używać:

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

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

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

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

### Rama płyty grzejnej

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

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

## ? Co robić w razie usterki?

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

Układ elektroniczny płyty grzejnej znajduje się pod pulpitem obsługi. Temperatura w tej strefie może z różnych względów ulec znacznemu wzrostowi.

Aby zapobiec przegrzaniu układu elektronicznego, pola grzejne są w razie potrzeby automatycznie wyłączane. Wskaźnik **F2**, **F4** lub **F5** pojawia się na przemian ze wskaźnikiem ciepła resztkowego **H** lub **h**.

| Wskaźnik                                                                 | Usterka                                                                                                                                                                     | Rozwiązanie problemu                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brak                                                                     | Przerwa w zasilaniu.                                                                                                                                                        | Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.                                                                                      |
| Wszystkie wskaźniki migają                                               | Powierzchnia obsługi jest mokra lub leży na niej jakiś przedmiot.                                                                                                           | Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.                                                                                                                                                                                   |
| <b>F2</b>                                                                | Kilka pól grzejnych działało przez dłuższy czas z zastosowaniem dużej mocy. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. | Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy <b>F2</b> zgaśnie, układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Można kontynuować gotowanie.                                                                                         |
| <b>F4</b>                                                                | Mimo wyłączenia przez <b>F2</b> , układ elektroniczny wciąż się nagrzewa. Dlatego wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.                                                 | Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy <b>F4</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.                                                                                                                                   |
| <b>F5</b> oraz stopień mocy grzania migają na zmianę. Rozbrzmiewa sygnał | Ostrzeżenie: w pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.                                                              | Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.                                                                                                                                                                      |
| <b>F5</b> oraz sygnał dźwiękowy                                          | W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.                               | Usunąć garnek. Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy <b>F5</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.                                                                                                                    |
| <b>F8</b>                                                                | Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.                                                                                                                      | Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>DE</b> pola grzejne nie grzeją                                        | Włączony jest tryb demo                                                                                                                                                     | Wyłączenie trybu demo: na 30 sekund odłączyć urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający w skrzynce bezpiecznikowej). W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostaje wyłączony. |

### Komunikat z E na wyświetlaczach

Jeżeli na wyświetlaczach pojawi się komunikat o usterce z "E", np. E0111, to wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.

### Na wskaźnikach pól grzewczych miga —

Jeśli po podłączeniu urządzenia do sieci lub po przerwie w zasilaniu prądem sieciowym we wskaźnikach pól grzejnych miga —, oznacza to zakłócenie obwodu elektronicznego. W celu potwierdzenia zakłócenia należy krótko zasłonić ręką powierzchnię obsługową.

## Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

### Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD)

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

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

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

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

## Potrawy testowe

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

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

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

| Potrawy testowe                                                                       | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                                     | Dalsze gotowanie |                                            |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|------------------|--------------------------------------------|---------|
|                                                                                       | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)              | Pokrywa          | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Pokrywa |
| <b>Roztapianie czekolady</b>                                                          |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| Naczynie: rondel                                                                      |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| Kuwertura czekoladowa (np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g) na polu grzejnym Ø 14,5 cm | -                                | -                                   | -                | 1.                                         | Nie     |
| <b>Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy</b>                              |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| Naczynie: garnek                                                                      |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| <b>Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550</b>                                     |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| Temperatura początkowa 20 °C                                                          |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| Ilość 450 g na pole grzejne Ø 14,5 cm                                                 | 9                                | ok. 2:00 bez mieszania              | Tak              | 1.                                         | Tak     |
| Ilość: 800 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                      | 9                                | ok. 2:00 bez mieszania              | Tak              | 1.                                         | Tak     |
| <b>Zupa z soczewicy z puszki</b>                                                      |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| np. zupa z soczewicy z kielbaskami firmy Erasco:                                      |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| Temperatura początkowa 20 °C                                                          |                                  |                                     |                  |                                            |         |
| Ilość 500 g na pole grzejne Ø 14,5 cm                                                 | 9                                | ok. 2:00<br>(zamieszać po ok. 1:30) | Tak              | 1.                                         | Tak     |
| Ilość: 1000 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                     | 9                                | ok. 2:30<br>(zamieszać po ok. 1:30) | Tak              | 1.                                         | Tak     |

| Potrawy testowe                                                                                                                           | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                                                                                                                                                              | Dalsze gotowanie |                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                                                                                                                           | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)                                                                                                                                       | Pokrywa          | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania                                            | Pokrywa |
| Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego                                                                                              |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Naczynie: rondel                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Temperatura mleka: 7° C                                                                                                                   |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Przepis: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm                          | g <sup>2</sup>                   | ok. 5:20                                                                                                                                                     | Nie              | 1 <sup>1,3</sup>                                                                      | Nie     |
|                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                              |                  | 1 Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty            |         |
|                                                                                                                                           |                                  | 2 Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia                                                                                          |                  |                                                                                       |         |
|                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                              |                  | 3 Po zagotowaniu sos beszamelowy gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając |         |
| Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie z pokrywą                                                                                      |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Naczynie: garnek                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Temperatura mleka: 7° C                                                                                                                   |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm           | 9                                | ok. 6:45                                                                                                                                                     | Nie              | 2                                                                                     | Tak     |
|                                                                                                                                           |                                  | Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól      |                  |                                                                                       |         |
|                                                                                                                                           |                                  | Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut                                                                                                   |                  |                                                                                       |         |
|                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                              |                  | Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać                                                 |         |
| Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm | 9                                | ok. 7:20                                                                                                                                                     | Nie              | 2                                                                                     | Tak     |
|                                                                                                                                           |                                  | Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól      |                  |                                                                                       |         |
|                                                                                                                                           |                                  | Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut                                                                                                   |                  |                                                                                       |         |
|                                                                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                              |                  | Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać                                                 |         |
| Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie bez pokrywy                                                                                    |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Naczynie: garnek                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Temperatura mleka: 7° C                                                                                                                   |                                  |                                                                                                                                                              |                  |                                                                                       |         |
| Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm           | 9                                | ok. 7:30                                                                                                                                                     | Nie              | 2                                                                                     | Nie     |
|                                                                                                                                           |                                  | Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania. |                  |                                                                                       |         |
|                                                                                                                                           |                                  | Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut                                                                                                                    |                  |                                                                                       |         |

| Potrawy testowe                                                                                                                           | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                                                                                                                                                                                                                       | Dalsze gotowanie |                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|---------|
|                                                                                                                                           | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)                                                                                                                                                                                                | Pokrywa          | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania    | Pokrywa |
| Przepis: 250 g ryżu okrągłozarnistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm | 9                                | ok. 8:00<br>Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania.<br>Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut | Nie              | 2                                             | Nie     |
| <b>Gotowanie ryżu</b>                                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Naczynie: garnek                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Temperatura wody 20° C                                                                                                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Przepis zgodny z normą DIN 44550:                                                                                                         |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm                                                         | 9                                | ok. 2:48                                                                                                                                                                                                              | Tak              | 2                                             | Tak     |
| Przepis zgodny z normą DIN 44550:                                                                                                         |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| 250 g ryżu okrągłozarnistego, 600 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                              | 9                                | ok. 3:15                                                                                                                                                                                                              | Tak              | 2.                                            | Tak     |
| <b>Smażenie steków z polędwicy wieprzowej</b>                                                                                             |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Naczynie: patelnia                                                                                                                        |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Temperatura początkowa steków z polędwicy: 7° C                                                                                           |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Ilość: 3 steki z polędwicy (waga całkowita ok. 300 g, ok. 1 cm grubości), 15 g oleju słonecznikowego na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm  | 9                                | ok. 2:40                                                                                                                                                                                                              | Nie              | 7                                             | Nie     |
| <b>Smażenie naleśników</b>                                                                                                                |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Naczynie: patelnia                                                                                                                        |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2                                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Ilość: 55 ml ciasta na naleśniki na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                                                      | 9                                | ok. 2:40                                                                                                                                                                                                              | Nie              | 6 lub 6. w zależności od stopnia zrumienienia | Nie     |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych</b>                                                                                      |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Naczynie: garnek                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                               |         |
| Ilość: 1,8 kg oleju słonecznikowego, na porcję: 200 g frytek mrożonych (np. McCain 123 Frytki proste) na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm | 9                                | Aż temperatura oleju wynosić będzie 180°C                                                                                                                                                                             | Nie              | 9                                             | Nie     |

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

# Оглавление

|                                                                                    |                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Применение по назначению . . . . .</b>                                  | <b>15</b> |
|    | <b>Важные правила техники безопасности. . . . .</b>                        | <b>15</b> |
|    | <b>Причины повреждений . . . . .</b>                                       | <b>16</b> |
|                                                                                    | Обзор . . . . .                                                            | 16        |
|    | <b>Охрана окружающей среды . . . . .</b>                                   | <b>16</b> |
|                                                                                    | Рекомендации по экономии электроэнергии. . . . .                           | 16        |
|                                                                                    | Правильная утилизация упаковки . . . . .                                   | 17        |
|    | <b>Знакомство с прибором . . . . .</b>                                     | <b>17</b> |
|                                                                                    | Панель управления . . . . .                                                | 17        |
|                                                                                    | Индикатор остаточного тепла . . . . .                                      | 17        |
|    | <b>Управление бытовым прибором. . . . .</b>                                | <b>18</b> |
|                                                                                    | Включение и выключение варочной панели . . . . .                           | 18        |
|                                                                                    | Регулировка конфорок . . . . .                                             | 18        |
|                                                                                    | Таблица приготовления . . . . .                                            | 18        |
|    | <b>Блокировка для безопасности детей . . . . .</b>                         | <b>20</b> |
|                                                                                    | Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей . . . . . | 20        |
|                                                                                    | Автоматическая блокировка для безопасности детей                           | 20        |
|  | <b>Автоматическое аварийное отключение . . . . .</b>                       | <b>20</b> |
|  | <b>Базовые установки . . . . .</b>                                         | <b>20</b> |
|                                                                                    | Изменение базовых установок . . . . .                                      | 21        |
|  | <b>Очистка . . . . .</b>                                                   | <b>21</b> |
|                                                                                    | Стеклокерамика. . . . .                                                    | 21        |
|                                                                                    | Рама варочной панели . . . . .                                             | 21        |
|  | <b>Что делать в случае неисправности? . . . . .</b>                        | <b>22</b> |
|                                                                                    | Е-сообщение на индикации . . . . .                                         | 22        |
|                                                                                    | На индикаторах конфорок мигает —. . . . .                                  | 22        |
|  | <b>Служба сервиса. . . . .</b>                                             | <b>23</b> |
|                                                                                    | Номер Е и номер FD . . . . .                                               | 23        |
|  | <b>Контрольные блюда. . . . .</b>                                          | <b>23</b> |

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



## Применение по назначению

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

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

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

## Важные правила техники безопасности

### Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестает реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Запрещается закрывать крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

### Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Разрешается использовать только допущенные нами защитные решетки, например, детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

## Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## 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.

