
pl	Instrukcja obsługi	3 - 31
cs	Návod k použití	32 - 59
ru	Правила пользования	60 - 88
hu	Használati utasítás	89 - 120

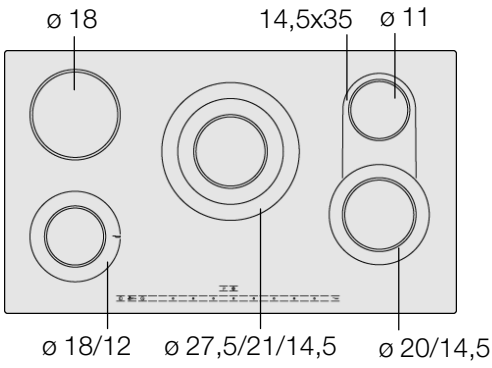
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás

PKV9..N24., PKD9..N24.

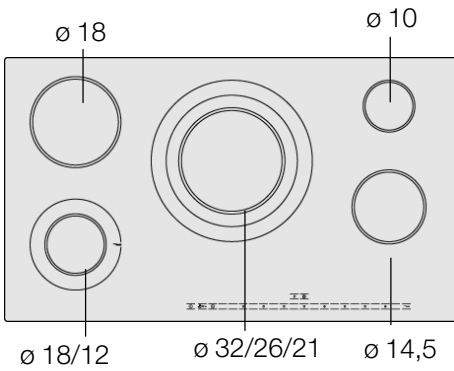


9000283283

PKV9..N24.



PKD9..N24.



Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia	5
Przyczyny uszkodzeń	7
Ochrona środowiska	8
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	8
Poznanie urządzenia	9
Pulpit obsługi	9
Pola grzejne	10
Wskaźnik ciepła resztkowego	11
Nastawianie płyty grzejnej	11
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej	11
Nastawianie pola grzejnego	12
Tabela gotowania	13
Sensoryka smażenia	15
Patelnia do sensoryki smażenia	15
Stopnie smażenia	16
Nastawianie sensoryki smażenia	16
Tabela smażenia	18
Programy smażenia	20
Zabezpieczenie przed dziećmi	21
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi	21
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi	21

Spis treści

Timer	22
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie	22
Automatyczny timer	24
Minutnik	24
Automatyczne ograniczenie czasu	25
Blokada ustawień	25
Ustawienia podstawowe	26
Zmiana ustawień podstawowych	27
Czyszczenie i konserwacja	28
Ceramika szklana	28
Rama płyty grzejnej	29
Usuwanie usterek	30
Serwis	31

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpiecznie i właściwie użytkowanie płyty grzejnej.

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

Bezpieczna obsługa

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna,
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające,

aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Przeegrzany olej i tłuszcz

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

Gorące pola grzejne

Niebezpieczeństwo poparzenia! Nigdy nie dotykać gorących pól grzejnych. Nie dopuścić do zbliżania się małych dzieci do płyty grzejnej.

Zagrożenie pożarem! Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną.

Zagrożenie pożarem! W szufladach pod płytą grzejną nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów.

Mokre spody garnków i pola grzejne

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

Uszkodzenia ceramiki szklanej

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

Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie funkcjonuje

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

Płyta grzejna wyłącza się

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis. Wyłącznie przeszkoleni pracownicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe.

Przyczyny uszkodzeń

Spody garnków i patelni

Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.

Gorące patelnie i garnki

Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia.

Może dojść do uszkodzeń.

Sól, cukier i piasek

Sól, cukier i piasek powoduje zarysowania ceramiki szklanej. Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.

Twarde i ostre przedmioty

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

Potrawy, które wykipiały

Cukier oraz potrawy zawierające jego duże ilości prowadzą do uszkodzeń płyty grzejnej. Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Nieodpowiednie środki czyszczące

Nieodpowiednie środki czyszczące oraz ścierające się garnki mogą doprowadzić do powstania metalicznie połyskujących przebarwień.

Folie i tworzywa sztuczne

Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



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

Urządzenie to zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

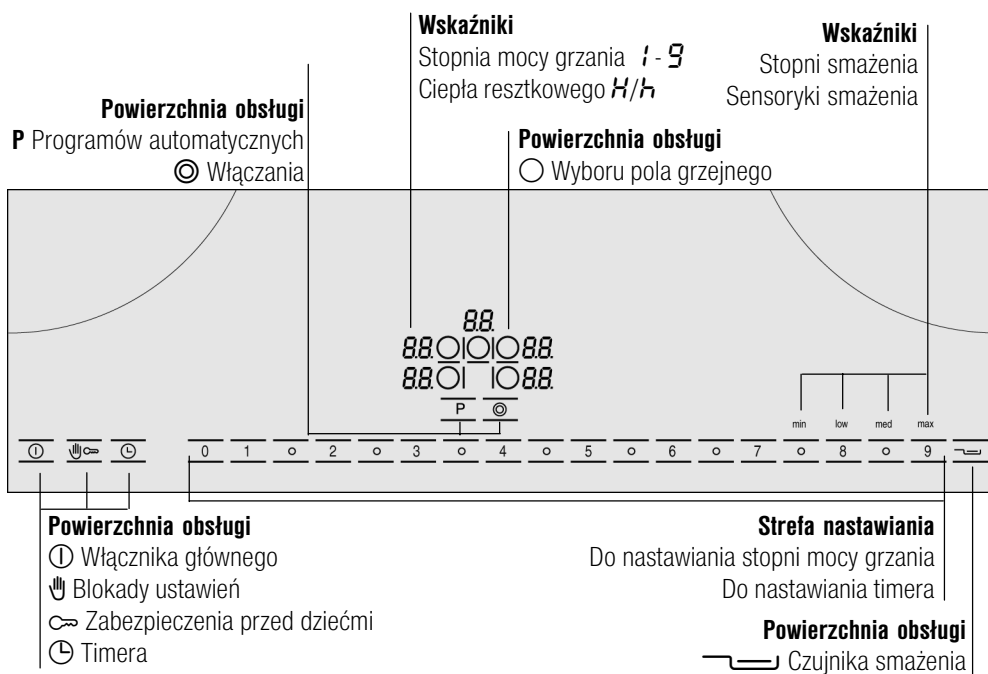
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Należy używać garnków i patelni z grubym, płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Należy pamiętać: 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.
- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywy zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przetęczyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już od 5 do 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

Poznanawanie urządzenia

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

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

Jednoczesne dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany ustawień. Pozostałości potraw, które wykłpiły, można więc zetrzeć ze strefy nastawiania.

Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

Pola grzejne

Pole grzejne	Włączanie i wyłączanie
<input type="radio"/> Pole jednostrefowe	
<input checked="" type="radio"/> Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzejne, dotknąć symbol włączania ☉.
<input checked="" type="radio"/> Pole trójstrefowe	Wybrać pole grzejne, dotknąć symbol włączania ☉, 2. obwód grzewczy zostanie załączony. Ponownie dotknąć symbol włączania ☉, 3. obwód grzewczy zostanie załączony.

Włączanie pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik.

Włączanie pola grzejnego: ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie.

Pola grzejne z połączonym elementem grzejnym

W przypadku tych pól grzejnych możliwe jest połączenie dwóch pojedynczych pól w jedną dużą strefę smażenia za pomocą połączonego elementu grzejnego.

W normalnym trybie oba pola grzejne funkcjonują jako pole jedno- lub dwustrefowe.

Włączanie połączonego elementu grzejnego:
Pole jednostrefowe musi być wyłączone.

1. Włączyć pole dwustrefowe.
2. Dotknąć symbol ☉. Zewnętrzny obwód grzewczy pola dwustrefowego zostanie załączony. Świeci się lampka kontrolna.
3. Ponownie dotknąć symbol ☉. Strefa smażenia zostaje włączona. Świeci się lampka kontrolna.

Wyłączanie strefy smażenia:

Ponownie dotknąć symbol ☉. Lampka kontrolna gaśnie. Strefa smażenia zostanie wyłączona.

Stopień mocy grzania można zmieniać na pulpitych obsługi obydwu pól grzejnych.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Nastawianie płyty grzejnej

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

Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej

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

Włączanie: dotknąć symbol ①. Świeci się wskaźnik nad włącznikiem głównym i wskaźniki pól grzejnych ○. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączenie: dotykać symbol ①, aż zgaśnie wskaźnik nad włącznikiem głównym i wskaźniki pól grzejnych ○. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówka

Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 15 sekund.

Nastawianie pola grzejnego

W strefie nastawiania nastawia się żądane stopnie mocy grzania.

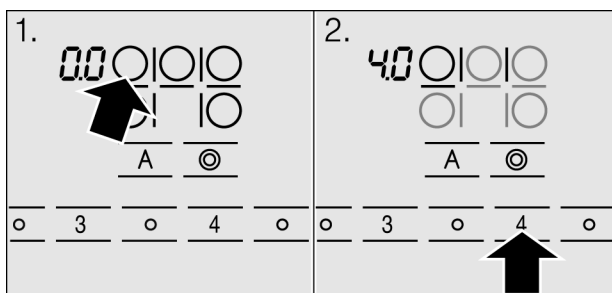
1. stopień mocy grzania = najniższy
9. stopień mocy grzania = najwyższy

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on w strefie nastawiania oznaczony symbolem o.

Nastawianie stopnia mocy grzania:

Płyta grzejna musi być włączona.

1. Dotknąć symbol \odot , aby wybrać pole grzejne. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się 0.0 oraz jasno świeci się symbol \odot do wyboru pola grzejnego.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



Zmiana stopnia mocy grzania:

Wybrać pole grzejne i w strefie nastawiania nastawić żądany stopień mocy grzania do dalszego gotowania

Wyłączanie pola grzejnego:

Wybrać pole grzejne i w strefie nastawiania nastawić na 0.

Wskazówka

Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie i wyłączanie się elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Do gotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
czekolada, kuwertura, masło, miód	1-2	-
żelatyna	1-2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw		
potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
mleko**	1.5-2.5	-
kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
szpinak mrożony	2.5-3.5	20-30 min.
gulasz mrożony	2.5-3.5	10-15 min.
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
knedle, kluski	4.5-5.5*	20-30 min.
ryba	4-5*	10-15 min.
sosy białe, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min.
sosy ubijane, np. sos holenderski	3-4	8-12 min.
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min.
ryż na mleku	1.5-2.5	25-35 min.
ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min.
ziemniaki gotowane	4-5	15-25 min.
potrawy mączne, makaron	6-7*	6-10 min.
potrawa jednogarnkowa, zupa	3.5-4.5	15-60 min.
warzywa	2.5-3.5	10-20 min.
warzywa mrożone	3.5-4.5	10-20 min.
gotowanie w szybkowarze	4-5	-
Duszenie		
zrazy zwijane	4-5	50-60 min.
pieczeń duszona	4-5	60-100 min.
gulasz	2.5-3.5	50-60 min.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Pieczeń		
sznyceł naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min.
sznyceł, mrożony	6-7	8-12 min.
kotlet naturalny lub panierowany	6-7	8-12 min.
stek (grubość 3 cm)	7-8	8-12 min.
pierś kurczaka (grubość 2 cm)	5-6	10-20 min.
pierś kurczaka, mrożona	5-6	10-30 min.
ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min.
ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min.
ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min.
langusty i krewetki	7-8	4-10 min.
potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min.
naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
omlet	3.5-4.5	smażenie ciągłe
jajka sadzone	5-6	3-6 min.
Smażenie w głębokim tłuszczu		
(porcje po 150-200 g smażyć w 1-2 l oleju**)		
produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8-9	
krokiety	7-8	
kuleczki z mięsa mielonego	7-8	
mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	
ryba panierowana lub w cieście piwnym	5-6	
warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym	5-6	
drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	
* Dalsze gotowanie bez pokrywki		
** Bez pokrywki		

Sensoryka smażenia

W przypadku korzystania z pola grzejnego z sensoryką smażenia, czujnik reguluje temperaturę patelni.

Korzyści podczas smażenia

Pole grzejne nagrzewa się wyłącznie wówczas, gdy jest to konieczne. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Olej i inne tłuszcze nie przegrzewają się.

Wskazówki

Nigdy nie rozgrzewać tłuszczu bez nadzoru.

Patelnię stawiać na środku pola grzejnego. Średnica spodu patelni powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego.

Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie regulator nie działa. Siatkową osłonę do patelni można stosować. Regulator wówczas działa.

Należy używać wyłącznie tłuszczu przeznaczonego do smażenia. W przypadku smażenia na maśle, margarynie, oliwie z oliwek i smalcu stopień smażenia nastawiać na **min**.