## Причины повреждений

### Внимание!

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

## Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

## Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

## Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.

- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



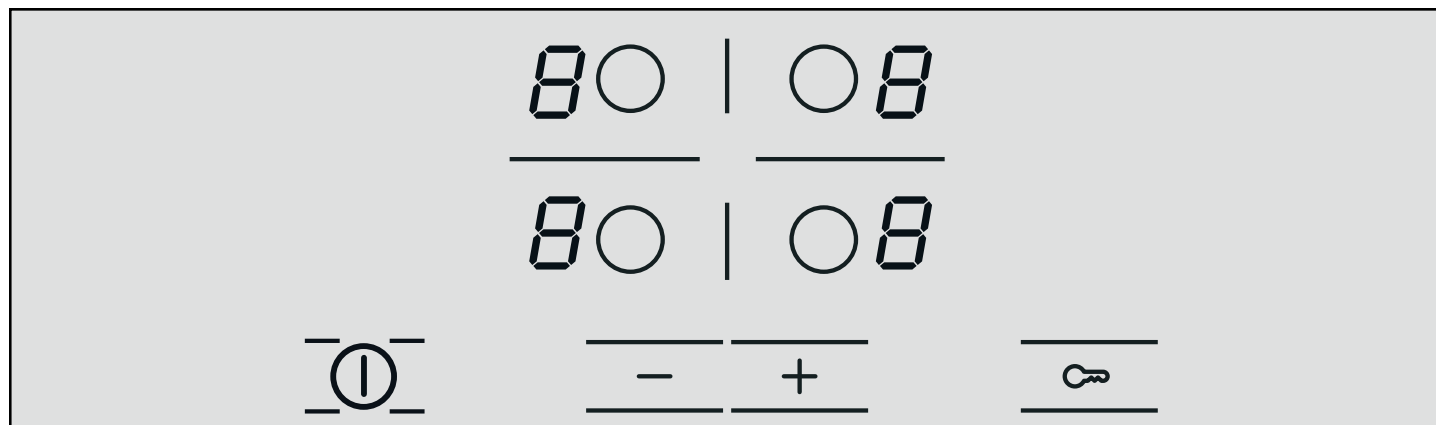
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей указаны в обзоре типоразмеров.

→ Страница 2

## Панель управления



| Индикации |                          |
|-----------|--------------------------|
| 80        | Ступени нагрева конфорок |
| H/h       | Остаточное тепло         |

| Элементы панели управления |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| I                          | Главный выключатель               |
| Ключ                       | Блокировка для безопасности детей |
| 0                          | Выбор конфорки                    |
| - +                        | Поля установки                    |

- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчика. Это может вызвать перегрев электроники.

## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

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

## Указания

- При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.

## Управление бытовым прибором

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

### Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

#### Включение

Прикоснитесь к символу ①. Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор над главным выключателем и индикация ② загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

#### Выключение

Прикасайтесь к символу ① до тех пор, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не выключатся. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

#### Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд).
- Настройки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все прежние настройки будут задействованы снова.

### Регулировка конфорки

Установите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов + и -.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

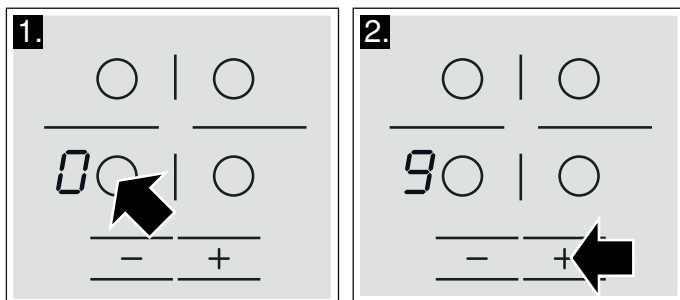
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

#### Настройка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь символа ① для выбора конфорки.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь символа + или -. Появляется базовая установка. Символ «+» — ступень нагрева конфорки 9. Символ «-» — ступень нагрева конфорки 4.



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

### Выключение конфорки

Конфорку можно выключить двумя способами.

- Прикоснитесь к символу ① конфорки с коротким интервалом 2 раза. На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется ②. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.
- Выберите конфорку, касаясь символа ①. Прикасайтесь к символу + или -, пока не появится ②. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

#### Указания

- Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить. Это позволит, например:
  - защитить легко повреждаемые детали от перегрева
  - предохранить прибор от перегрузки по току
  - приготовить более вкусную пищу

### Таблица приготовления

Приведенная ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

Чтобы довести до кипения, используйте ступень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много воды, лучше всего разрезать на несколько небольших порций.

Советы по экономии энергии при приготовлении пищи приведены в разделе по охране окружающей среды. → Страница 16

|                                                       | Ступень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Растапливание</b>                                  |                         |                                                                 |
| Шоколад, шоколадная глазурь                           | 1-1.                    | -                                                               |
| Сливочное масло, мед, желатин                         | 1-2                     | -                                                               |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b> |                         |                                                                 |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный                | 1-2                     | -                                                               |
| Молоко**                                              | 1-2.                    | -                                                               |
| Варка сосисок в воде**                                | 3-4                     | -                                                               |
| * Приготовление на медленном огне без крышки          |                         |                                                                 |
| ** Без крышки                                         |                         |                                                                 |
| *** Чаше переворачивайте                              |                         |                                                                 |

|                                                       | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Размораживание и разогревание</b>                  |                         |                                                                 |
| Шпинат глубокой заморозки                             | 2-3.                    | 10-20 мин                                                       |
| Гуляш глубокой заморозки                              | 2-3.                    | 20-30 мин                                                       |
| <b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>     |                         |                                                                 |
| Клецки, фрикадельки                                   | 4-5.*                   | 20-30 мин                                                       |
| Рыба                                                  | 4-5*                    | 10-15 мин                                                       |
| Белые соусы, например, соус «Бешамель»                | 1-2                     | 3-6 мин                                                         |
| Взбитые соусы, например, «беарнез», голландский соус  | 3-4                     | 8-12 мин                                                        |
| <b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>          |                         |                                                                 |
| Рис (в двойном объеме воды)                           | 2-3                     | 15-30 мин                                                       |
| Молочный рис                                          | 1-2.                    | 35-45 мин                                                       |
| Картофель в мундире                                   | 4-5                     | 25-30 мин                                                       |
| Отварной картофель                                    | 4-5                     | 15-25 мин                                                       |
| Изделия из теста, макароны                            | 6-7*                    | 6-10 мин                                                        |
| Рагу, супы                                            | 3-4.                    | 15-60 мин                                                       |
| Овощи                                                 | 2-3.                    | 10-20 мин                                                       |
| Овощи глубокой заморозки                              | 3-4.                    | 10-20 мин                                                       |
| Приготовление в скороварке                            | 4-5                     | -                                                               |
| <b>Тушение</b>                                        |                         |                                                                 |
| Рулеты                                                | 4-5                     | 50-60 мин                                                       |
| Тушеное мясо                                          | 4-5                     | 60-100 мин                                                      |
| Гуляш                                                 | 2-3.                    | 50-60 мин                                                       |
| <b>Жарение с малым количеством масла**</b>            |                         |                                                                 |
| Шницель в панировке или без                           | 6-7                     | 6-10 мин                                                        |
| Шницель глубокой заморозки                            | 6-7                     | 8-12 мин                                                        |
| Котлета, в панировке или без***                       | 6-7                     | 8-12 мин                                                        |
| Стейк (толщиной 3 см)                                 | 7-8                     | 8-12 мин                                                        |
| Шницели по-гамбургски, фрикадельки (толщиной 3 см)*** | 4-5.                    | 30-40 мин                                                       |
| Грудка птицы (толщиной 2 см)***                       | 5-6                     | 10-20 мин                                                       |
| Грудка птицы глубокой заморозки***                    | 5-6                     | 10-30 мин                                                       |
| Рыба и рыбное филе, без панировки                     | 5-6                     | 8-20 мин                                                        |
| Рыба и рыбное филе, в панировке                       | 6-7                     | 8-20 мин                                                        |
| * Приготовление на медленном огне без крышки          |                         |                                                                 |
| ** Без крышки                                         |                         |                                                                 |
| *** Чаше переворачивайте                              |                         |                                                                 |

|                                                                                                    | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки                        | 6-7                     | 8-12 мин                                                        |
| Лангустины и креветки                                                                              | 7-8                     | 4-10 мин                                                        |
| Соте из свежих овощей, грибов                                                                      | 7-8                     | 10-20 мин                                                       |
| Овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски                                                    | 7-8.                    | 15-20 мин                                                       |
| Блюда для жарения глубокой заморозки                                                               | 6-7                     | 6-10 мин                                                        |
| Блины                                                                                              | 6-7                     | непрерывно                                                      |
| Омлет                                                                                              | 3-4.                    | непрерывно                                                      |
| Яичница-глазунья                                                                                   | 5-6                     | 3-6 мин                                                         |
| <b>Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)</b> |                         |                                                                 |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты                               | 8-9                     | -                                                               |
| Крокеты, глубокой заморозки                                                                        | 7-8                     | -                                                               |
| Мясо, например, цыпленок кусочками                                                                 | 6-7                     | -                                                               |
| Рыба, в панировке или пивном кляре                                                                 | 5-6                     | -                                                               |
| Овощи, грибы в панировке или пивном кляре, темпура                                                 | 5-6                     | -                                                               |
| Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре                                    | 4-5                     | -                                                               |
| * Приготовление на медленном огне без крышки                                                       |                         |                                                                 |
| ** Без крышки                                                                                      |                         |                                                                 |
| *** Чаше переворачивайте                                                                           |                         |                                                                 |

## Блокировка для безопасности детей

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

### Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

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

### Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

#### Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».→ [Страница 20](#)

## Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ  и индикатор остаточного тепла .

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

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

## Базовые установки

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

| Индикация                                                                           | Функция                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b>                                                                                        |
|    | Выключено.*                                                                                                                                    |
|    | Включено.                                                                                                                                      |
|    | Ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.                                                                           |
|    | <b>Звуковой сигнал</b>                                                                                                                         |
|    | Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остается включенным всегда).                                |
|    | Включен только сигнал сообщения об ошибке.                                                                                                     |
|    | Включен только сигнал подтверждения.                                                                                                           |
|    | Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*                                                                                         |
|    | <b>Время выбора конфорки</b>                                                                                                                   |
|   | Не ограничено: можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.*                                            |
|  | После выбора конфорки можно выполнять настройки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбрать конфорку. |
|  | <b>Восстановление базовых установок</b>                                                                                                        |
|  | Выключено.*                                                                                                                                    |
|  | Включено.                                                                                                                                      |

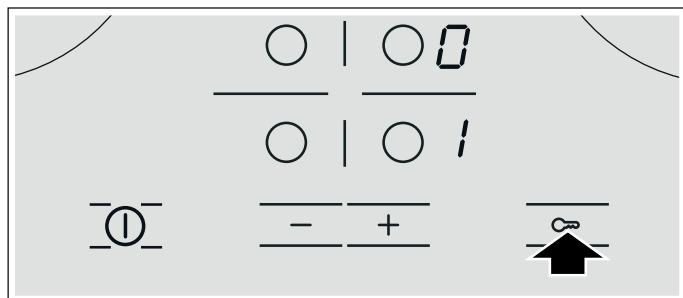
\*Базовая установка



## Изменение базовых установок

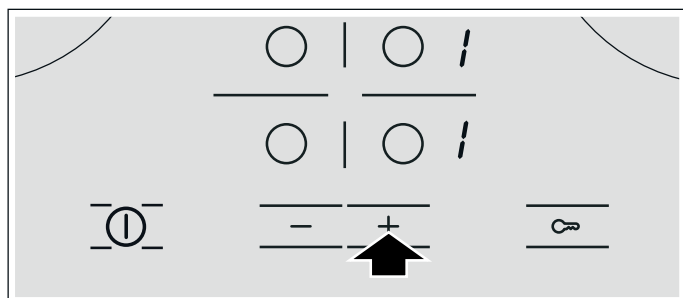
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь символа  на 4 секунды



На нижнем дисплее поочередно мигают символы  и , а на верхнем дисплее горит символ .

3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока на нижнем дисплее не появится требуемая индикация.
4. Прикасайтесь к символу  или  до тех пор, пока на верхнем дисплее не появится требуемая установка.



5. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды.  
Настройка задействована.

### Выключение

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

## Очистка

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

### Стеклокерамика

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

### Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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



## ? Что делать в случае неисправности?

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электронная плата не перегревалась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация **F2 F4**, или **F5** появляется поочередно с индикацией остаточного тепла **H** или **h**.

| Индикация                                                                         | Неисправность                                                                                                                            | Способ устранения                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отсутствует                                                                       | Сбой электропитания.                                                                                                                     | Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.                                                                                                                                                                                      |
| Все индикаторы мигают                                                             | Влага или посторонний предмет на панели управления.                                                                                      | Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет.                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>F2</b>                                                                         | Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.           | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация <b>F2</b> исчезла, то это означает, что электронная плата достаточно остыла. Можно продолжить приготовление пищи.                                                                              |
| <b>F4</b>                                                                         | Несмотря на отключение конфорки и появление индикации <b>F2</b> нагрев электронной платы продолжается. Поэтому все конфорки отключились. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда <b>F4</b> исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.                                                                                                                                                |
| Поочередно мигают <b>F5</b> и ступень нагрева конфорки. Раздается звуковой сигнал | Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электронной платы.                                 | Снимите кастрюлю. Через короткое время индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.                                                                                                                                                                         |
| <b>F5</b> и звуковой сигнал                                                       | Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.                     | Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любой панели управления. Когда <b>F5</b> исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.                                                                                                                                 |
| <b>F8</b>                                                                         | Конфорка была слишком долго включена и отключилась.                                                                                      | Вы можете сразу снова включить конфорку.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>dE</b> Конфорки не нагреваются                                                 | Включен демонстрационный режим                                                                                                           | Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели управления. Демонстрационный режим выключается. |

### Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

### На индикаторах конфорок мигает —

Если при подключении прибора к электросети или после сбоя электроэнергии на индикаторах конфорок мигает —, это указывает на нарушение функционирования электронного блока. Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв эту область панели управления рукой.

## Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

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

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

## Контрольные блюда

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

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

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

| Контрольные блюда                                                                       | Разогревание / доведение до кипения |                                                 | Приготовление на медленном огне |                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|--------|
|                                                                                         | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)                     | Крышка                          | Степень слабого нагрева | Крышка |
| <b>Растапливание шоколада</b>                                                           |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой                                                               |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø14,5 см | -                                   | -                                               | -                               | 1.                      | Нет    |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки</b>               |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| Посуда: кастрюля                                                                        |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| <b>Чечевичная похлёбка согласно DIN 44550</b>                                           |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| Начальная температура 20 °C                                                             |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см                                                | 9                                   | прибл. 2:00 без перемешивания                   | Да                              | 1.                      | Да     |
| Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см                                        | 9                                   | прибл. 2:00 без перемешивания                   | Да                              | 1.                      | Да     |
| <b>Чечевичная похлёбка, как консервированный продукт</b>                                |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| Например, чечевичный суп с колбасками Erasco:                                           |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| Начальная температура 20 °C                                                             |                                     |                                                 |                                 |                         |        |
| Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см                                                | 9                                   | прибл. 2:00<br>(перемешать примерно через 1:30) | Да                              | 1.                      | Да     |
| Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см                                       | 9                                   | прибл. 2:30<br>(перемешать примерно через 1:30) | Да                              | 1.                      | Да     |

| Контрольные блюда                                                                                                             | Разогревание / доведение до кипения |                                                                                                                                                                                                                            |        | Приготовление на медленном огне                                                                                              |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                               | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)                                                                                                                                                                                                | Крышка | Степень слабого нагрева                                                                                                      | Крышка |
| Лёгкое кипячение соуса бешамель                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой                                                                                                     |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Температура молока: 7 °C                                                                                                      |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см                      | 9 <sup>2</sup>                      | прибл. 5:20                                                                                                                                                                                                                | Нет    | 1 <sup>1, 3</sup>                                                                                                            | Нет    |
|                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        | <sup>1</sup> Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты                                |        |
|                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        | <sup>2</sup> Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения                                |        |
|                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        | <sup>3</sup> После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая |        |
| Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой                                                            |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Температура молока: 7 °C                                                                                                      |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см         | 9                                   | прибл. 6:45<br><br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль<br><br>Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин | Нет    | 2                                                                                                                            | Да     |
|                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        | Через 10 минут перемешать молочный рис                                                                                       |        |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9                                   | прибл. 7:20<br><br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль<br><br>Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин | Нет    | 2                                                                                                                            | Да     |
|                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        | Через 10 минут перемешать молочный рис                                                                                       |        |
| Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки                                                             |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Температура молока: 7 °C                                                                                                      |                                     |                                                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                              |        |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см         | 9                                   | Прибл. 7:30<br><br>Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на ступень слабого нагрева.<br><br>Оставить слабо кипеть около 50 мин       | Нет    | 2                                                                                                                            | Нет    |

| Контрольные блюда                                                                                                                                               | Разогревание / доведение до кипения |                                                                                                                                                                                                             |        | Приготовление на медленном огне                |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                                                 | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)                                                                                                                                                                                 | Крышка | Степень слабого нагрева                        | Крышка |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см                                   | 9                                   | Прим. 8:00<br>Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на степень слабого нагрева.<br>Оставить слабо кипеть около 50 мин | Нет    | 2                                              | Нет    |
| <b>Варка риса</b>                                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Температура воды 20 °С                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Рецепт согласно DIN 44550:                                                                                                                                      |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| 125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см                                                                                     | 9                                   | прибл. 2:48                                                                                                                                                                                                 | Да     | 2                                              | Да     |
| Рецепт согласно DIN 44550:                                                                                                                                      |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| 250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см                                                                             | 9                                   | прибл. 3:15                                                                                                                                                                                                 | Да     | 2.                                             | Да     |
| <b>Жарение стейков из свиного филе</b>                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Посуда: сковорода                                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Начальная температура филейных стейков: 7 °С                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Количество: 3 филейных стейка (общий вес прибл. 300 г, толщина прибл. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см                            | 9                                   | прибл. 2:40                                                                                                                                                                                                 | Нет    | 7                                              | Нет    |
| <b>Жарение блинов</b>                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Посуда: сковорода                                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Рецепт согласно DIN EN 60350-2                                                                                                                                  |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см                                                                                                  | 9                                   | прибл. 2:40                                                                                                                                                                                                 | Нет    | 6 или 6. в зависимости от степени поджаривания | Нет    |
| <b>Жарение во фритюре замороженного картофеля фри</b>                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                |        |
| Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на одну порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9                                   | Пока температура масла не достигнет 180 °С                                                                                                                                                                  | Нет    | 9                                              | Нет    |

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прибл. на 20%, а степень слабого нагрева - на одну степень.