Patelnia do sensoryki smażenia

Patelnie systemowe jako wyposażenie specjalne

Patelnię optymalną do smażenia przy użyciu sensoryki smażenia można kupić w specjalistycznych sklepach elektrycznych lub w internecie pod adresem www.bosch-eshop.com:
HEZ390230

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach.

Podane poniżej stopnie smażenia dotyczą smażenia na patelni systemowej.

Wskazówka

Smażenie z sensoryką smażenia możliwe jest również na zwykłych patelniach. Patełnię należy wypróbować, nastawiając najpierw niski stopień smażenia, a w razie konieczności, zwiększając go. Na wysokim stopniu smażenia patelnia może się przegrzać.

Stopnie smażenia

Stopnie smażenia	Temperatura	Zastosowanie
max	wysoka	np. placki ziemniaczane, ziemniaki smażone i stek krwisty.
med	średnia - wysoka	np. cienkie mięso jak sznycel, panierowane produkty mrożone, potrawka, warzywa
low	niska - średnia	np. grube mięso, jak kotlety mielone i kielbaski, ryba
min	niska	np. omelety, produkty smażone na maśle, oliwie lub margarynie

Nastawianie sensoryki smażenia

Należy wybrać z tabeli odpowiedni stopień smażenia.

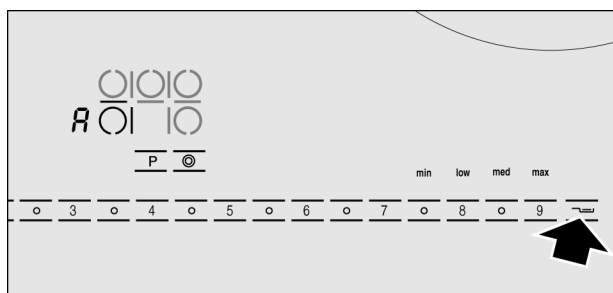
Postawić patelnię na polu grzejnym.

Płyta grzejna musi być włączona.

1. Dotknąć symbol .

Na wskaźniku świeci się **A**.

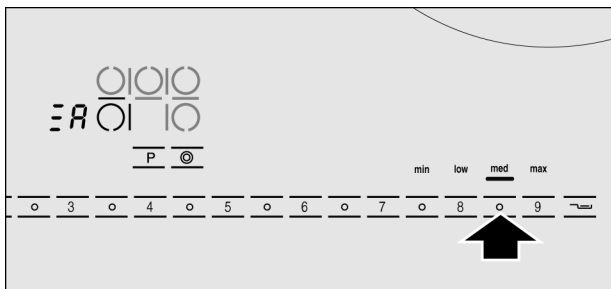
W menu wskaźników pojawiają się stopnie smażenia.



2. W ciągu następnych 5 sekund wybrać w strefie nastawiania, poniżej menu wskaźników, żądany stopień smażenia.

Sensoryka smażenia została aktywowana.

Automatycznie włącza się duże pole dwustrefowe.



Symbol temperatury \equiv świeci się, aż osiągnięta zostanie temperatura smażenia. Następnie rozlega się sygnał. Symbol temperatury \equiv gaśnie.

3. Do patelni włożyć tłuszcz, a następnie potrawę.

Obracać jak zwykle, żeby się nie przypaliło.

W strefie nastawiania wybrać 0.

Wyłączanie sensoryki smażenia

Tabela smażenia

Tabela pokazuje, jaki stopień smażenia odpowiedni jest dla danej potrawy. Czas smażenia zależy od rodzaju, wagi, grubości i jakości danego produktu.

Podane stopnie smażenia dotyczą smażenia na patelni systemowej. W przypadku smażenia na innych patelniach stopnie smażenia mogą odbiegać od tutaj podanych.

		Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału
Mięso	sznyceł, naturalny lub panierowany	med	6-10 min.
	filet	med	6-10 min.
	kotlet	low	10-17 min.
	cordon bleu	low	15-20 min.
	stek krwisty (grubość: 3 cm)	max	6-8 min.
	stek średnio wypieczony lub dobrze wypieczony (grubość: 3 cm)	med	8-12 min.
	pień kurczaka (grubość: 2 cm)	low	10-20 min.
	kielbaski parzone lub surowe	low	8-20 min.
	hamburgery / kotlety mielone	low	6-30 min.
	pieczeń rzymska	min	6-9 min.
	potrawka, gyros	med	7-12 min.
	mięso mielone	med	6-10 min.
boczek	min	5-8 min.	
Ryba	ryba, smażona	low	10-20 min.
	filet rybny, naturalny lub panierowany	low / med	10-20 min.
	langusty, krewetki	med	4-8 min.
Potrawy z jaj	naleśniki	med	smażenie ciągłe
	omlety	min	smażenie ciągłe
	jajko sadzone	min / med	2-6 min.
	jajecznicą	min	2-4 min.
	cesarski omlet	low	10-15 min.
	francuskie tosty	low	smażenie ciągłe

		Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału
Ziemniaki	ziemniaki pieczone z ziemniaków w mundurkach	max	6-12 min.
	ziemniaki pieczone z ziemniaków*	low	15-25 min.
	surowychplacki ziemniaczane	max	smażenie ciągłe
	ziemniaki glazurowane	med	10-15 min.
Warzywa	czosnek / cebula	min	2-10 min.
	cukinia, oberżyna	low	4-12 min.
	papryka, zielone szparagi	low	4-15 min.
	grzyby	med	10-15 min.
	glazurowane warzywa	med	6-10 min.
Produkty mrożone	sznycel	med	15-20 min.
	cordon bleu	low	10-30 min.
	piersi kurczaka	min	10-30 min.
	nuggets	med	10-15 min.
	gyros, kebab	med	10-15 min.
	filety rybne naturalne lub panierowane	low	10-20 min.
	paluszki rybne	med	8-12 min.
	frytki	med / max	4-6 min.
	potrawy z patelni / warzywa z patelni	min	8-15 min.
	sajgonki	low	10-30 min.
	Camembert / ser	low	10-15 min.
Inne	Camembert / ser	low	7-10 min.
	gotowe suche potrawy z dodatkiem wody, np. potrawa z makaronem	min	4-6 min.
	grzanki	low	6-10 min.
	prażenie migdałów / orzechów / pestek pinii*	min	3-7 min.

* Wyklądać na zimną patelnię

Programy smażenia

Programy smażenia odnoszą się wyłącznie do smażenia na patelni systemowej.

Używając programów smażenia można przyrządzić następujące potrawy:

Program smażenia	Potrawa
P1	Sznycel
P2	Pierś kurczaka, cordon bleu
P3	Stek krwisty
P4	Stek średnio lub dobrze wypieczony
P5	Ryba
P6	Potrawy z patelni / warzywa z patelni, mrożone
P7	Piekarnik - frytki, mrożone
P8	Naleśniki
P9	Omlety, jajka

Nastawianie programów smażenia

Wybrać pole grzejne.

1. Dotknąć symbol **P**. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się **P0**.
2. W ciągu następnych 5 sekund wybrać w strefie nastawiania żądany program smażenia.

Program smażenia jest włączony.

Symbol temperatury **±** świeci się do momentu, aż osiągnięta zostanie temperatura smażenia. Następnie rozlega się sygnał. Symbol temperatury **±** gaśnie.

Do patelni włożyć tłuszcz, a następnie potrawę. Obracać jak zwykle, żeby się nie przypaliło.

Wyłączanie programów smażenia



W strefie nastawiania ustawić na **0**.


Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Symbol  świeci się przez 4 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

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

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Włączanie i wyłączenie

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

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

Timer

Timer spełnia 2 różne funkcje:





- Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie.
- Jako minutnik.

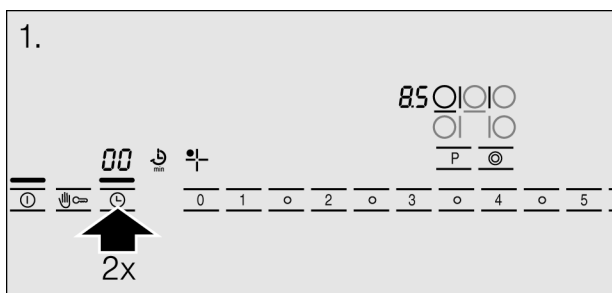
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

Dla wybranego pola grzejnego nastawić czas trwania. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

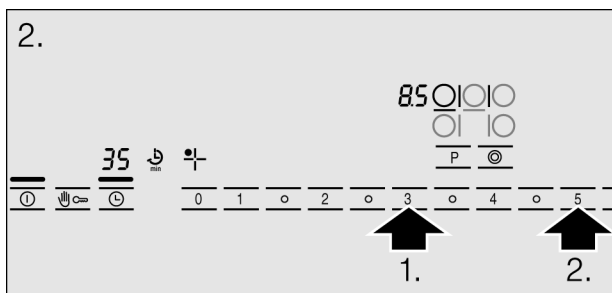
Nastawianie czasu trwania

Pole grzejne musi być wybrane i ustawione.

1. Dwukrotnie dotknąć symbol . Świeci się wskaźnik  odpowiedniego pola grzejnego. Pojawia się symbol , a na wskaźniku timera świeci się .



2. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie nastawiania żądany czas trwania.



Czas trwania upływa.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłączy się. Na wskaźniku pola grzejnego świeci się **0.0**. Rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się **00** przez 10 sekund. Dotknąć symbol **⊖**. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Wybrać pole grzejne i dwukrotnie dotknąć symbol **⊖**. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub nastawić na **00**.

Funkcja timera przy zastosowaniu sensoryki smażenia

Podczas smażenia z wykorzystaniem sensoryki smażenia nastawiony czas trwania włącza się dopiero, gdy zostanie osiągnięta temperatura wybranego zakresu.

Wskazówki

Jeśli ustawiony jest minutnik, na wskaźniku timera zawsze wyświetla się czas odliczany przez minutnik. Aby sprawdzić czas gotowania na danym polu grzejnym, należy wybrać pole grzejne i dwukrotnie dotknąć symbol **⊖**. Czas gotowania pojawia się na 10 sekund na wskaźniku timera.

Jeśli zostały ustawione czasy trwania dla kilku pól grzejnych, na wskaźniku timera zawsze pojawia się czas dotyczący wybranego pola grzejnego.

Czas trwania można nastawić do 99 minut.



Automatyczny timer

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

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

Wskazówki




Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzejnego.

Wybrać pole grzejne i dotknąć 2 razy symbol . W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub nastawić na .

Minutnik



Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.

Sposób nastawiania



1. Dotknąć symbol , wskaźnik  minutnika zaświeci się. Na wskaźniku timera świeci się .
2. Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.

Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się . Wskaźnik  minutnika świeci się. Po 10 sekundach wskaźnik wyłącza się.

Korekta nastawionego czasu

Dotknąć symbol , wskaźnik  minutnika zaświeci się. Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.

Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czas i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.


Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego świeci się **FB**.

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

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

Blokada ustawień

Podczas wycierania pulpitu obsługi może dojść do zmiany ustawień, jeśli płyta grzejna jest włączona.

Aby tego uniknąć, płyta wyposażona jest w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbol . Rozlega się sygnał. Pulpit obsługi jest zablokowany na 30 sekund. Można wytrzeć pulpit obsługi bez zmiany ustawień.

Wskazówka

Włącznik główny nie jest objęty funkcją blokady ustawień. Płytę grzejną można wyłączyć w każdej chwili.

Ustawienia podstawowe

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

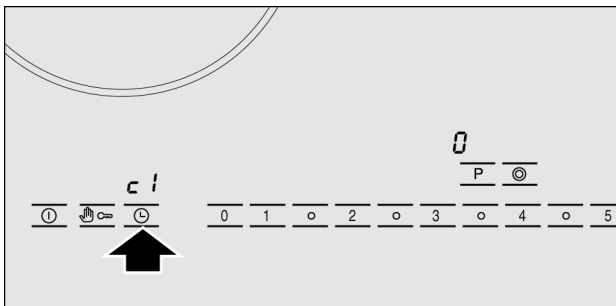
Wskazanie	Funkcja
<i>c 1</i>	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi <i>0</i> wyłączone.* <i>1</i> włączone.
<i>c 2</i>	Sygnał <i>0</i> wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. <i>1</i> włączony tylko sygnał błędnej obsługi. <i>2</i> włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
<i>c 5</i>	Automatyczny timer <i>0</i> wyłączony.* <i>1-99</i> czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne.
<i>c 6</i>	Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu <i>1</i> 10 sekund.* <i>2</i> 30 sekund. <i>3</i> 1 minuta.
<i>c 7</i>	Włączanie obwodów grzewczych <i>0</i> wyłączone. <i>1</i> włączone. <i>2</i> ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzejnego.*
<i>c 9</i>	Czas wyboru pola grzejnego <i>0</i> nieograniczony: w każdej chwili można nastawić ostatnio wybrane pole grzejne bez dokonywania nowego wyboru.* <i>1</i> ograniczony: ostatnio wybrane pole grzejne można nastawić w ciągu 5 sekund po dokonaniu wyboru, po upływie tego czasu trzeba ponownie wybrać pole grzejne.
<i>c 0</i>	Przywrócenie ustawień podstawowych <i>0</i> włączone. <i>1</i> włączone.