# Tartalomjegyzék

|                                                                                    |                                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Rendeltetésszerű használat</b> . . . . .              | <b>27</b> |
|    | <b>Fontos biztonsági előírások</b> . . . . .             | <b>27</b> |
|    | <b>A sérülések okai</b> . . . . .                        | <b>28</b> |
|                                                                                    | Áttekintés . . . . .                                     | 28        |
|    | <b>Környezetvédelem</b> . . . . .                        | <b>28</b> |
|                                                                                    | Energiatakarékossági ötletek . . . . .                   | 28        |
|                                                                                    | Környezetbarát ártalmatlanítás . . . . .                 | 28        |
|    | <b>A készülék megismerése</b> . . . . .                  | <b>29</b> |
|                                                                                    | Kezelőfelület . . . . .                                  | 29        |
|                                                                                    | Maradékhő-kijelzés . . . . .                             | 29        |
|    | <b>A készülék kezelése</b> . . . . .                     | <b>29</b> |
|                                                                                    | Főzőfelület be- és kikapcsolása . . . . .                | 29        |
|                                                                                    | Főzőhely beállítása . . . . .                            | 30        |
|                                                                                    | Főzési táblázat . . . . .                                | 30        |
|    | <b>Gyerekzár</b> . . . . .                               | <b>31</b> |
|                                                                                    | Gyerekzár be- és kikapcsolása . . . . .                  | 31        |
|                                                                                    | Automatikus gyerekzár . . . . .                          | 31        |
|  | <b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> . . . . .      | <b>31</b> |
|  | <b>Alapbeállítások</b> . . . . .                         | <b>32</b> |
|                                                                                    | Alapbeállítások megváltoztatása . . . . .                | 32        |
|  | <b>Tisztítás</b> . . . . .                               | <b>32</b> |
|                                                                                    | Üvegkerámia . . . . .                                    | 32        |
|                                                                                    | A főzőfelület kerete . . . . .                           | 32        |
|  | <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> . . . . .                | <b>33</b> |
|                                                                                    | E-üzenet a kijelzésekben . . . . .                       | 33        |
|                                                                                    | A főzőhelykijelzőkön villog a — jelzés . . . . .         | 33        |
|  | <b>Vevőszolgálat</b> . . . . .                           | <b>33</b> |
|                                                                                    | E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám) . . . . . | 33        |
|  | <b>Próbaételek</b> . . . . .                             | <b>34</b> |

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



## Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

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

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

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

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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



## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.

- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni. Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Csak általunk engedélyezett védőeszközt, mint pl. gyermekvédő rácsot, szabad használni. A nem megfelelő védőeszközök vagy gyermekvédő rácsok balesetet okozhatnak.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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



**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.

**A sérülések okai****Figyelem!**

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

**Áttekintés**

Az alábbi táblázatban találhatók a leggyakoribb károsodások:

| Károsodás              | Oka                                                                | Intézkedés                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Foltok                 | Kifutott ételek                                                    | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |
|                        | Alkalmatlan tisztítószerek                                         | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószerrel használjon.        |
| Karcolások             | Só, cukor és homok                                                 | Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.        |
|                        | Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát. | Ellenőrizze az edényeket.                                       |
| Elszíneződések         | Alkalmatlan tisztítószerek                                         | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószerrel használjon.        |
|                        | Edény (pl. alumínium) kidörzsölődése                               | Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza.         |
| Kagyló formájú repedés | Cukor, magas cukortartalmú ételek                                  | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |

**Környezetvédelem**

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

**Energiatakarékosági ötletek**

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

**Környezetbarát ártalmatlanítás**

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

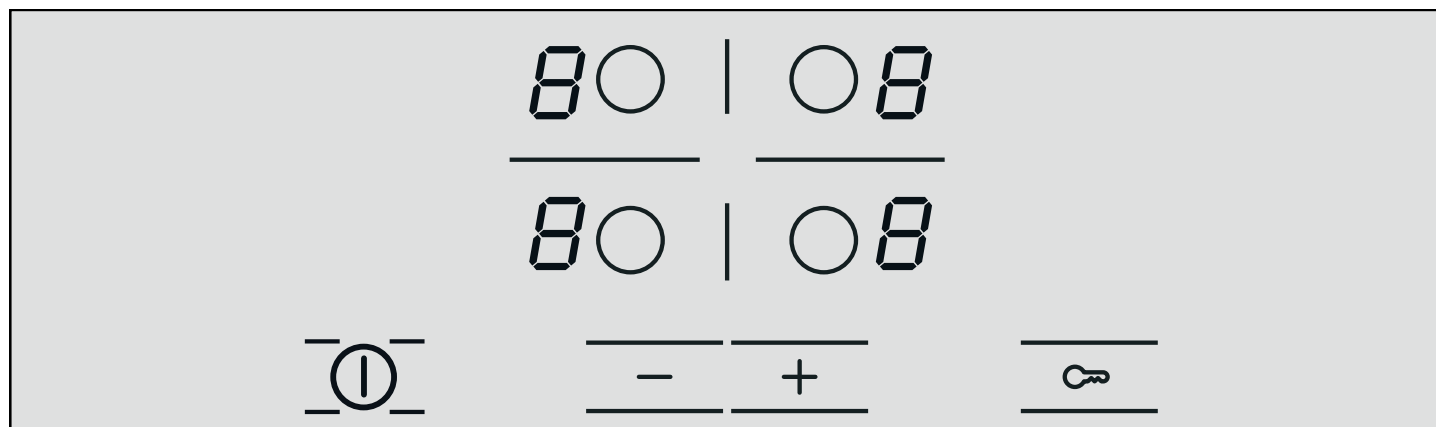


Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

## A készülék megismerése

A használati útmutató különböző főzőfelületekre vonatkozik. A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatók. → 2. oldal

### Kezelőfelület



#### Kijelzések

|            |                  |
|------------|------------------|
| <b>i9</b>  | Főzési fokozatok |
| <b>H/h</b> | Maradékhő        |

#### Kezelőfelületek

|                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Főkapcsoló           |
|  | Gyerekszár           |
|  | Főzőhely-kiválasztás |
| <b>- +</b>                                                                        | Beállítómezők        |

#### Utasítások

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

### Maradékhő-kijelzés

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

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



## A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

#### Bekapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a  kijelzések világítanak. A főzőlap üzemkész.

#### Kikapcsolás

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

#### Utasítások

- A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely bizonyos ideig (10-60 másodperc) ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlap az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

## Főzőhely beállítása

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

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

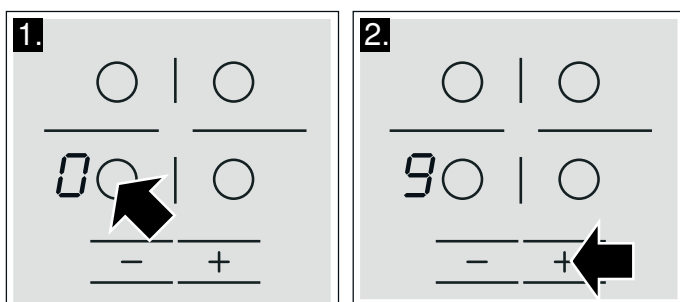
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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

### Főzési fokozat beállítása

A főzőlap legyen bekapcsolva.

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



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

### Főzőhely kikapcsolása

A főzőhelyet 2 módon kapcsolhatja ki:

- A főzőhely  szimbólumát érintse meg röviddel egymás után kétszer. A főzésifokozat-kijelzőn megjelenik a . Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.
- Válassza ki a  szimbólummal a főzőhelyet. Érintse meg a + vagy a - szimbólumot, amíg a  meg nem jelenik. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

### Utasítások

- Az utoljára beállított főzőhely aktivált marad. A főzőhelyet be tudja állítani anélkül, hogy újra ki kellene választani.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat. Ez például a következőkre szolgál:  
– Az érzékeny alkatrészeket védi a túlmelegedéstől  
– A készüléket védi az elektromos túlterheléstől  
– Hozzájárul a jobb főzési eredményhez

## Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az étel fajta, súlya és minősége. Ezért eltérések lehetségesek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb több kis adagban sütni.