* Ustawienie podstawowe

Zmiana ustawień podstawowych

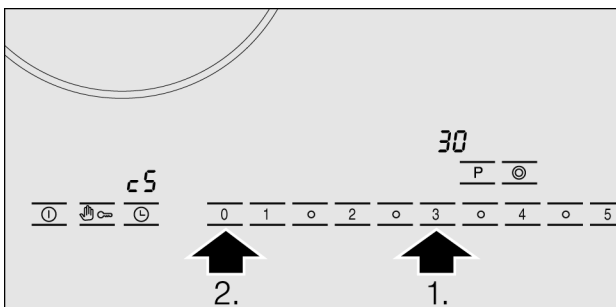
Płyta grzejna musi być wyłączona.

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



Na wyświetlaczu po lewej stronie pojawi się $c 1$, po prawej 0.

3. Dotykać symbol \ominus ć tyle razy, aż na wyświetlaczu po lewej stronie pojawi się żądany wskaźnik.
4. W strefie nastawiania ustawić żądaną wielkość.



5. Dotykać symbol \ominus przez 4 sekundy.

Ustawienie zostało aktywowane.

Aby opuścić ustawienia podstawowe, wyłączyć płytę grzejną włącznikiem głównym i ponownie ustawić.

Wyłączenie

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

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

Ceramika szklana

Czyszczenie

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:

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

Skrobaczka do szkła

Silne zabrudzenia najlepiej usuwać skrobaczką do szkła.

1. Skrobaczkę odbezpieczyć.
2. Powierzchnię ceramiki szklanej czyścić ostrzem.

Ceramiki szklanej nie wolno czyścić innymi częściami skrobaczki. Można wówczas zarysować powierzchnię ceramiki.



Ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo skaleczenia się! Gdy nie używa się skrobaczki, konieczne zabezpieczyć ostrze. Uszkodzone ostrze bezzwłocznie wymienić.

Konserwacja

Płytę grzejną należy konserwować za pomocą środków ochrony i konserwacji przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka czyszczącego.

Rama płyty grzejnej

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

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

Usuwanie usterek

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

Wskazanie	Błąd	Środek zaradczy
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
E miga	Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
E_r + liczba	Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi.
$F2$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzejne zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć powierzchnię obsługi pola grzejnego.
$F4$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolną powierzchnię obsługi.
$F7$	Uszkodzony czujnik smażenia.	Potwierdzić komunikat o usterce poprzez dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi. Można gotować bez sensoryki smażenia. Wezwać serwis.
$F8$	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.

* Nie stawiać gorących garnków w pobliżu, ani na pulpicie obsługi

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

Numer E i numer FD

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

Obsah

Bezpečnostní pokyny	34
Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči	34
Příčiny škod	36
Ochrana životního prostředí	37
Ekologická likvidace odpadu	37
Tipy, jak ušetřit energii	37
Seznámení se spotřebičem	38
Ovládací panel	38
Varné zóny	39
Ukazatel zbytkového tepla	40
Nastavení varné desky	40
Zapnutí a vypnutí varné desky	40
Nastavení varné zóny	41
Tabulka pro vaření	42
Pečení se senzory	44
Pánev pro pečení se senzory	44
Stupně pečení	45
Nastavení pečení se senzory	45
Tabulka pečení masa	47
Programy pro pečení	49
Dětská pojistka	50
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	50
Automatická dětská pojistka	50

Obsah

Timer	50
Varná zóna se má automaticky vypnout	50
Automatický timer	52
Kuchyňský budík	52
Automatické časové omezení	53
Blokování při utírání	53
Základní nastavení	54
Změna základních nastavení	55
Čištění a údržba	56
Sklokeramika	56
Rám varné desky	57
Odstranění poruchy	58
Zákaznický servis	59

Bezpečnostní pokyny

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

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

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

Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči

Bezpečná obsluha

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru

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

aby mohli spotřebič správně obsluhovat.

Přehřátý olej a tuk

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

Horké varné zóny

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

Nebezpečí požáru! Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí požáru! Do zásuvek přímo pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokrá dna hrnců a mokré varné zóny

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

Praskliny ve sklokeramice

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! V případě prasklin nebo trhlin ve sklokeramice vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení! Když ukazatel nefunguje, varnou zónu vypněte. Zavolejte servis.

Varná deska se vypne

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

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis. Provádět opravy a vyměňovat poškozené přívodní kabely smí výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.

Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.

Horké pánve a hrnce

Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek mohou poškrábat sklokeramiku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.

Tvrdé a špičaté předměty

Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.

Pokrmy, které přetečou

Cukr a pokrmy s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Nevhodné čisticí prostředky

Použitím nevhodných čisticích prostředků a oděrem hrncem může dojít ke vzniku metalicky duhového zabarvení.

Fólie a plasty

Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadu



Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických přístrojích (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

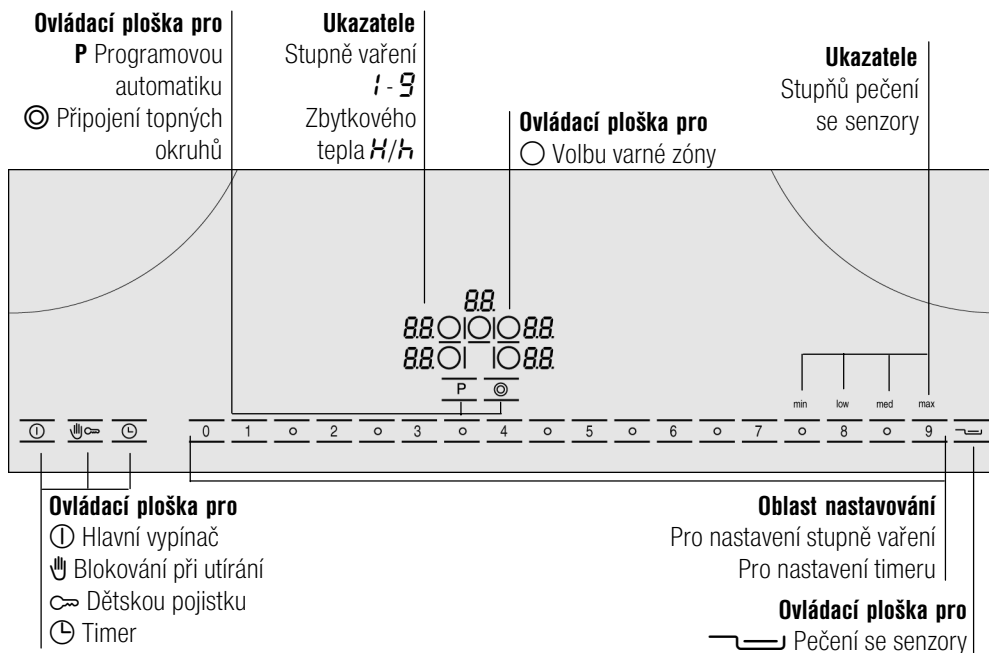
Tipy, jak ušetřit energii

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

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ovládací plošky




Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Poznámky

Pokud se současně dotknete více políček, zůstanou nastavení beze změny. Tak můžete například otřít nečistoty v prostoru ovládacího panelu.

Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	
<input checked="" type="radio"/> Dvouokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu připojení  .
<input checked="" type="radio"/> Trojokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu připojení  , zapne se 2. topný okruh. Znovu se dotkněte symbolu připojení  , zapne se 3. topný okruh.

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.



Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.


Varné zóny s můstkovým topným tělesem

U těchto varných zón lze dvě jednotlivé varné zóny pomocí můstkového topného tělesa spojit do velké pečicí zóny.

V normálním provozu fungují obě tyto varné zóny jako běžná jednookruhová a dvouokruhová varná zóna.

Zapnutí můstkového topného tělesa:
Jednookruhová varná zóna musí být vypnutá.

1. Zapněte dvouokruhovou varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Připojí se vnější topný okruh dvouokruhové varné zóny. Kontrolka svítí.
3. Znovu se dotkněte symbolu . Zapne se také pečicí zóna. Kontrolka svítí.

Vypnutí pečicí zóny:
Znovu se dotkněte symbolu . Kontrolka zhasne.
Pečicí zóna se vypne.

Stupeň vaření můžete volitelně měnit ovládacími panely obou varných zón.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

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

Nastavení varné desky

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Rozsvítí se ukazatel nad hlavním vypínačem a ukazatele varných zón ○. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, dokud ukazatel nad hlavním vypínačem a ukazatele varných zón ○ nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 15 sekund vypnuty.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

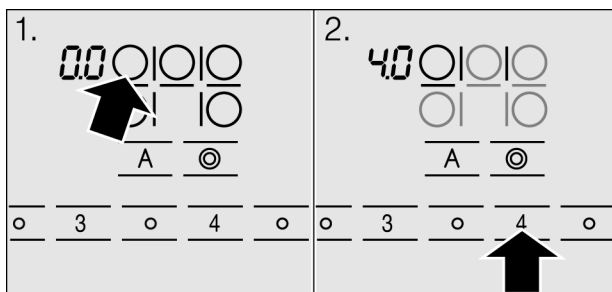
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. V oblasti nastavování je vyznačený symbolem o.

Nastavení stupně vaření:

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu ○. Na ukazateli stupně vaření svítí 0.0 a symbol ○ pro volbu varné zóny svítí jasně.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Změna stupně vaření:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.

Vypnutí varné zóny:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte 0.

Upozornění

Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1-2	-
Želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.5-2.5	-
Párky ohřáté ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Zmrazený špenát	2.5-3.5	20-30 min
Zmrazený guláš	2.5-3.5	10-15 min
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4.5-5.5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Světlé omáčky, např. bešamel	1-2	3-6 min
Šlehané omáčky, např. bearská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2-3	15-30 min
Mléčná rýže	1.5-2.5	25-35 min
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min
Vařené loupané brambory	4-5	15-25 min
Těstoviny, nudle	6-7*	6-10 min
Eintopf, polévky	3.5-4.5	15-60 min
Zelenina	2.5-3.5	10-20 min
Zmrazená zelenina	3.5-4.5	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	4-5	60-100 min
Guláš	2.5-3.5	50-60 min

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Pečení		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
Řízek zmrazený	6-7	8-12 min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5-6	10-20 min
Drůbeží prsa, zmrazená	5-6	10-30 min
Ryby a rybí filé přírodní	5-6	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	6-7	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3.5-4.5	postupně
Volská oka	5-6	3-6 min
Fritování (porce po 150-200 g fritujte v 1-2 l oleje**)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	
Krokety	7-8	
Masové kuličky	7-8	
Maso, např. části kuřete	6-7	
Ryby obalované nebo v pivním těstíčku	5-6	
Zelenina, houby obalované nebo v pivním těstíčku	5-6	
Drobné pečivo, např. vdolky/koblížky, ovoce v pivním těstíčku	4-5	
* Postupné vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		

Pečení se senzory

Pokud používáte varnou zónu se senzory, teplotu pánve reguluje senzor.

Výhody při pečení

Varná zóna hřeje, jen pokud je to nutné. Ušetříte tak energii. Olej a tuk se nepřehřeje.

Poznámky

Tuk nikdy neohřívejte bez dozoru.

Položte pánev doprostřed varné zóny. Dno pánve by mělo mít správný průměr.

Pánev nepřikrývejte pokličkou. Regulátor by jinak nefungoval. Pokud použijete ochranné síto na pánev, regulátor funguje.

Používejte výhradně tuk vhodný ke smažení. U másla, margarínu, olivového oleje nebo vepřového sádla použijte stupeň pečení **min**.

Pánev pro pečení se senzory

Systémová pánev jako zvláštní příslušenství

Pánev, která je optimálně vhodná pro pečení se senzory, můžete zakoupit také v prodejně s elektrospotřebiči nebo na www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

Dostupnost a možnosti objednání on-line jsou v jednotlivých zemích rozdílné.

Níže uvedené stupně pečení jsou přizpůsobené pro systémovou pánev.

Upozornění

Pečení se senzory je možné i s jinými pánvemi. U těchto pánví vyzkoušejte nejprve nižší stupeň pečení a případně stupeň pečení změňte. Při vyšším stupni pečení může dojít k přehřátí pánve.


Stupně pečení

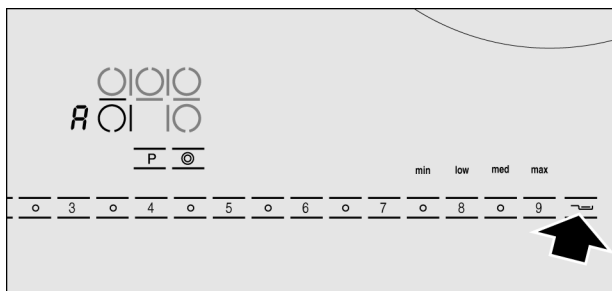
Stupně pečení	Teplota	Vhodné pro
max	vysoká	např. bramboráky, opékané brambory nebo krvavé steaky
med	střední - vysoká	např. slabé opékané potraviny, jako řízky, obalované zmrazené potraviny, maso na nudličky, zeleninu
low	nízká - střední	např. silnější opékané potraviny, jako frikadely a párky, ryby
min	nízká	např. omelety, pokrmy pečené na másle, olivovém oleji nebo margarínu

Nastavení pečení se senzory

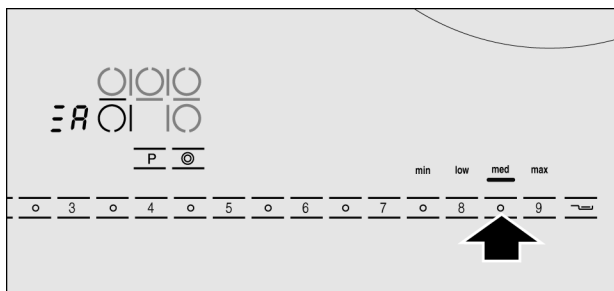
Podle tabulky zvolte vhodný stupeň pečení.
Položte pánev na varnou zónu.

Varná deska musí být zapnuta.

1. Dotkněte se symbolu .
Na ukazateli se rozsvítí **A**.
V nabídce se zobrazí možné stupně pečení.



2. Během následujících 5 sekund zvolte v oblasti nastavování z nabídky požadovaný stupeň pečení.
Pečení se senzory bylo aktivováno. Automaticky se zapne velká dvouokruhová varná zóna.



Dokud není dosažena teplota pečení, svítí symbol teploty Ξ . Poté zazní akustický signál. Symbol teploty zhasne Ξ .

3. Vložte do pánve tuk na pečení a poté pokrm.

Obracejte podle potřeby, aby se nic nepřipálilo.

Vypnutí pečení se senzory

V oblasti nastavování nastavte 0.

Tabulka pečení masa

V tabulce je uvedeno, který stupeň pečení je vhodný pro určitý pokrm. Doba pečení může záviset na druhu, hmotnosti, tloušťce a kvalitě potravin.

Uvedené stupně pečení jsou přizpůsobené pro systémovou pánev. U jiných pánví mohou být stupně pečení odlišné.

		Stupeň pečení	Celková doba pečení od zaznění signálního tónu
Maso	Přírodní nebo obalovaný řízek	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Kotleta	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Steaky krvavé (silné 3 cm)	max	6-8 min
	Steaky středně nebo hodně propečené (silné 3 cm)	med	8-12 min
	Drůbeží prsa (silná 2 cm)	low	10-20 min
	Vařené nebo syrové párky	low	8-20 min
	Hamburger / frikadely	low	6-30 min
	Jemná sekaná	min	6-9 min
	Maso na nudličky, gyros	med	7-12 min
	Mleté maso	med	6-10 min
	Špek	min	5-8 min
Ryby	Pečené ryby	low	10-20 min
	Přírodní nebo obalované rybí filé	low / med	10-20 min
	Scampi, garnáti	med	4-8 min
Vaječné pokrmy	Palačinky	med	postupné smažení
	Omelety	min	postupné smažení
	Volské oko	min / med	2-6 min
	Míchaná vejce	min	2-4 min
	Císařský trhanec	low	10-15 min
	Chudí rytíři / francouzské toasty	low	postupné smažení
Brambory	Opékané brambory z brambor vařených ve slupce	max	6-12 min
	Opékané brambory ze syrových brambor*	low	15-25 min
	Bramboráky	max	postupné smažení
	Glazované brambory	med	10-15 min

		Stupeň pečení	Celková doba pečení od zaznění signálního tónu
Zelenina	Česnek / cibule	min	2-10 min
	Cuketa, baklažán	low	4-12 min
	Paprika, zelený chřest	low	4-15 min
	Houby	med	10-15 min
	Glazovaná zelenina	med	6-10 min
Zmrazené potraviny	Řízek	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Drůbeží prsa	min	10-30 min
	Nugety	med	10-15 min
	Gyros, kebab	med	10-15 min
	Přírodní nebo obalované rybí filé	low	10-20 min
	Rybí prsty	med	8-12 min
	Hranolky	med / max	4-6 min
	Zmrazené směsi / zeleninové směsi	min	8-15 min
	Jarní rolády	low	10-30 min
Camembert / sýr	low	10-15 min	
Ostatní	Camembert / sýr	low	7-10 min
	Instantní hotové pokrmy s přidanou vodou, např. těstovinové pokrmy	min	4-6 min
	Krutony	low	6-10 min
	Pražené mandle / ořechy / piniová semínka*	min	3-7 min

* Dejte do studené pánve

Programy pro pečení

Programy pro pečení používejte výhradně se systémovou pánví.

Pomocí programů pro pečení můžete připravovat následující pokrmy:

Program pro pečení	Pokrm
P1	Řízky
P2	Drůbeží prsa, Cordon bleu
P3	Steak krvavý
P4	Steak středně nebo hodně propečený
P5	Ryby
P6	Zmrazené směsi / zmrazené zeleninové směsi
P7	Hranolky do pečicí trouby, zmrazené
P8	Palačinky
P9	Omelety, vejce

Nastavení programů pro pečení

Zvolte varnou zónu.

1. Dotkněte se symbolu **P**. Na ukazateli stupně vaření svítí **P**.
2. Během následujících 5 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný program pro pečení.

Program pro pečení je zapnutý.

Dokud není dosažena teplota pečení, svítí symbol teploty **⊖**. Poté zazní akustický signál. Symbol teploty **⊖** zhasne.

Vložte do pánve tuk na pečení a poté pokrm. Obracejte podle potřeby, aby se nic nepřipálilo.

Vypnutí programů pro pečení



V oblasti nastavování nastavte **0**.


Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na dobu 4 sekund se rozsvítí symbol . Varná deska je zablokovaná.

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

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí

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

Timer

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

- Varná zóna se má automaticky vypnout.
- Jako kuchyňský budík.

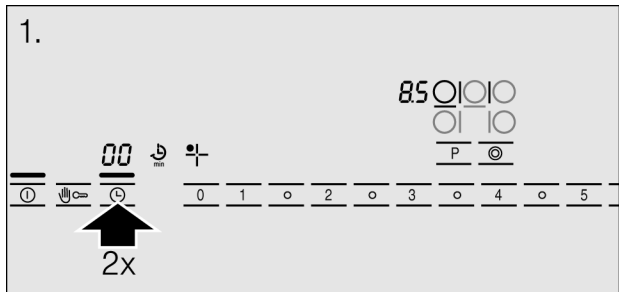
Varná zóna se má automaticky vypnout

Pro požadovanou varnou zónu zadáte dobu trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

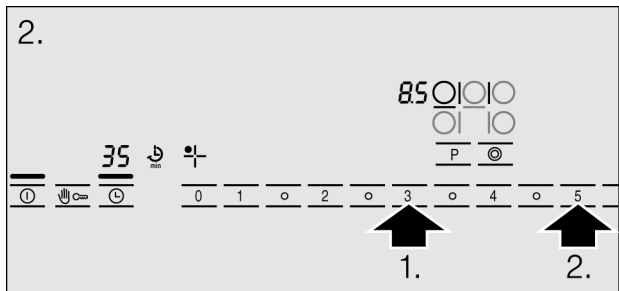
Nastavení doby trvání

Musí být zvolená a nastavená varná zóna.

1. Dvakrát se dotkněte symbolu \ominus . Ukazatel \oplus požadované varné zóny svítí. Zobrazí se symbol \ominus a na ukazateli timeru se rozsvítí 00 .



2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu trvání.



Doba trvání se začne odměřovat.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí doby trvání se varná zóna vypne. Na ukazateli varné zóny svítí 0.0 . Zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí 10 sekund 00 . Dotkněte se symbolu \ominus . Oba ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

Oprava nebo vymazání doby trvání

Zvolte varnou zónu a dvakrát se dotkněte symbolu \ominus . V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na 00 .

Funkce timeru u pečení se senzory

Pokud pečete se senzory, začne se doba trvání odměřovat teprve tehdy, až je dosaženo teploty pro zvolené rozmezí.

Poznámky

Pokud jste nastavili kuchyňský budík, na ukazateli timeru se bude zobrazovat doba kuchyňského budíku. Pro zjištění doby trvání pro některou varnou zónu zvolte příslušnou varnou zónu a dvakrát se dotkněte symbolu \ominus . Na ukazateli timeru se na 10 sekund zobrazí doba trvání.

Pokud jste nastavili dobu trvání pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli timeru vždy doba trvání zvolené varné zóny.

Dobu trvání můžete nastavovat až na 99 minut.

Automatický timer

Pomocí této funkce můžete předvolit dobu trvání pro všechny varné zóny. Při každém zapnutí varné zóny se začne odpočítávat předvolená doba trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro zapnutí automatického timeru je popsán v kapitole Základní nastavení.

Poznámky

Můžete změnit dobu trvání pro některou varnou zónu nebo automatický timer pro varnou zónu vypnout:

Zvolte varnou zónu a dvakrát se dotkněte symbolu \ominus . V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na **00**.

Kuchyňský budík



S kuchyňským budíkem můžete nastavit dobu až 99 minut. Je nezávislý na všech ostatních nastaveních.

Takto provedete nastavení



1. Dotýkejte se symbolu \ominus , dokud se nerozsvítí ukazatel \triangle pro kuchyňský budík. Na ukazateli timeru svítí **00**.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.

Po několika sekundách se začne doba odměřovat.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Na ukazateli timeru svítí . Ukazatel  pro kuchyňský budík svítí. Po 10 sekundách se ukazatel vypne.

Změna času

Dotýkejte se symbolu , dokud se nerozsvítí ukazatel  pro kuchyňský budík. V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.

Automatické časové omezení

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


Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varných zón svítí *FB*.

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

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

Blokování při utírání

Pokud chcete ovládací panel utřít, když je varná deska zapnutá, mohla by se změnit nastavení.

Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

Upozornění

Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoli vypnout.

Základní nastavení

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

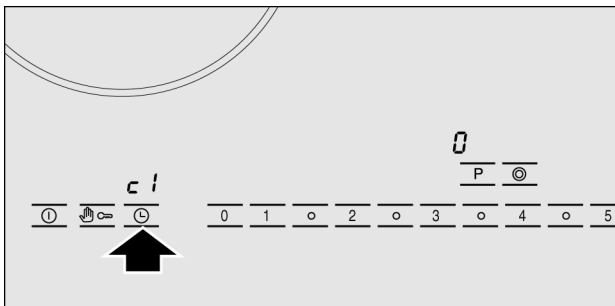
Ukazatel	Funkce
<i>c 1</i>	Automatická dětská pojistka <i>0</i> Vypnutá* <i>1</i> Zapnutá
<i>c 2</i>	Signální tón <i>0</i> Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládnání je vypnutý. <i>1</i> Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládnání. <i>2</i> Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládnání.*
<i>c 5</i>	Automatický timer <i>0</i> Vypnutý* <i>1-99</i> Doba, po které se varné zóny vypnou.
<i>c 6</i>	Doba trvání signálu timeru <i>1</i> 10 s* <i>2</i> 30 s <i>3</i> 1 min
<i>c 7</i>	Připojení topných okruhů <i>0</i> Vypnuté <i>1</i> Zapnuté <i>2</i> Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
<i>c 9</i>	Doba volby varné zóny <i>0</i> Neomezená* <i>1</i> Omezená
<i>c 0</i>	Vrácení na základní nastavení <i>0</i> Vypnuté <i>1</i> Zapnuté

* základní nastavení

Změna základních nastavení

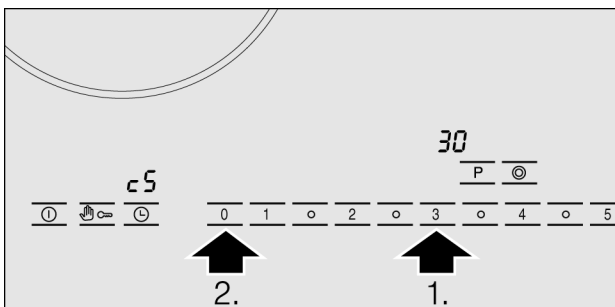
Varná deska musí být vypnutá.