Az energiatakarékos főzéshez a Környezetvédelem fejezetben talál tanácsokat. → 28. oldal

|                                                       | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|-------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| <b>Olvasztás</b>                                      |                      |                                |
| Csokoládé, csokoládébevonat                           | 1-1.                 | -                              |
| Vaj, méz, zselatin                                    | 1-2                  | -                              |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b>                    |                      |                                |
| Egytálétel (pl. lencsefőzelék)                        | 1-2                  | -                              |
| Tej**                                                 | 1-2.                 | -                              |
| Virslis melegítése vízben**                           | 3-4                  | -                              |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>                       |                      |                                |
| Mélyhűtött spenót                                     | 2-3.                 | 10-20 perc                     |
| Mélyhűtött pörkölt                                    | 2-3.                 | 20-30 perc                     |
| <b>Puhára párolás, forralás</b>                       |                      |                                |
| Gombóc                                                | 4-5.*                | 20-30 perc                     |
| Hal                                                   | 4-5*                 | 10-15 perc                     |
| Fehér szószok, pl. beszamelmártás                     | 1-2                  | 3-6 perc                       |
| Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás | 3-4                  | 8-12 perc                      |
| <b>Főzés, gőzölés, párolás</b>                        |                      |                                |
| Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)                      | 2-3                  | 15-30 perc                     |
| Tejberizs                                             | 1-2.                 | 35-45 perc                     |
| Héjában főtt burgonya                                 | 4-5                  | 25-30 perc                     |
| Sós burgonya                                          | 4-5                  | 15-25 perc                     |
| Tésztafélék, metélt                                   | 6-7*                 | 6-10 perc                      |
| Egytálételek, levesek                                 | 3-4.                 | 15-60 perc                     |
| Zöldségek                                             | 2-3.                 | 10-20 perc                     |
| Zöldség, mélyhűtött                                   | 3-4.                 | 10-20 perc                     |
| Főzés kuktában                                        | 4-5                  | -                              |
| <b>Párolás</b>                                        |                      |                                |
| Göngyölt hús                                          | 4-5                  | 50-60 perc                     |
| Párolt sült                                           | 4-5                  | 60-100 perc                    |
| Pörkölt                                               | 2-3.                 | 50-60 perc                     |
| <b>Sütés kevés olajban**</b>                          |                      |                                |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott                      | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Hússzelet, mélyhűtött                                 | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Karaj, natúr vagy panírozott***                       | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Steak (3 cm vastag)                                   | 7-8                  | 8-12 perc                      |
| * Továbbfőzés fedő nélkül                             |                      |                                |
| ** Fedő nélkül                                        |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg                             |                      |                                |

|                                                                                | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***                                         | 4-5.                 | 30-40 perc                     |
| Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***                                            | 5-6                  | 10-20 perc                     |
| Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***                                              | 5-6                  | 10-30 perc                     |
| Hal és halfilé, natúr                                                          | 5-6                  | 8-20 perc                      |
| Hal és halfilé, panírozott                                                     | 6-7                  | 8-20 perc                      |
| Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok                      | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Királyrák és fűrészes garnélarák                                               | 7-8                  | 4-10 perc                      |
| Zöldség, friss gomba pirítása                                                  | 7-8                  | 10-20 perc                     |
| Zöldség, hús csíkokban, ázsiai módra                                           | 7-8.                 | 15-20 perc                     |
| Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött                                       | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Palacsinta                                                                     | 6-7                  | folyamatosan süsse             |
| Omlett                                                                         | 3-4.                 | folyamatosan süsse             |
| Tükörtojás                                                                     | 5-6                  | 3-6 perc                       |
| <b>Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)</b> |                      |                                |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok                           | 8-9                  | -                              |
| Kroket, mélyhűtött                                                             | 7-8                  | -                              |
| Hús, pl. darabolt csirke                                                       | 6-7                  | -                              |
| Hal, panírozva vagy sörtesztában                                               | 5-6                  | -                              |
| Zöldség, gomba panírozva vagy sörtesztában, tempura                            | 5-6                  | -                              |
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában          | 4-5                  | -                              |
| * Továbbfőzés fedő nélkül                                                      |                      |                                |
| ** Fedő nélkül                                                                 |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg                                                      |                      |                                |

## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

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

### Automatikus gyerekzár

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

#### Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 32. oldal



## Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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

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

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

## Alapbeállítások

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

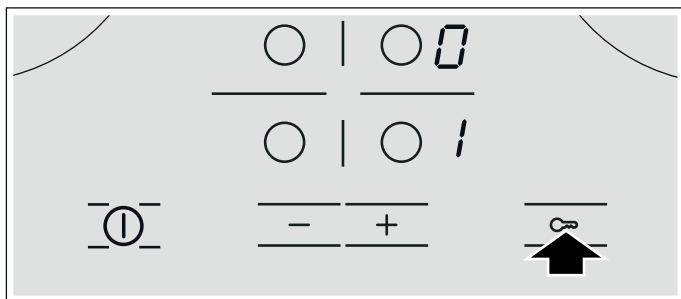
| Kijelzés | Funkció                                                                                                                                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <b>Automatikus gyerekszár</b>                                                                                                                                  |
|          | Kikapcsolva.*                                                                                                                                                  |
|          | Bekapcsolva.                                                                                                                                                   |
|          | Manuális és automatikus gyerekszár kikapcsolva.                                                                                                                |
|          | <b>Hangjelzés</b>                                                                                                                                              |
|          | Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).                                                                      |
|          | Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.                                                                                                                  |
|          | Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.                                                                                                                           |
|          | Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*                                                                                                            |
|          | <b>A főzőhely kiválasztásának ideje</b>                                                                                                                        |
|          | Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.*                                                       |
|          | Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercen belül beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet. |
|          | <b>Visszaállítás alapbeállításra</b>                                                                                                                           |
|          | Kikapcsolva.*                                                                                                                                                  |
|          | Bekapcsolva.                                                                                                                                                   |

\*Alapbeállítás

### Alapbeállítások megváltoztatása

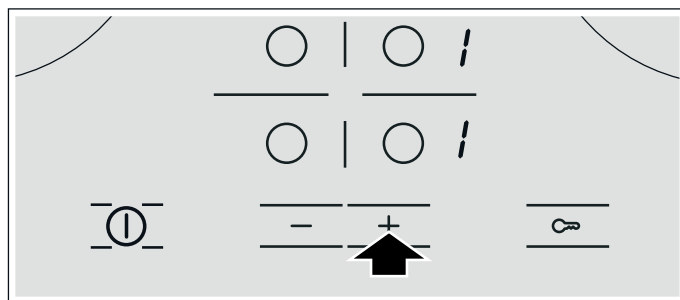
A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

- Kapcsolja be a főzőlapot.
- A következő 10 másodpercen belül érintse meg a szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig



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

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



- Érintse meg a szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A beállítás aktiválódott.

### Kikapcsolás

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



## Tisztítás

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

### Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltöltővel
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

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

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

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

### A főzőfelület kerete

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

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

## ? Üzemzavar – mi a teendő?

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

A főzőfelület elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Azért, hogy az elektronika nehegy túlhevüljön, a főzőhelyek szükség esetén automatikusan kikapcsolnak. Az **F2**, **F4** vagy **F5** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

| Kijelzés                                                                | Hiba                                                                                                                   | Intézkedés                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nincs                                                                   | Az áramellátás megszakadt.                                                                                             | Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.                                                                                                                                        |
| Minden kijelzés villog.                                                 | A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.                                                                       | Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>F2</b>                                                               | Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F2</b> kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.                                                                                                                     |
| <b>F4</b>                                                               | Az <b>F2</b> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.         | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F4</b> kialszik, folytathatja a főzést.                                                                                                                                                        |
| <b>F5</b> és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható | Figyelem: Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.                                 | Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.                                                                                                                                                                                 |
| <b>F5</b> és hangjelzés                                                 | Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.                 | Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F5</b> kialszik, folytathatja a főzést.                                                                                                                                |
| <b>F8</b>                                                               | A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.                                                                   | A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>FE</b> Főzőhelyek nem melegednek                                     | A bemutató üzemmód be van kapcsolva                                                                                    | A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítékszekrényben). A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol. |

### E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

### A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés

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



### Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)

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

Tartsa szem előtt, hogy az ügyfélszolgálati szakember kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

**Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**  
**H** +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.





## Próbatelekek

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

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

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

| Próbaételek                                                                                          | Felfűtés /Forralás     |                                           | Továbbfőzés |                                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                      | Forralási foko-<br>zat | Időtartam (perc:másodperc)                | Fedél       | Továbbfőzési foko-<br>zat                                                                                            | Fedél |
| Csokoládé olvasztása                                                                                 |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Edény: nyeles edény                                                                                  |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen                                   | -                      | -                                         | -           | 1.                                                                                                                   | nem   |
| Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása                                                          |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Edény: főzőedény                                                                                     |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint                                                                    |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C                                                                              |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                                                              | 9                      | kb. 2:00 keverés nélkül                   | igen        | 1.                                                                                                                   | igen  |
| Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                                                | 9                      | kb. 2:00 keverés nélkül                   | igen        | 1.                                                                                                                   | igen  |
| Lencsefőzelék konzervből                                                                             |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| pl. Erasco lencseterrin virslivel:                                                                   |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C                                                                              |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                                                              | 9                      | kb. 2:00<br>(keverés kb. 1:30 elteltével) | igen        | 1.                                                                                                                   | igen  |
| Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                                               | 9                      | kb. 2:30<br>(keverés kb. 1:30 elteltével) | igen        | 1.                                                                                                                   | igen  |
| Besamel mártás főzése                                                                                |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Edény: nyeles edény                                                                                  |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C                                                                               |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez | 9 <sup>2</sup>         | kb. 5:20                                  | nem         | 1 <sup>1, 3</sup>                                                                                                    | nem   |
|                                                                                                      |                        |                                           |             | <sup>1</sup> A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.                            |       |
|                                                                                                      |                        |                                           |             | <sup>2</sup> A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.                                |       |
|                                                                                                      |                        |                                           |             | <sup>3</sup> Miután a besamel mártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük. |       |
| Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel                                                              |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Edény: főzőedény                                                                                     |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C                                                                               |                        |                                           |             |                                                                                                                      |       |