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



Na levém displeji se zobrazí **c i**, na pravém displeji **0**.

3. Dotkněte se symbolu ⌚ tolikrát, dokud se na levém displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou teplotu.



5. Dotýkejte se 4 sekundy symbolu ⌚.

Nastavení bylo aktivováno.

Vypnutí

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

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky.

Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Sklokeramika

Čištění

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

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

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

Nikdy nepoužívejte:

- prostředky na mytí nádobí
- abrazivní prostředky
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn
- abrazivní houbičky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Škrabka na sklo

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo:

1. Škrabku na sklo odjistěte.
2. Sklokeramickou plochu čistěte čepelí.

Sklokeramickou plochu nečistěte krytem škrabky. Sklokeramická plocha by se mohla poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí pořezání. Když škrabku nepoužíváte, zajistěte čepel. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

Údržba

Na údržbu varné desky používejte ochranné a ošetrující prostředky na sklokeramiku. Dodržujte pokyny uvedené na obale.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

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

Odstranění poruchy

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

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
<i>E</i> bliká	Ovládací ploška je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
<i>Er</i> + číslo	Porucha elektroniky.	Spotřebič vypněte a cca po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříni. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis.
<i>F2</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte ovládací plošky varné zóny.*
<i>F4</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte libovolné ovládací plošky.*
<i>F7</i>	Vadný senzor pro pečení se senzory.	Dotknutím ovládací plošky potvrďte chybové hlášení. Můžete vařit bez funkce pečení se senzory. Zavolejte servis.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.

* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

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

Содержание

Правила техники безопасности	62
Правила техники безопасности при обращении с прибором	62
Причины повреждений	64
Охрана окружающей среды	65
Правильная утилизация упаковки	65
Рекомендации по экономии электроэнергии	65
Знакомство с прибором	66
Панель управления	66
Конфорки	67
Индикатор остаточного тепла	68
Настройка варочной панели	68
Включение и выключение варочной панели	68
Регулировка конфорок	69
Таблица приготовления	70
Сенсорный режим жарения	72
Сковороды для жарения в сенсорном режиме...	72
Режимы жарения	73
Настройка сенсорного режима жарения	73
Таблица для жарения	75
Программы жарения	77
Блокировка для безопасности детей	78
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	78
Автоматическая блокировка для безопасности детей	78

Содержание

Таймер	79
Автоматическое отключение конфорок	79
Автоматический таймер	81
Бытовой таймер	81
Автоматическое ограничение времени	82
Защита при вытирании	82
Базовые установки	83
Изменение базовых установок	84
Очистка и уход	85
Стеклокерамика	85
Рама варочной панели	86
Устранение неисправностей	87
Сервисная служба	88

Правила техники безопасности

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

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

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

Правила техники безопасности при обращении с прибором

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

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

- их физическое или психическое состояние
- или же отсутствие необходимых знаний и опыта

не позволяет им правильно управлять прибором.

Горячее масло и жир

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

Горячие конфорки

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

Опасность возгорания! Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током! В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

Опасность ожога! Если индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель отключается

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

Неквалифицированный ремонт

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

Причины повреждений

Дно посуды

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

Не нагревайте пустую посуду. Это может вызвать повреждения.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму.

Это может вызвать повреждения.

Соль, сахар и песок

Крупницы соли, сахара и песка могут стать причиной появления царапин на стеклокерамике. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

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

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Неподходящие чистящие средства

Использование неподходящих чистящих средств и сильно изношенной посуды может стать причиной изменения цвета и появления металлического блеска.

Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для вашей варочной панели.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки



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

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

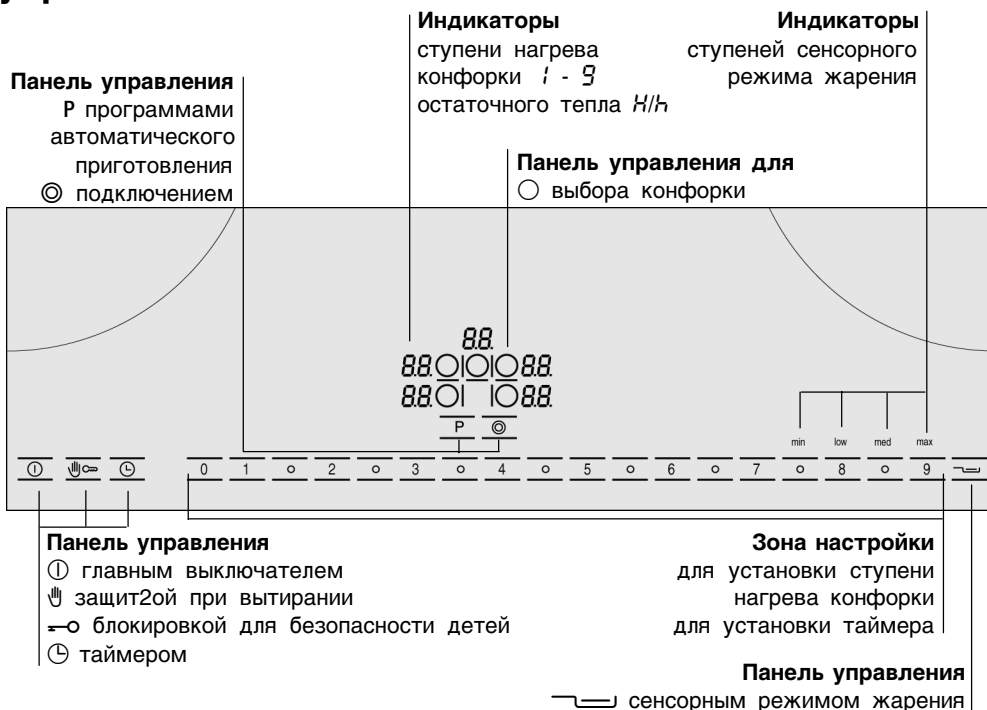
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: 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.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5 - 10 минут до истечения времени.

Знакомство с прибором

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

Панель управления



Панель управления

Указания

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настройки.

Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
<input type="radio"/> Одноконтурная конфорка	
<input checked="" type="radio"/> Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ☉.
<input checked="" type="radio"/> Трехконтурная конфорка	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ☉, при этом включается 2-й нагревательный контур. Еще раз прикоснитесь к символу ☉: включается 3-й нагревательный контур.

При подключении конфорок загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается последняя установка.

Конфорки с соединяющим нагревательным элементом

С помощью соединяющего нагревательного элемента можно объединить две отдельные конфорки в одну большую зону нагрева для жаровни.

В нормальном режиме эти конфорки работают как обычные одноконтурные и двухконтурные конфорки.

Подключение соединяющего нагревательного элемента:

Одноконтурная конфорка должна быть выключена.

1. Включите двухконтурную конфорку.
2. Прикоснитесь к символу ☉. Включается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки. Загорается индикатор.
3. Прикоснитесь к символу ☉ вновь. Включается зона нагрева для жаровни. Загорается индикатор.

Отключение зоны нагрева для жаровни:
Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет. Зона нагрева для жаровни выключается.

Степень нагрева можно изменить с панелей управления обеих конфорок.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

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

Настройка варочной панели

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

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: Прикоснитесь к символу ①. Загораются индикатор главного выключателя и индикаторы конфорок ○. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: Удерживайте палец на символе ①, пока индикатор над главным выключателем и индикаторы конфорок ○ не погаснут. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указание

Варочная панель автоматически выключается примерно через 15 секунд после выключения всех конфорок.

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

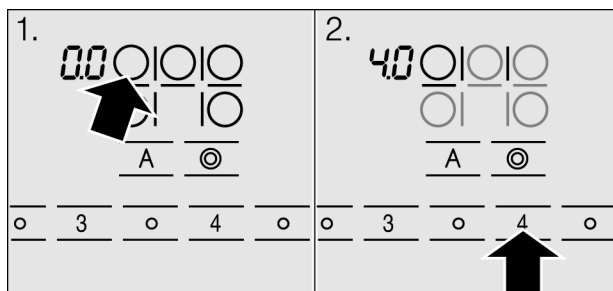
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, В зоне настроек она обозначена символом \circ .

Установка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу \circ , чтобы выбрать конфорку.
На индикаторе конфорки загорается 00 и символ \circ для выбора конфорки.
2. Установите в зоне настроек необходимые ступени нагрева конфорки.



Изменение ступени нагрева конфорки:

Выберите конфорку и установите требуемую ступень слабого нагрева в зоне настроек.

Выключение конфорки:

Выберите конфорку и установите 0 в зоне настроек.

Указание

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

Используйте для варки ступени нагрева конфорки 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Расплавление		
Шоколад, глазурь, сливочное масло, мед,	1-2	-
Желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густые супы (например, чечевичная похлебка)	1-2	-
Молоко**	1.5-2.5	-
Варёные сосиски**	3-4	
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.5-3.5	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.5-3.5	10-15 мин
Доведение до готовности, варка без доведения до кипения		
Кнедлики, клецки	4.5-5.5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, "Бешамель"	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, "Бермез", голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном количестве воды)	2-3	15-30 мин
Рисовая каша на молоке	1.5-2.5	25-35 мин
Картофель "в мундире"	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.5-4.5	15-60 мин
Овощи	2.5-3.5	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.5-4.5	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.5-3.5	50-60 мин
Жарение		
Шницели в панировке или без нее	6-7	6-10 мин
Шницели глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты в панировке или без нее	6-7	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	7-8	8-12 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
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.5-4.5	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре		
(150-200 г на порцию в 1-2 л растительного масла*)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	
Крокеты	7-8	
Мясные тефтели	7-8	
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	5-6	
Овощи, грибы в панировке или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

Сенсорный режим жарения

Если вы пользуетесь конфоркой с сенсорным режимом жарения, температуру сковороды регулирует сенсор.

Преимущества при жарении

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.

Указания

Никогда не разогревайте жир без присмотра.

Ставьте сковороду на середину конфорки. Следите за тем, чтобы диаметр дна сковороды был подходящим.

Не закрывайте сковороду крышкой, иначе система регулировки работать не будет. Можно использовать сито для защиты от брызг, система регулировки будет работать.

Используйте только жир, подходящий для жарения. Если вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения **min**.

Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Системная сковорода в качестве спецпринадлежности

Сковороду, которая оптимально подходит для жарки в сенсорном режиме жарения, Вы можете купить в специализированном магазине электроники или через www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

Возможность располагать товаром и возможность online-заказов во всех странах различна.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды.

Указание

Сенсорный режим жарения можно использовать и с обычными сковородками. Сначала проверьте сковороды в режиме жарения **min**, а при необходимости измените режим. При более мощном режиме жарения сковорода может перекалиться.


Режимы жарения

Режимы жарения	Температура	Подходят для
max	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя - высокая	для жарки тонких кусков: шницелей, продуктов глубокой заморозки в панировке, бефстроганов, овощей
low	низкая - средняя	для жарки толстых кусков: рубленые котлеты и колбаски, рыба
min	низкая	для омлетов, для обжаривания в оливковом или сливочном масле или в маргарине

Настройка сенсорного режима жарения

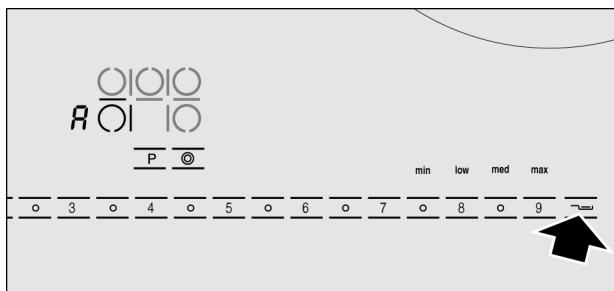
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

Варочная панель должна быть включена.

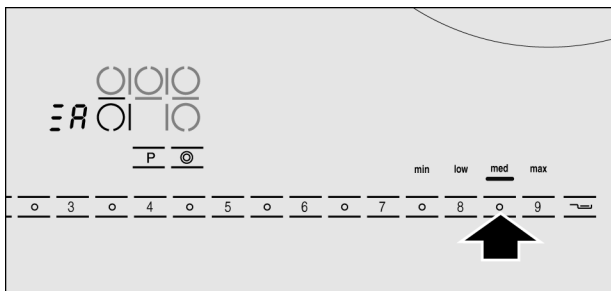
1. Прикоснитесь к символу .

На дисплее горит **Я**.

В меню индикаторов появляются возможные режимы жарения.



2. В течение следующих 5 секунд в зоне настроек, ниже меню индикаторов, выберите необходимый режим жарения. Сенсорный режим жарения активизирован. Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



Символ температуры \equiv будет гореть, пока не будет достигнута заданная температура. Потом раздастся сигнал. Символ температуры \equiv погаснет.

3. Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.

Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Выключение сенсорного режима жарения

В зоне настройки установите 0.

Таблица для жарения

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо	Шницель, в панировке или без нее	med	6-10 мин
	Филейная часть	med	6-10 мин
	Котлеты	low	10-17 мин
	Кордон блю	low	15-20 мин
	Стейки с кровью (толщиной 3 см)	max	6-8 мин
	Стейки средне- или хорошо прожаренные (толщиной 3 см)	med	8-12 мин
	Грудки птицы (толщиной 2 см)	low	10-20 мин
	Колбаска вареные или сырые	low	8-20 мин
	Шницели по-гамбургски/фрикадельки	low	6-30 мин
	Печеночный паштет	min	6-9 мин
	Бефстроганы, гирос	med	7-12 мин
	Мясной фарш	med	6-10 мин
	Шпиг	min	5-8 мин
Рыба	Жареная рыба	low	10-20 мин
	Филе рыбы, в панировке или без нее	low/med	10-20 мин
	Омары, креветки	med	4-8 мин
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлет	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min/med	2-6 мин
	Яичница-болтуня	min	2-4 мин
	Блинчики "Кайзершмарн"	low	10-15 мин
	Тосты	low	непрерывно жарить

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Блюда из картофеля	Картофель, отваренный в мундире и обжаренный	max	6-12 мин
	Жареный картофель* картофельные оладьи	low max	15-25 мин непрерывно жарить
Овощи	Глазурованный картофель	med	10-15 мин
	Чеснок/лук	min	2-10 мин
	Цуккини, баклажаны	low	4-12 мин
	Паприка, зеленая спаржа	low	4-15 мин
	Грибы	med	10-15 мин
Продукты глубокой заморозки	Глазурованные овощи	med	6-10 мин
	Шницель	med	15-20 мин
	Кордон блю	low	10-30 мин
	Грудки птицы	min	10-30 мин
	Нагеты	med	10-15 мин
	Гирос, кебаб	med	10-15 мин
	Филе рыбное, в панировке или без нее	low	10-20 мин
	Рыбные палочки	med	8-12 мин
	Картофель фри	med/max	4-6 мин
	Блюда для жарки/овощи для жарки	min	8-15 мин
Весенний рулет	low	10-30 мин	
Прочее	Камамбер/сыр	low	10-15 мин
	Камамбер/сыр	low	7-10 мин
	Готовые сухие продукты с добавлением воды, например, макаронник	min	4-6 мин
	Крутоны	low	6-10 мин
	Миндаль/орехи/семена пинии, жареные*	min	3-7 мин

* Выкладывать в холодную сковороду

Программы жарения

Используйте программы жарения только с системной сковородой.

С помощью программ жарения Вы можете приготовить следующие блюда:

Программа жарения	Блюдо
P1	Шницель
P2	Грудка птицы, кордон блю
P3	Стейк с кровью
P4	Стейк среднепрожаренный или хорошо прожаренный
P5	Рыба
P6	Блюда для жарения/овощи для жарения глубокой заморозки
P7	В духовом шкафу - картофель фри глубокой заморозки
P8	Блины
P9	Омлеты, яйца

Настройка программ жарения

Выберите конфорку.

1. Прикоснитесь к символу **P**. На индикаторе конфорки загорается **P**.
2. В следующие 5 секунд установите в зоне настроек необходимое время приготовления.

Программа жарения включена.

Символ температуры **⊖** будет гореть, пока не будет достигнута заданная температура. Потом раздастся сигнал. Символ температуры **⊖** погаснет.

Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты. Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Выключение программы жарения



В зоне настроек установите **0**.


Блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: Удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Символ  будет гореть в течение 4 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: Удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. 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".

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:





- Для автоматического выключения конфорок
- В качестве обычного бытового таймера.

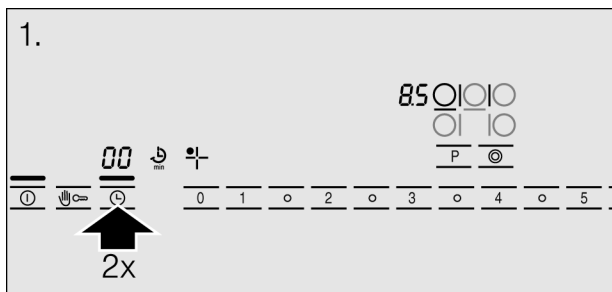
Автоматическое отключение конфорок

Установка времени

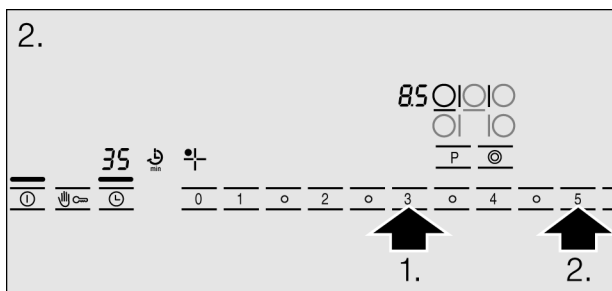
Установите время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Нужно выбрать и установить конфорку.

1. Дважды коснитесь символу .
Загорается индикатор  выбранной конфорки.
Появляется символ  и загорается индикатор таймера .






2. В течение следующих 10 секунд установите в зоне настроек нужное время приготовления.





Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется . Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10 секунд появляется . Прикоснитесь к символу . Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.


Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу  2 раза. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на .

Функция таймера при сенсорном режиме жарения

При приготовлении в сенсорном режиме жарения отсчет установленного времени приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

Указания

Если вы установили время для бытового таймера, то на индикаторе таймера всегда будет отображаться время бытового таймера. Чтобы узнать время, установленное для какой-либо конфорки, нужно выбрать конфорку и дважды прикоснуться к символу . На индикаторе таймера на 10 секунд появится время, установленное для конфорки.

Если у вас установлено время для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться время, установленное для выбранной конфорки.

Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.



Автоматический таймер

С помощью этой функции Вы можете выбрать время приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе "Базовые установки".

Указания




Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу  2 раза. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на .

Бытовой таймер



На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок.

Установка



1. Прикоснитесь к символу : загорается индикатор  бытового таймера. На индикаторе таймера появляется .
2. Установите требуемое время в зоне настройки.

Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера появляется . Индикация  продолжает гореть. Индикация гаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикоснитесь к символу : загорается индикатор  бытового таймера. Установите требуемое время в зоне настройки.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.


Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки появляется *FB*.

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

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

Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включенной варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого Вы можете протереть панель управления, не боясь изменения установок.

Указание

Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Вы можете выключить варочную панель в любой момент.

Базовые установки

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

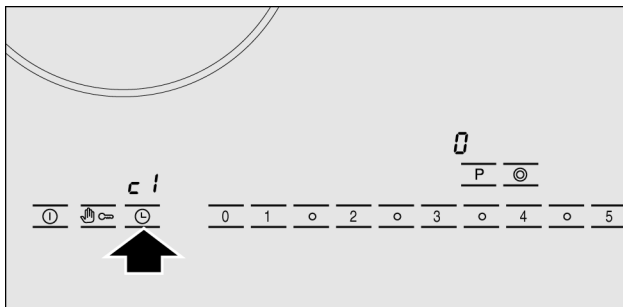
Индикация	Функция
<i>c 1</i>	Автоматическая блокировка для безопасности детей <i>0</i> Выключено.* <i>1</i> Включено.
<i>c 2</i>	Звуковые сигналы <i>0</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. <i>1</i> Включен только сигнал сообщения об ошибке. <i>2</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
<i>c 5</i>	Автоматический таймер <i>0</i> Выключен.* <i>1-99</i> Установленное время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются.
<i>c 6</i>	Продолжительность сигнала истечения времени таймера <i>1</i> 10 секунд.* <i>2</i> 30 секунд. <i>3</i> 1 минута.
<i>c 7</i>	Подключение конфорок <i>0</i> Выключено. <i>1</i> Включено. <i>2</i> Последняя установка перед выключением конфорки.*
<i>c 9</i>	Время выбора конфорки <i>0</i> Не ограничено: Последнюю выбранную конфорку можно настраивать в любое время, не выбирая её заново.* <i>1</i> Ограничено: После выбора конфорки можно делать настройки в течение 5 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбирать конфорку.
<i>c 0</i>	Восстановление базовых установок <i>0</i> Выключено. <i>1</i> Включено.

* Базовая установка

Изменение базовых установок

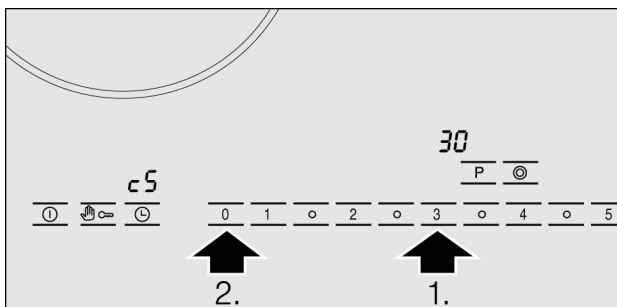
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В следующие 10 секунд символ ⌚ удерживайте нажатым не менее 4 секунд.



На левом дисплее появляется $c i$, а на правом - 0 .

3. Прикасайтесь к символу ⌚ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите в зоне настроек необходимые параметры.



5. Символ ⌚ удерживайте нажатым не менее 4 секунд.

Установка активизирована.

Выключение

Чтобы покинуть базовую установку, необходимо выключить варочную панель с помощью главного выключателя и снова установить.

Очистка и уход

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

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

Стеклокерамика

Очистка

Каждый раз после приготовления пищи не забудьте протереть 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 по очистке на упаковке.

Никогда не используйте:

- средство для мытья посуды
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Скребок для стеклянных поверхностей

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте лезвие.
2. Очистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не очищайте стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие очень острое. Опасность пореза. Закрывайте лезвие после каждого использования. Заменяйте поврежденное лезвие.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

Устранение неисправностей

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
<i>E</i> мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
<i>E_r</i> + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
<i>F2</i>	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
<i>F4</i>	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорке.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
<i>F7</i>	Сенсор жарения неисправен.	Подтвердите сигнал сообщения об ошибке прикосновением к панели управления. Готовьте без сенсорного режима жарения. Вызовите специалиста сервисной службы.
<i>F8</i>	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.

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

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

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

Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató	91
Biztonsági útmutató a készülékhez	91
A károsodások okai	93
Környezetvédelem	94
Környezetbarát módon történő ártalmatlanítás ...	94
Energiatakarékossági ötletek	94
A készülék megismerése	95
A kezelőfelület	95
Főzőhelyek	96
Maradék hő-kijelzés	97
A főzőfelület beállítása	97
Főzőfelület be- és kikapcsolása	97
Főzőhely beállítása	98
Főzési táblázat	99
Sütés-érzékelő	101
Sütésérzékelőhöz való serpenyő	101
Sütési fokozatok	102
Sütésérzékelő beállítása	102
Sütési táblázat	104
Sütési programok	106
Gyerekszár	107
Gyerekszár be- és kikapcsolása	107
Automatikus gyerekszár	107

Tartalomjegyzék

Időzítés	108
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia .	108
Automatikus időzítés	110
Konyhai óra	110
Automatikus időkorlát	111
Törlési védelem	111
Alapbeállítások	112
Alapbeállítások megváltoztatása	113
Tisztítás és ápolás	114
Üvegkerámia	114
A főzőfelület kerete	115
Üzemzavar elhárítása	116
Ügyfélszolgálat	117

Biztonsági útmutató

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

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

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

Biztonsági útmutató a készülékhez

Biztonságos kezelés

Ezen készülék csak háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Felnőttek és gyermekek soha ne üzemeltessék a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá,
- vagy ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk a készülék megfelelő és biztonságos kezeléséhez.

Túlhevített olaj és zsír

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

Forró főzőhelyek

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

Tűzveszély! Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre.