| Próbaételek                                                                                                               | Felfűtés /Forralás     |                                                                                                                                                                                                                               | Továbbfőzés |                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------|-------|
|                                                                                                                           | Forralási foko-<br>zat | Időtartam (perc:másodperc)                                                                                                                                                                                                    | Fedél       | Továbbfőzési foko-<br>zat               | Fedél |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez              | 9                      | kb. 6:45<br><br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni.Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.<br><br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc           | nem         | 2                                       | igen  |
|                                                                                                                           |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             | 10 perc után keverjük meg a tejberizst. |       |
| Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                      | kb. 7:20<br><br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni.Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.<br><br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc           | nem         | 2                                       | igen  |
|                                                                                                                           |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             | 10 perc után keverjük meg a tejberizst. |       |
| Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül                                                                               |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Edény: főzőedény                                                                                                          |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C                                                                                                    |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez              | 9                      | kb. 7:30<br><br>A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapso-<br>lunk a továbbfőzési fokozatra.<br>Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem         | 2                                       | nem   |
| Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                      | kb. 8:00<br><br>A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapso-<br>lunk a továbbfőzési fokozatra.<br>Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem         | 2                                       | nem   |
| Rizs főzése                                                                                                               |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Edény: főzőedény                                                                                                          |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Víz hőmérséklet 20 °C                                                                                                     |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Recept a DIN 44550 szerint:                                                                                               |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| 125 g hosszús szemű rizs, 300 g víz és egy csi-<br>pet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                                         | 9                      | kb. 2:48                                                                                                                                                                                                                      | igen        | 2                                       | igen  |
| Recept a DIN 44550 szerint:                                                                                               |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| 250 g hosszús szemű rizs, 600 g víz és egy csi-<br>pet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhely-<br>hez                       | 9                      | kb. 3:15                                                                                                                                                                                                                      | igen        | 2.                                      | igen  |
| Sertés szűzermék sütése                                                                                                   |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Edény: sütőserpenyő                                                                                                       |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Szűzermék kezdő hőmérséklete: 7 °C                                                                                        |                        |                                                                                                                                                                                                                               |             |                                         |       |
| Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez     | 9                      | kb. 2:40                                                                                                                                                                                                                      | nem         | 7                                       | nem   |

| Próbaételek                                                                                                                                        | Felfűtés /Forralás |                                             | Továbbfőzés |                                               |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                    | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)                  | Fedél       | Továbbfőzési fokozat                          | Fedél |
| <b>Palacsinta sütése</b>                                                                                                                           |                    |                                             |             |                                               |       |
| Edény: sütőserpenyő                                                                                                                                |                    |                                             |             |                                               |       |
| Recept a DIN EN 60350-2 szerint                                                                                                                    |                    |                                             |             |                                               |       |
| Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                                                                       | 9                  | kb. 2:40                                    | nem         | 6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően | nem   |
| <b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése</b>                                                                                                             |                    |                                             |             |                                               |       |
| Edény: főzőedény                                                                                                                                   |                    |                                             |             |                                               |       |
| Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                  | Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot | nem         | 9                                             | nem   |

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

# Cuprins

|                                                                                    |                                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Utilizarea conform destinației . . . . .</b>                                              | <b>38</b> |
|    | <b>Instrucțiuni de siguranță importante . . . . .</b>                                        | <b>38</b> |
|    | <b>Cauzele avariilor. . . . .</b>                                                            | <b>39</b> |
|                                                                                    | Vedere de ansamblu . . . . .                                                                 | 39        |
|    | <b>Protecția mediului . . . . .</b>                                                          | <b>39</b> |
|                                                                                    | Recomandări pentru economisirea energiei. . . . .                                            | 39        |
|                                                                                    | Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .                                                         | 39        |
|    | <b>Familiarizarea cu aparatul . . . . .</b>                                                  | <b>40</b> |
|                                                                                    | Panoul de comandă. . . . .                                                                   | 40        |
|                                                                                    | Indicatorul căldurii reziduale. . . . .                                                      | 40        |
|    | <b>Operarea aparatului . . . . .</b>                                                         | <b>40</b> |
|                                                                                    | Conectarea și deconectarea plitei . . . . .                                                  | 40        |
|                                                                                    | Setarea poziției de fierbere . . . . .                                                       | 41        |
|                                                                                    | Tabel de preparare . . . . .                                                                 | 41        |
|    | <b>Sistemul de siguranță împotriva accesului<br/>copiilor . . . . .</b>                      | <b>42</b> |
|                                                                                    | Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță<br>împotriva accesului copiilor . . . . . | 42        |
|                                                                                    | Sistem automat de siguranță împotriva accesului<br>copiilor . . . . .                        | 42        |
|  | <b>Deconectarea automată de siguranță . . . . .</b>                                          | <b>42</b> |
|  | <b>Setări de bază . . . . .</b>                                                              | <b>43</b> |
|                                                                                    | Modificarea setărilor de bază. . . . .                                                       | 43        |
|  | <b>Curățarea . . . . .</b>                                                                   | <b>43</b> |
|                                                                                    | Placa vitroceramică . . . . .                                                                | 43        |
|                                                                                    | Cadrul plitei . . . . .                                                                      | 44        |
|  | <b>Defecțiuni – ce este de făcut? . . . . .</b>                                              | <b>44</b> |
|                                                                                    | Mesajul E pe afișaje. . . . .                                                                | 44        |
|                                                                                    | Pe afișajele ochiurilor de gătit se aprinde intermitent —.                                   | 44        |
|  | <b>Unitatea service abilitată . . . . .</b>                                                  | <b>45</b> |
|                                                                                    | Numărul E și numărul FD. . . . .                                                             | 45        |
|  | <b>Preparate de verificare . . . . .</b>                                                     | <b>45</b> |

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



## Utilizarea conform destinației

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

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

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

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

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.



## Instrucțiuni de siguranță importante

### ⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau cu ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Nu este permisă folosirea niciunor acoperitoare pentru plită. Acestea pot duce la survenirea unor accidente, de exemplu din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.



### Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Pot fi utilizate numai dispozitivele de protecție aprobate de noi, cum ar fi de exemplu grătarele de protecție pentru copii. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, pot duce la accidente.



### Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

### **Avertizare – Pericol de vătămare!**

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

## **Cauzele avariilor**

### **Atenție!**

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

### **Vedere de ansamblu**

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

| Deteriorări | Cauza                                                              | Măsură                                                                     |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Pete        | Preparate revărsate                                                | Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri. |
|             | Produse de curățare neadecvate                                     | Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.    |
| Zgârieturi  | Sare, zahăr și nisip                                               | Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.                |
|             | Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică | Verificați vesela.                                                         |

| Deteriorări       | Cauza                                         | Măsură                                                                     |
|-------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Decolorări        | Produse de curățare neadecvate                | Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.    |
|                   | Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)   | Ridicați oalele și tigăile atunci când le deplasați.                       |
| Deformare concavă | Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr | Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri. |



## **Protecția mediului**

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei și eliminarea ca deșeu a aparatului.

### **Recomandări pentru economisirea energiei**

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

### **Evacuarea corectă ca deșeu**

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

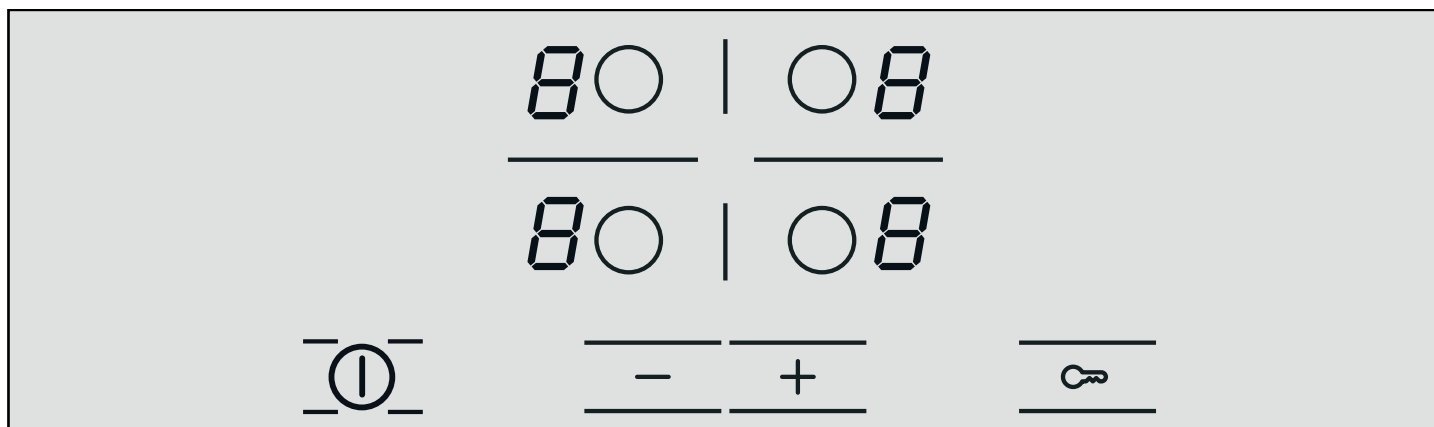


Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

## Familiarizarea cu aparatul

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

### Panoul de comandă



| Afișare    |                             |
|------------|-----------------------------|
| <b>1-9</b> | Trepte de preparare termică |
| <b>H/h</b> | Căldură reziduală           |

| Suprafețe de comandă                                                               |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | Întrerupător principal                           |
|  | Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor |
|  | Selecție ochi de gătit                           |
| <b>- +</b>                                                                         | Câmpuri de setare                                |

#### Indicații

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

### Indicatorul căldurii reziduale

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

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

## Operarea aparatului

În acest capitol veți afla cum să setați ochiurile de gătit. Veți găsi în tabel trepte de preparare termică și timpi de preparare pentru diverse preparate.

### Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se efectuează. cu întrerupătorul principal.

#### Pornire

Atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Lampa indicatoare de deasupra întrerupătorului principal și indicatoarele  se aprind. Plita este gata de funcționare.

#### Oprire

Atingeți simbolul  , până când becul indicator de deasupra întrerupătorului principal și indicatoarele se sting. Toate zonele de gătit sunt dezactivate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins, până când zonele de gătit se răcesc suficient.

#### Indicații

- Plita se deconectează automat când toate ochiurile de gătit sunt deconectate pentru puțin timp (10-60 de secunde).
- Reglajele rămân memorate timp de 4 secunde după oprire. Dacă o reporniți în acest interval de timp, plita va fi pusă în funcțiune cu reglajele anterioare.