Tűzveszély! Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

Nedves edényalj és főzőhelyek

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

Repedések az üvegkerámián

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

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

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

A főzőfelület kikapcsol

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

Szakszerűtlen javítások

Áramütésveszély! A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha a készülék meghibásodott. Hívja az ügyfélszolgálatot. A javításokat és a sérült csatlakozóvezetékek cseréjét csakis általunk képzett ügyfélszolgálati technikus végezheti.

A károsodások okai

Az edények és serpenyők alja

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.

Kerülje az edények üresen való melegítését. Károk keletkezhetnek.

Forró serpenyő vagy edény

Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Károk keletkezhetnek.

Só, cukor és homok

A só, cukor és homok az üvegkerámiát megkarcolhatják. Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.

Kemény vagy hegyes tárgyak

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

Kifutott ételek

A cukor és a magas cukortartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Alkalmatlan tisztítószer

Alkalmatlan tisztítószer vagy az edények kidörzsölése miatt fémesen csillogó elszíneződések keletkezhetnek.

Fóliák és műanyagok

Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Környezetvédelem

Környezetbarát módon történő ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek.

Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

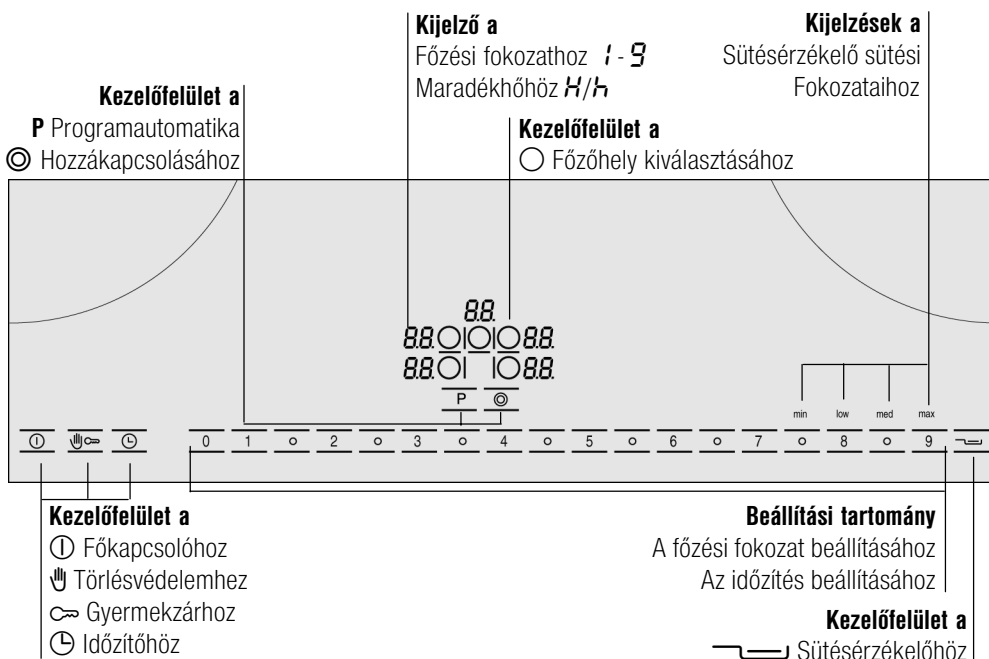
Energiatakarékossági ötletek

- Használjon vastag, egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Ügyeljen arra, hogy: az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjét adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5 - 10 perccel kapcsolja ki.

A készülék megismerése

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

A kezelőfelület



Kezelőfelületek




Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Megjegyzés

A beállítások nem változnak meg, ha több mezőt egyidejűleg érint meg. Így a beállítási tartományra kifutott ételt letörölheti.

A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
<input type="radio"/> Egykörös főzőhely	
<input checked="" type="radio"/> Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a hozzákapcsolás  szimbólumot.
<input checked="" type="radio"/> Háromkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a hozzákapcsolás  szimbólumot, a 2. fűtőkör hozzákapcsol. Érintse meg ismét a hozzákapcsolás  szimbólumot, a 3. fűtőkör hozzákapcsol.

Főzőhely hozzákapcsolása: A megfelelő kijelző világít.

A főzőhely bekapcsolása: A készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja.



Főzőhelyek híd-fűtőtesttel

Az ilyen főzőhelyek esetében egy híd-fűtőtest segítségével össze tud kapcsolni két külön főzőhelyet egy nagy sütőzónává.


Normál üzemmódban mindkét főzőhely szabályos egykörös és kétkörös főzőhelyként működik.

A híd-fűtőtest hozzákapcsolása:

Az egykörös főzőhelynek kikapcsolva kell lennie.

1. Kapcsolja be a kétkörös főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A kétkörös főzőhely külső fűtőköre hozzákapcsol. A jelzőlámpa világít.
3. Érintse meg ismét a  szimbólumot. A sütő-zóna hozzákapcsol. A jelzőlámpa világít.

A sütő-zóna kikapcsolása:

Érintse meg ismét a  szimbólumot. A jelzőlámpa kialszik. A sütő-zóna kikapcsol.

A főzési fokozat tetszés szerint állítható mindkét főzőhely kezelőfelületével.

Maradékhő- kijelzés

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

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

A főzőfelület beállítása

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

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: Érintse meg a ① szimbólumot. A főkapcsoló feletti kijelző és a főzőhely-kijelzők ○ világítanak. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: Érintse meg a ①, szimbólumot, míg a főkapcsoló feletti kijelzés és a főzőhely-kijelzők ○ ki nem alszanak. Valamennyi főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzés

A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 15 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ez a beállítási tartományban a 0 szimbólummal van jelölve.

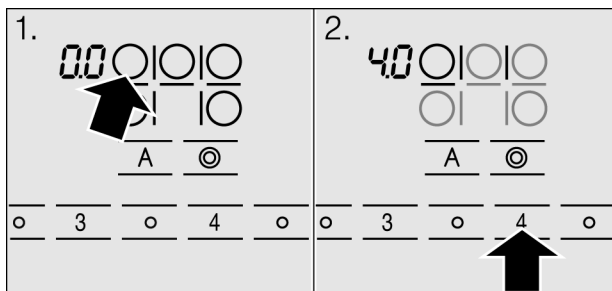
Főzési fokozat beállítása:

A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

1. A főzőhely kiválasztásához érintse meg a 0 szimbólumot.

Az időzítés-kijelzőn világít a 0.0 és a főzőhely-kiválasztás szimbóluma 0 is világít.

2. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozat megváltoztatása:

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa be a kívánt továbbfőzési fokozatot.

Főzőhely kikapcsolása:

Válassza ki a főzőhelyet és a beállítási tartományban állítsa 0-ra.

Megjegyzés

A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

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

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz	1-2	-
Zselatin	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1.5-2.5	-
Vízben főzött virsli**	3-4	-
Felolvasztás és melegítés		
mélyhűtött spenót	2.5-3.5	20-30 perc
mélyhűtött pörkölt	2.5-3.5	10-15 perc
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4.5-5.5*	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert mártások, pl. bearnaise mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.5-2.5	25-35 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálétel, levesek	3.5-4.5	15-60 perc
Zöldség	2.5-3.5	10-20 perc
Mélyhűtött zöldség	3.5-4.5	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.5-3.5	50-60 perc

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Sütés		
Natúr vagy panírozott hússzelet,	6-7	6-10 perc
Mélyhűtött hússzelet	6-7	8-12 perc
Natúr vagy panírozott karaj,	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Szárnyasmell (2 cm vastag)	5-6	10-20 perc
Mélyhűtött szárnyasmell	5-6	10-30 perc
Natúr hal és halfilé	5-6	8-20 perc
Panírozott hal és halfilé	6-7	8-20 perc
Panírozott és mélyhűtött hal és halfilé, p l. halrudacsok	6-7	8-12 perc
Scampi és garnéla	7-8	4-10 perc
Serpenyőben készített mélyhűtött ételek	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan
Omlett	3.5-4.5	folyamatosan
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
Olajban sütés (150-200 g-os adagokat 1-2 l olajban süssön**)		
Mélyhűtött termékek, p l. hasábburgonya, csirke nugget	8-9	
Krokkett	7-8	
Fasírtgolyócskák	7-8	
Hús, p l. csirkedarabok	6-7	
Hal panírban vagy sörtesztában	5-6	
Zöldség, gomba panírban vagy sörtesztában	5-6	
Aprósütemény, p l. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4-5	
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		

Sütés-érzékelő

Ha a főzőhelyet a sütés-érzékelővel működteti, a serpenyőben lévő hőmérsékletet egy érzékelő szabályozza.

Előnyök sütéskor

A főzőhely csak akkor fűt, ha szükséges. Ezzel energiát takarít meg. Az olaj és a zsír nem hevül túl.

Megjegyzés

Zsírt soha ne forrósítson felügyelet nélkül.

Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére. Ügyeljen a serpenyő aljának megfelelő átmérőjére.

Ne tegyen fedőt a serpenyőre. Fedővel a szabályozó nem működik. Spriccelésvédő szitát használhat, a szabályozó működik.

Csak sütéshez alkalmas zsírt használjon. Vajhoz, margarinhoz, olívaolajhoz vagy sertészsírhoz válassza a **min** sütési fokozatot.

Sütésérzékelőhöz való serpenyő

Gyári serpenyő kiegészítő tartozékként

A sütés-érzékelővel való sütéshez alkalmas serpenyőt az elektromos szakkereskedésekben vagy a www.bosch-eshop.com oldalon is beszerezheti:

HEZ390230

A készlet és az online-rendelhetőség országonként eltérő.

Az alábbiakban megadott sütési fokozatok a gyári serpenyőre vonatkoznak.

Megjegyzés

A sütésérzékelő más serpenyőkkel is működik. A serpenyőket először alacsonyabb sütési fokozattal tesztelje, majd szükség esetén változtasson a sütési fokozaton. Nagyobb sütési fokozatnál a serpenyő túlhevülhet.

Sütési fokozatok


Sütési fokozatok	Hőmérséklet	Alkalmas
max	magas	pl. krumpilángoshoz, sült burgonyához és enyhén sült (véres) steakhez
med	közepes - magas	pl. vékony sütni valóhoz, úgymint hússzelethez, panírozott mélyhűtött termékekhez, vékony csíkokra vágott húshoz, zöldséghez
low	alacsony - közepes	pl. vastag sütni valóhoz, úgymint húsgombóchoz és virslihez, halhoz
min	alacsony	pl. omletthez, vajjal, olívaolajjal vagy margarinnal készített sültetekhez

Sütésérzékelő beállítása

Válassza ki a táblázatból a megfelelő sütési fokozatot.

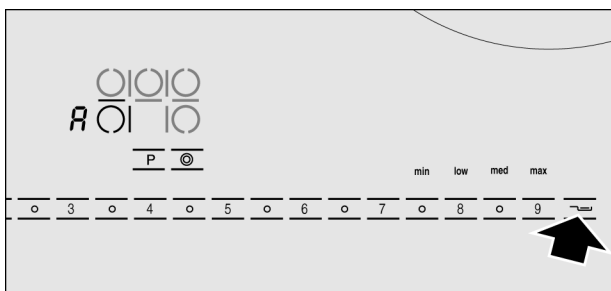
Állítsa a serpenyőt a főzőhelyre.

A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

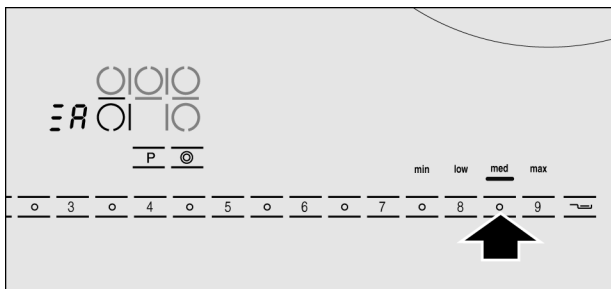
1. Érintse meg az  szimbólumot.



A kijelzőn világít a *R*.

A kijelzőmenüben megjelennek a lehetséges sütési fokozatok.



2. A következő 5 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban, a kijelzőmenü alatt a kívánt sütési fokozatot
A sütésérzékelő aktiválódott. A nagy kétkörös főzőhely automatikusan bekapcsolt.



A hőmérséklet-szimbólum  addig világít, amíg a sütési hőmérsékletet nem érte el. Ekkor egy hangjelzés hallható. A hőmérséklet-szimbólum  kialszik.

3. Tegye a serpenyőbe a sütőzsírt, azután pedig az ételt.

Forgassa meg a szokott módon, hogy oda ne égjen.