## Setarea poziției de fierbere

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

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

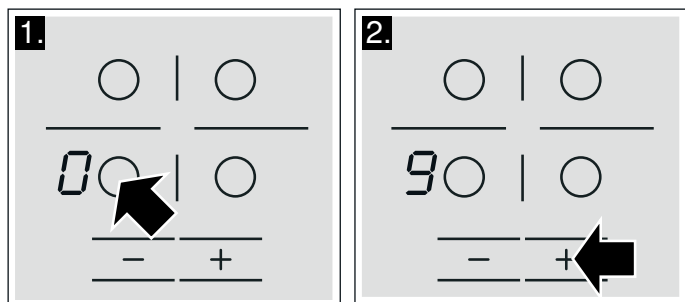
Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

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

## Setarea trepte de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul ○ pentru a selecta ochiul de gătit.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul + sau - . Se afișează setarea de bază.  
Simbolul + treapta de preparare termică 9  
Simbolul - treapta de preparare termică 4



3. Modificarea trepte de preparare termică: atingeți simbolul + sau - până când apare treapta de preparare termică dorită.

## Deconectarea ochiului de gătit

Puteți deconecta ochiul de gătit în 2 moduri:

- Atingeți simbolul ○ ochiului de gătit scurt de 2 ori consecutiv. Pe afișajul treptelor de preparare termică apare 0. După circa 10 secunde apare indicatorul de căldură reziduală.
- Selectați ochiul de gătit cu ajutorul simbolului ○. Atingeți simbolul + sau -, până când apare 0. După circa 10 secunde apare indicatorul de căldură reziduală.

## Indicații

- Ultimul ochi de gătit reglat rămâne activat. Puteți regla ochiul de gătit fără să-l selectați din nou.
- Ochii de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare. Din acest motiv, de exemplu:
  - Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive
  - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive
  - Se obțin rezultate mai bune la gătit

## Tabel de preparare

În tabelul următor găsiți câteva exemple.

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

Pentru preparare ușoară folosiți treapta de preparare termică 9.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

Alimentele care se prădesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prădesc cel mai bine în mai multe porții mici.

Recomandări pentru gătit cu economie de energie se găsesc în capitolul Protecția mediului. → Pagina 39

|                                                                              | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Topire</b>                                                                |                                          |                                                   |
| Ciocolată, glazură                                                           | 1-1.                                     | -                                                 |
| Unt, miere, gelatină                                                         | 1-2                                      | -                                                 |
| <b>Încălzire și menținere la cald</b>                                        |                                          |                                                   |
| Tocană (de ex. tocană de linte)                                              | 1-2                                      | -                                                 |
| Lapte**                                                                      | 1.-2.                                    | -                                                 |
| Încălzirea în apă a cârnăciorilor**                                          | 3-4                                      | -                                                 |
| <b>Decongelare și încălzire</b>                                              |                                          |                                                   |
| Spanac congelat                                                              | 2.-3.                                    | 10-20 min.                                        |
| Gulaș congelat                                                               | 2.-3.                                    | 20-30 min.                                        |
| <b>Preparare în lichid sub temperatura de clocotire, fierbere la foc mic</b> |                                          |                                                   |
| Găluști, perișoare                                                           | 4.-5.*                                   | 20-30 min.                                        |
| Pește                                                                        | 4-5*                                     | 10-15 min.                                        |
| Sosuri albe, de ex. sos Béchamel                                             | 1-2                                      | 3-6 min.                                          |
| Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise                          | 3-4                                      | 8-12 min.                                         |
| <b>Fierbere, gătit la aburi, înăbușire</b>                                   |                                          |                                                   |
| Orez (cu cantitate dublă de apă)                                             | 2-3                                      | 15-30 min.                                        |
| Orez cu lapte                                                                | 1.-2.                                    | 35-45 min.                                        |
| Cartofi fierți în coajă                                                      | 4-5                                      | 25-30 min.                                        |
| Cartofi fierți                                                               | 4-5                                      | 15-25 min.                                        |
| Paste făinoase, fidea                                                        | 6-7*                                     | 6-10 min.                                         |
| Tocană, supe                                                                 | 3.-4.                                    | 15-60 min.                                        |
| Legume                                                                       | 2.-3.                                    | 10-20 min.                                        |
| Legume, congelate                                                            | 3.-4.                                    | 10-20 min.                                        |
| Preparare în oala sub presiune                                               | 4-5                                      | -                                                 |
| <b>Fierbere înăbușită</b>                                                    |                                          |                                                   |
| Rulade                                                                       | 4-5                                      | 50-60 min.                                        |
| Friptură înăbușită                                                           | 4-5                                      | 60-100 min.                                       |
| * Preparare termică îndelungată fără capac                                   |                                          |                                                   |
| ** Fără capac                                                                |                                          |                                                   |
| *** Întoarceți din când în când                                              |                                          |                                                   |



|                                                                                             | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Gulaș                                                                                       | 2.-3.                                    | 50-60 min                                         |
| <b>Prăjire cu ulei puțin**</b>                                                              |                                          |                                                   |
| Șnițel natur sau pane                                                                       | 6-7                                      | 6-10 min.                                         |
| Șnițel congelat                                                                             | 6-7                                      | 8-12 min.                                         |
| Cotlet natur sau pane***                                                                    | 6-7                                      | 8-12 min.                                         |
| Friptură (grosime de 3 cm)                                                                  | 7-8                                      | 8-12 min.                                         |
| Hamburgeri, chiftele (grosime de 3 cm)***                                                   | 4.-5.                                    | 30-40 min.                                        |
| Piept de pasăre (grosime de 2 cm)***                                                        | 5-6                                      | 10-20 min                                         |
| Piept de pasăre, congelat***                                                                | 5-6                                      | 10-30 min.                                        |
| Pește și file de pește natur                                                                | 5-6                                      | 8-20 min.                                         |
| Pește și file de pește pane                                                                 | 6-7                                      | 8-20 min.                                         |
| Pește și file de pește pane și congelat, de exemplu, crochete de pește                      | 6-7                                      | 8-12 min.                                         |
| Creveți și raci                                                                             | 7-8                                      | 4-10 min.                                         |
| Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete                                                    | 7-8                                      | 10-20 min.                                        |
| Legume, carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic                                     | 7.-8.                                    | 15-20 min.                                        |
| Preparate la tigaie, congelate                                                              | 6-7                                      | 6-10 min                                          |
| Clătite                                                                                     | 6-7                                      | de durată                                         |
| Omletă                                                                                      | 3.-4.                                    | de durată                                         |
| Ouă ochiuri                                                                                 | 5-6                                      | 3-6 min.                                          |
| <b>Prăjire în baie de ulei (150-200 g per porție, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)</b> |                                          |                                                   |
| Produse congelate, de exemplu, cartofi prăjiți, crochete de pui                             | 8-9                                      | -                                                 |
| Crochete congelate                                                                          | 7-8                                      | -                                                 |
| Carne, de ex. bucăți de pui                                                                 | 6-7                                      | -                                                 |
| Pește pane sau în aluat cu bere                                                             | 5-6                                      | -                                                 |
| Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura                                         | 5-6                                      | -                                                 |
| Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berli-neze, fructe în aluat cu bere   | 4-5                                      | -                                                 |
| * Preparare termică îndelungată fără capac                                                  |                                          |                                                   |
| ** Fără capac                                                                               |                                          |                                                   |
| *** Întoarceți din când în când                                                             |                                          |                                                   |

## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

### Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita trebuie să fie deconectată.

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

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

### Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

#### Pornirea și oprirea

În capitolul Setările de bază puteți citi cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. → *Pagina 43*

## Deconectarea automată de siguranță

În cazul în care un ochi de gătit este conectat un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată limitarea automată a timpului.

Încălzirea ochiului de gătit se întrerupe. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ **F** **B** și afișajul pentru căldură reziduală **H/h**.

Afișajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua noi setări.

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

## Setări de bază

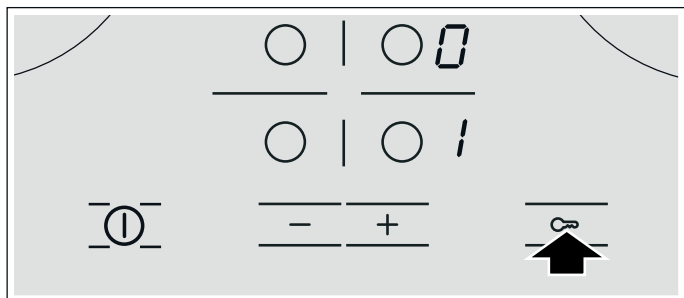
Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

| Afișaj                                                                             | Funcție                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor</b>                                                                                                                        |
|    | Deconectat.*                                                                                                                                                                           |
|    | Conectat.                                                                                                                                                                              |
|    | Sistemul manual și automat împotriva accesului copiilor deconectat.                                                                                                                    |
|    | <b>Semnal sonor</b>                                                                                                                                                                    |
|    | Semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită dezactivate (semnalul întrerupătorului principal se menține întotdeauna).                                                  |
|    | Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.                                                                                                                                  |
|    | Este activat numai semnalul sonor de confirmare.                                                                                                                                       |
|    | Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*                                                                                                            |
|    | <b>Timpul de selectare a ochiului de gătit</b>                                                                                                                                         |
|   | Nelimitat: puteți efectua oricând setări la ultimul ochi de gătit selectat fără să-l selectați din nou.*                                                                               |
|  | Puteți efectua setări la ultimul ochi de gătit selectat în primele 10 secunde de la selectare, după care trebuie să selectați din nou ochiul de gătit înainte de a efectua noi setări. |
|  | <b>Readucerea la setarea de bază</b>                                                                                                                                                   |
|  | Deconectat.*                                                                                                                                                                           |
|  | Conectat.                                                                                                                                                                              |
| *Setare de bază                                                                    |                                                                                                                                                                                        |

### Modificarea setărilor de bază

Plita trebuie să fie deconectată.

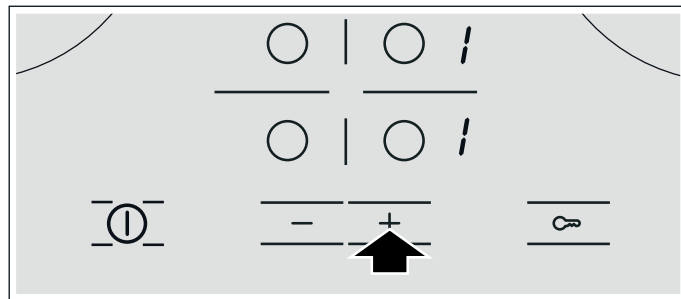
- Conectați plita.
- În următoarele 10 secunde atingeți simbolul  timp de 4 secunde



Pe display-ul de jos se aprind  și  intermitent și alternativ, pe display-ul de sus se aprinde .

- Atingeți simbolul  în mod repetat până când pe display-ul de jos apare afișajul dorit.

- Atingeți simbolul  sau  în mod repetat până când pe display-ul de sus apare setarea dorită.



- Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Setarea este activată.

### Deconectare

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

## Curățarea

Produse de curățare și de îngrijire adecvate puteți achiziționa de la unitatea service abilitată sau prin e-Shop.

### Placa vitroceramică

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

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

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

Nu utilizați niciodată:

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

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

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

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

## Cadrul plitei

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

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

## ? Defecțiuni – ce este de făcut?

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

Sistemul electronic al plitei dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate crește puternic.

Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, atunci când este necesar, ochiurile de gătit se deconectează automat. Afișajul **F2**, **F4**, sau **F5** apare alternativ cu indicatorul căldurii reziduale **H** sau **h**.

| Afișaj                                                                                     | Eroare                                                                                                                                                  | Măsură                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Niciuna                                                                                    | Este întreruptă alimentarea cu curent electric.                                                                                                         | Verificați siguranța aparatului la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.                                                                                                                                                                                        |
| Toate afișajele se aprind intermitent                                                      | Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.                                                                                                  | Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>F2</b>                                                                                  | Pe mai multe ochiuri de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat. | Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F2</b> , sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua gătitul.                                                                                                                                                            |
| <b>F4</b>                                                                                  | În ciuda deconectării prin <b>F2</b> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate ochiurile de gătit. | Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F4</b> , puteți continua gătitul.                                                                                                                                                                                                     |
| <b>F5</b> și treapta de gătit se aprind intermitent și alternativ. Se aude un semnal sonor | Avertizare: în zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.                                     | Îndepărtați oala. Indicatorul erorilor se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>F5</b> și semnalul sonor                                                                | În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.                       | Îndepărtați oala. Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F5</b> , puteți continua gătitul.                                                                                                                                                                                   |
| <b>F8</b>                                                                                  | Ochiul de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.                                                                                 | Puteți reconecta ochiul de gătit imediat.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>DE</b> Ochiurile de gătit nu încălzesc                                                  | Este activat modul Demo                                                                                                                                 | Dezactivarea modului Demo: deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde (decuplați siguranța de la tabloul electric sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo se dezactivează. |

## Mesajul E pe afișaje

Dacă pe afișaje apare un mesaj de eroare cu "E", de exemplu, E0111, deconectați aparatul și reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament singular, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apelați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.

## Pe afișajele ochiurilor de gătit se aprinde intermitent —.

Dacă la conectarea la rețea a aparatului sau după o oprire a curentului, pe afișajele ochiurilor de gătit se aprinde intermitent — există o defecțiune la sistemul electronic. Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna suprafața de comandă.

## Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

### Numărul E și numărul FD

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului. Plăcuța de tip cu numerele se găsește în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați în timpul perioadei de garanție.

Datele de contact pentru toate țările le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dumneavoastră.

## Preparate de verificare

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

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

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, 1,2 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm

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

| Preparate de verificare                                                                 | Încălzire / începerea fierberii  |                                          |       | Preparare termică îndelungată            |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|-------|------------------------------------------|-------|
|                                                                                         | Treapta de începere a preparării | Durata (min:sec)                         | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată | Capac |
| <b>Topirea ciocolatei</b>                                                               |                                  |                                          |       |                                          |       |
| Veselă: oală cu coadă                                                                   |                                  |                                          |       |                                          |       |
| Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm | -                                | -                                        | -     | 1.                                       | Nu    |
| <b>Încălzirea și menținerea la cald a tocaneii de linte</b>                             |                                  |                                          |       |                                          |       |
| Veselă: oală                                                                            |                                  |                                          |       |                                          |       |
| <b><i>Tocăniță de linte conform DIN 44550</i></b>                                       |                                  |                                          |       |                                          |       |
| Temperatura inițială 20° C                                                              |                                  |                                          |       |                                          |       |
| Cantitatea 450 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                          | 9                                | cca. 2:00 fără amestecare                | Da    | 1.                                       | Da    |
| Cantitate: 800 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm               | 9                                | cca. 2:00 fără amestecare                | Da    | 1.                                       | Da    |
| <b><i>Tocăniță de linte ca produs la conservă</i></b>                                   |                                  |                                          |       |                                          |       |
| de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco:                            |                                  |                                          |       |                                          |       |
| Temperatura inițială 20° C                                                              |                                  |                                          |       |                                          |       |
| Cantitatea 500 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                          | 9                                | cca. 2:00<br>(amestecare după cca. 1:30) | Da    | 1.                                       | Da    |
| Cantitate: 1000 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm              | 9                                | cca. 2:30<br>(amestecare după cca. 1:30) | Da    | 1.                                       | Da    |

| Preparate de verificare                                                                                                                            | Încălzire / începerea fierberii          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       | Preparare termică îndelungată                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                    | Treapta de<br>începere a pre-<br>parării | Durata (min:sec)                                                                                                                                                                                                                                            | Capac | Treapta de prepa-<br>rare termică înde-<br>lungată                                                             | Capac |
| Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel                                                                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Veselă: oală cu coadă                                                                                                                              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Temperatura laptelui: 7° C                                                                                                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                           | g <sup>2</sup>                           | cca. 5:20                                                                                                                                                                                                                                                   | Nu    | 1 <sup>1,3</sup>                                                                                               | Nu    |
|                                                                                                                                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       | <sup>1</sup> Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți răntașul timp de 3 minute                        |       |
|                                                                                                                                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       | <sup>2</sup> Adăugați laptele la răntaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu                |       |
|                                                                                                                                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       | <sup>3</sup> După ce sosul Bechamel a dat în fier, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu |       |
| Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac                                                                              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Veselă: oală                                                                                                                                       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Temperatura laptelui: 7° C                                                                                                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                | 9                                        | cca. 6:45<br><br>Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare<br><br>Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute | Nu    | 2                                                                                                              | Da    |
|                                                                                                                                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       | După 10 minute amestecați orezul cu lapte                                                                      |       |
| Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm | 9                                        | cca. 7:20<br><br>Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare<br><br>Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute | Nu    | 2                                                                                                              | Da    |
|                                                                                                                                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       | După 10 minute amestecați orezul cu lapte                                                                      |       |
| Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac                                                                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Veselă: oală                                                                                                                                       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Temperatura laptelui: 7° C                                                                                                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                                                |       |
| Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                | 9                                        | cca. 7:30<br><br>Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute                       | Nu    | 2                                                                                                              | Nu    |

| Preparate de verificare                                                                                                                                                                         | Încălzire / începerea fierberii  |                                                                                                                                                                                                                                   |       | Preparare termică îndelungată                |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                 | Treapta de începere a preparării | Durata (min:sec)                                                                                                                                                                                                                  | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată     | Capac |
| Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm                                              | 9                                | cca. 8:00<br>Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute | Nu    | 2                                            | Nu    |
| <b>Fierberea orezului</b>                                                                                                                                                                       |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Veselă: oală                                                                                                                                                                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Temperatura apei 20° C                                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Rețetă conform DIN 44550:                                                                                                                                                                       |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| 125 g orez cu bobul lung 300 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 14,5 cm                                                                                          | 9                                | cca. 2:48                                                                                                                                                                                                                         | Da    | 2                                            | Da    |
| Rețetă conform DIN 44550:                                                                                                                                                                       |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| 250 g orez cu bobul lung 600 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm                                                                                     | 9                                | cca. 3:15                                                                                                                                                                                                                         | Da    | 2.                                           | Da    |
| <b>Prăjirea fripturilor de pulpă de porc</b>                                                                                                                                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Veselă: tigaie                                                                                                                                                                                  |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Temperatura inițială a bucăților de pulpă: 7° C                                                                                                                                                 |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm) 15 g ulei de floarea soarelui pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm                        | 9                                | cca. 2:40                                                                                                                                                                                                                         | Nu    | 7                                            | Nu    |
| <b>Prăjirea clătitelor</b>                                                                                                                                                                      |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Veselă: tigaie                                                                                                                                                                                  |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Rețetă conform DIN EN 60350-2                                                                                                                                                                   |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Cantitate: 55 ml aluat per clătită pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm                                                                                                  | 9                                | cca. 2:40                                                                                                                                                                                                                         | Nu    | 6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire | Nu    |
| <b>Prăjirea cartofilor pai congelați</b>                                                                                                                                                        |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Veselă: oală                                                                                                                                                                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                              |       |
| Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui, per porție: 200 g de cartofi prăjiți congelați (de exemplu cartofi McCain 123 Original) prntru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm | 9                                | Până când temperatura uleiului atinge 180°C                                                                                                                                                                                       | Nu    | 9                                            | Nu    |

Dacă se fac probe cu ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18cm cu puterea nominală de 1500 W, timpul de gătit se prelungește cu cca. 20% și treapta de preparare termică îndelungată se prelungește cu o treaptă.



## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001243083

000212