A beállítási tartományban állítsa a kapcsolót 0-ra.

Sütésérzékelő kikapcsolása

Sütési táblázat

A táblázatból megtudható, hogy melyik sütési fokozat melyik ételhez alkalmas. A sütési idő függhet az élelmiszer fajtájától, súlyától, vastagságától és minőségétől.

A megadott sütési fokozatok a gyári serpenyőre vonatkoznak. Más serpenyőknél a sütési fokozatok eltérhetnek.

		Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
Hús	hússzelet, natúr vagy panírozott	med	6-10 perc
	filé	med	6-10 perc
	karaj	low	10-17 perc
	cordon bleu	low	15-20 perc
	steak véresen (3 cm vastag)	max	6-8 perc
	steak közepesen vagy jól átsütve (3 cm vastag)	med	8-12 perc
	szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)	low	10-20 perc
	virslifőzött vagy nyers	low	8-20 perc
	hamburger / húsgombóc	low	6-30 perc
	májpástétom	min	6-9 perc
	vékony csikokra vágott hús, gyros	med	7-12 perc
	darált hús	med	6-10 perc
	szalonna	min	5-8 perc
Hal	hal sültve	low	10-20 perc
	halfilé, natúr panírozott	low / med	10-20 perc
	scampi, garnéla	med	4-8 perc
Tojásos étel	palacsinta	med	folyamatosan süsse
	omlett	min	folyamatosan süsse
	tükörtőjás	min / med	2-6 perc
	rántotta	min	2-4 perc
	császármorzsa	low	10-15 perc
	arme Ritter/ francia piritós	low	folyamatosan süsse
Burgonya	sült burgonya héjában főtt burgonyából	max	6-12 perc
	sült burgonya nyers burgonyából	low	15-25 perc
	krumplilángos	max	folyamatosan süsse
	üvegesre sült burgonya	med	10-15 perc

		Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
Zöldség	fokhagyma / vöröshagyma	min	2-10 perc
	cukkini, padlizsán	low	4-12 perc
	paprika, zöld spárga	low	4-15 perc
	gomba	med	10-15 perc
	üvegesre süttött zöldség	med	6-10 perc
Mélyhűtött termékek	hússzelet	med	15-20 perc
	Cordon bleu	low	10-30 perc
	szárnyas mellehúsa	min	10-30 perc
	nuggets	med	10-15 perc
	gyros, kebab	med	10-15 perc
	halfilé, natúr vagy panírozott	low	10-20 perc
	halrudacskák	med	8-12 perc
	hasábburgonya	med / max	4-6 perc
	serpenyőben készült ételek / serpenyőben készült zöldség	min	8-15 perc
	tavaszi tekercs	low	10-30 perc
	camembert / sajt	low	10-15 perc
Egyebek	camembert / sajt	low	7-10 perc
	száraz készételek víz hozzáadásával p l. serpenyős tészta	min	4-6 perc
	kruton	low	6-10 perc
	mandula / diófélék / fenyőmag pirítása*	min	3-7 perc

* A még hideg serpenyőbe tegye

Sütési programok

Kizárólag gyári serpenyővel használja a sütési programokat.

A sütési programokkal az alábbi ételek készíthetők:

Sütési program	Étel
P1	Hússzelet
P2	Szárnyas mellhúsa, Cordon bleu
P3	Steak angolosan (véresen)
P4	Steak közepesen vagy jól átsütve
P5	Hal
P6	Serpenyőben készített ételek / serpenyőben készített zöldség, mélyhűtött
P7	Sütőben sült hasáburgonya, mélyhűtött
P8	Palacsinta
P9	Omllett, tojás

Sütési programok beállítása

Válassza ki a főzőhelyet.

1. Érintse meg a **P** szimbólumot. A főzőhely-kijelzőn világít a **P**.
2. A következő 5 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt sütési programot.

A sütési program be van kapcsolva.

A hőmérséklet-szimbólum **°C** addig világít, amíg a sütési hőmérsékletet nem érte el. Ekkor egy hangjelzés hallható. A hőmérséklet-szimbólum **°C** kialszik.

Tegye a serpenyőbe a sütőzsírt, azután pedig az ételt. Forgassa meg a szokott módon, hogy oda ne égjen.

Sütési programok kikapcsolása



A beállítási tartományban állítsa a kapcsolót **P**-ra.


Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A  szimbólum 4 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

Automatikus gyerekzár

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

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Időzítés

Az időzítés kétféleképpen használható:





- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.
- Konyhai óraként.

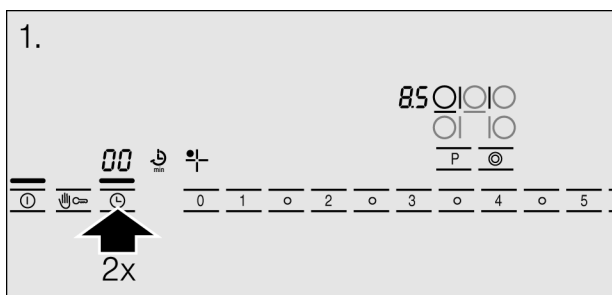
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Időtartam beállítása

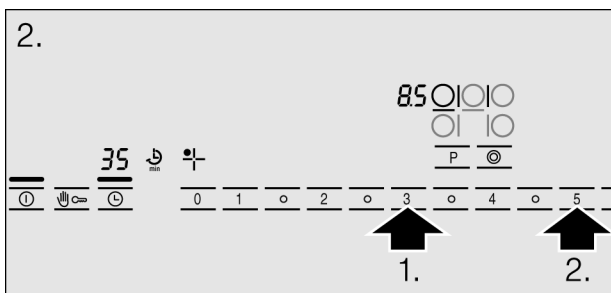
Írjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

A főzőhelyet előbb ki kell választani, és be kell állítani.

1. Érintse meg kétszer az  szimbólumot. A kívánt főzőhely  kijelzése világít. Megjelenik az  zimbólum, és az időzítés-kijelzőn világít az .



2. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt időtartamot a beállítási tartományban.



Az időtartam lefut.

Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzőhelykijelzőn világít a **0.0** jelzés. Egy hangjelzés hallható. Az időzítés-kijelzőn 10 másodpercig világít a **00**. Érintse meg a **⏸** szimbólumot. A kijelzések törlődnek és a hangjelzés elhallgat.

Időtartam korrigálása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet, és érintse meg kétszer az **⏸** szimbólumot. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa **00**-ra.

Az időzítés-funkció működése sütés-érzékelőnél

Ha a sütésérzékelővel süt, a beállított időtartam csak akkor indul el, amikor a hőmérséklet eléri a kiválasztott tartományt.

Megjegyzés

Ha beállította a konyhai órát, az időzítés-kijelző mindig a konyhai óra állását mutatja. A főzőhelyhez beállított időtartam lekérdezéséhez válassza ki a főzőhelyet, és érintse meg kétszer az **⏸** szimbólumot. Az időtartam 10 másodpercre megjelenik az időzítés-kijelzőn.

Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, az időzítés-kijelzőn mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.

Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.



Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Megjegyzés




Megváltoztathatja egy főzőhely időtartamát vagy kikapcsolhatja egy főzőhely automatikus időzítését:

Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg kétszer a  szimbólumot. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa -ra.

Konyhai óra



A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

Így állítsa be



1. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a konyhai óra kijelzője  nem világít. Az időzítés-kijelzőn világít a .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.

Néhány másodperc múlva az idő lefut.

Az időtartam letelte után

Az idő letelte után felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn világít a . A konyhai óra kijelzője  világít. 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

Az idő korrigálása

Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a konyhai óra kijelzője  nem világít. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.

Automatikus időkorlát

Ha egy főzőhely sokáig üzemel, és Ön nem módosítja a beállítást, az automatikus időkorlát aktiválódik.


A főzőhely fűtése megszakad. A főzőhely-kijelzőn világít a *FB*.

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

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

Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlési védelem-funkcióval rendelkezik. Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható.

A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva.

Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

Megjegyzés

A főkapcsolót a törlési védelem-funkció nem érinti. A főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja.

Alapbeállítások

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

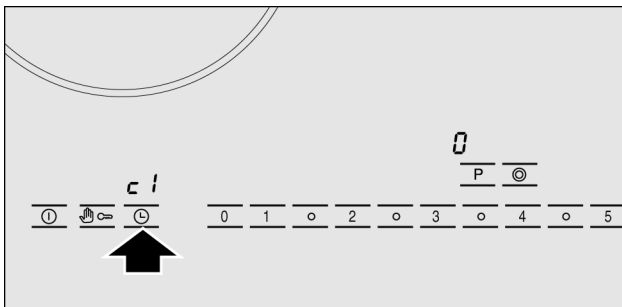
Kijelző	Funkció
<i>c 1</i>	Automatikus gyermekzár <i>0</i> Kikapcsolva.* <i>1</i> Bekapcsolva.
<i>c 2</i>	Hangjelzés <i>0</i> Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva. <i>1</i> Csak hibás kezelés jelzése bekapcsolva. <i>2</i> Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
<i>c 5</i>	Automatikus időzítés <i>0</i> Kikapcsolva.* <i>1-99</i> Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
<i>c 6</i>	Időzítés-vége hangjelzés időtartama <i>1</i> 10 másodperc.* <i>2</i> 30 másodperc. <i>3</i> 1 perc.
<i>c 7</i>	Fűtőkörök hozzákapcsolása <i>0</i> Kikapcsolva. <i>1</i> Bekapcsolva. <i>2</i> Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
<i>c 9</i>	A főzőhely kiválasztásának ideje <i>0</i> Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja, anélkül hogy újra kiválasztaná.* <i>1</i> Korlátozott: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 5 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
<i>c 0</i>	Visszaállítás alapbeállításra <i>0</i> Kikapcsolva. <i>1</i> Bekapcsolva.

* Alapbeállítás

Alapbeállítások megváltoztatása

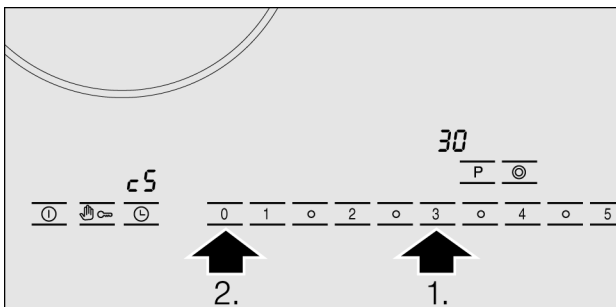
A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

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



A bal kijelzőn megjelenik a $c 1$, a jobb kijelzőn a 0 .

3. Érintse meg a \ominus szimbólumot mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Érintse meg a \ominus szimbólumot 4 másodpercig.

A beállítás aktiválódott.

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

Kikapcsolás

Tisztítás és ápolás

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

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

Üvegkerámia

Tisztítás

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használja:

- mosogatószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer mint tűzhelytisztító spray vagy feltöltávolító
- karcolást okozó szivacs
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

Üvegkaparó

Az erős szennyeződést legjobban üvegkaparóval távolíthatja el

1. Biztosítsa ki az üvegkaparót.
2. Tisztítsa meg az üvegkerámia felületét a pengével.

Az üvegkerámia felületét ne az üvegkaparó burkolatával tisztítsa meg. Az üvegkerámia felülete megkarcolódhat.



A penge nagyon éles. Könnyen megvághatja magát. Biztosítsa a pengét, ha nem használja. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.

Ápolás

A főzőfelület üvegkerámiához való védő- és ápolószerrel ápolja. Ügyeljen a csomagoláson található utasításokra.

A főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

Üzemzavar elhárítása

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
<i>E</i> villog	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
<i>Er</i> + szám	Zavar az elektronikában.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítóval vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
<i>F2</i>	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely valamelyik kezelőfelületét.*
<i>F4</i>	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta az összes főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely tetszőleges kezelőfelületét.*
<i>F7</i>	Sütés-érzékelő meghibásodott.	Nyugtázza a hibakijelzést egy kezelőfelület megérintésével. Sütés-érzékelő nélkül is lehet főzni. Hívja az ügyfélszolgálatot.
<i>F8</i>	A főzőhely túl sokáig üzemelt és kikapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.

* Ne tegyen forró edényt a kezelőfelület közelébe vagy a kezelőfelületre

Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani szükséges, ügyfélszolgálatunk rendelkezésére áll. Az Önhöz legközelebbi ügyfélszolgálat címe és telefonszáma a telefonkönyvben megtalálható. A megadott ügyfélszolgálati központok is készséggel megadják az Önhöz legközelebbi ügyfélszolgálat elérhetőségét.

E-szám és FD-szám

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

