



BOSCH

Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**

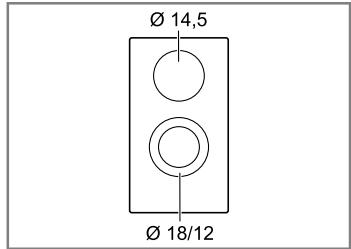


Hob

PKF375FP2E

[hu]	Használati útmutató	3
[pl]	Instrukcja obsługi	15
[ro]	Manual de utilizare	27

PKF375FP2E



További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság.....	3
2	Anyagi károk elkerülése	4
3	Környezetvédelem és takarékkosság	5
4	Ismerkedés	6
5	A kezelés alapjai	7
6	Powerboost funkció.....	8
7	Gyerekzár	9
8	Időfunkciók.....	9
9	Automatikus kikapcsolás	10
10	Energiafogyasztás kijelzése.....	10
11	Alapbeállítások.....	11
12	Tisztítás és ápolás	12
13	Zavarok elhárítása.....	12
14	Ártalmatlanítás	13
15	Vevőszolgálat.....	14

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.

- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

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

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne tegyen gyúlékony tárgyat a főzőfelüetre vagy annak közvetlen közelébe.
- ▶ Soha ne tároljon tárgyat a főzőfelületen. A készülék forró.
- ▶ Ne tartson gyúlékony tárgyat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait. Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.
- ▶ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
 - ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
 - ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
 - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → Oldal 14
- A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gózsugaras tisztítógépet. A forró készülékrésekben az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.
 - ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrésekkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
 - ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.
- A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.
- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
 - ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM!

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolja az üvegkerámiát.

- ▶ Ellenőrizze az edényt. Az üresen történő főzés károsíthatja az edényt vagy a készüléket.
- ▶ Soha ne helyezze az edényt üresen a forró főzőfelületre és ne főzzön üresen.

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

- ▶ Soha ne helyezzen forró serpenyőket vagy edényeket a kezelőelemre vagy a főzőlap keretére.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.

A nem hőálló anyagok ráolvadnak a forró főzőhelyre.

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

2.1 A leggyakoribb sérülések áttekintése

Itt találhatók a leggyakoribb sérülések és atippek az-
zal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

Sérülé- sek	Oka	Teendő
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladékta- lanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok	Alkalmatlan tisz- títószerek	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.

Sérülé- sek	Oka	Teendő
Karcolások	Só, cukor vagy homok	A főzőfelületet ne használ- ja munka- vagy tárolófelü- letként.
Karcolások	Érdes aljú edé- nyek és serpe- nyők	Ellenőrizze az edényt.
Elszíne- zódés	Alkalmatlan tisz- títószerek	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
Elszíne- zódés	Edény kidörzsö- lődése, pl. alu- mínium	Az edényeket és serpe- nyőket emelje fel, ha odébb húzza azokat.
Kagylo- formájú repedés	Cukor vagy ma- gas cukortartal- mú ételek	A kifutott ételt haladékta- lanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

3 Környezetvédelem és takarékkosság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ár-
talmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke keve-
sebb energiát fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően vá-
lasszuk ki. Helyezze középre az edényt.

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

Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmé-
rőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmé-
rő.

- A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefe-
dett főzőzónák sok energia fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

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

A fedelelhetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelel megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

- Az üvegfedő használatával anélkül is belefér az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelelt.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energi-
fogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségek megfelelő edényt hasz-
náljon.

- A kevés élelmiszer tartalmazó nagy edények felme-
legítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltsa vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pa-
zarol el.

Használja a főzőmező maradékhoját. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt 5-10 perccel kapcsolja ki.

- A fel nem használt maradék hő növeli az energiafogyasztást.

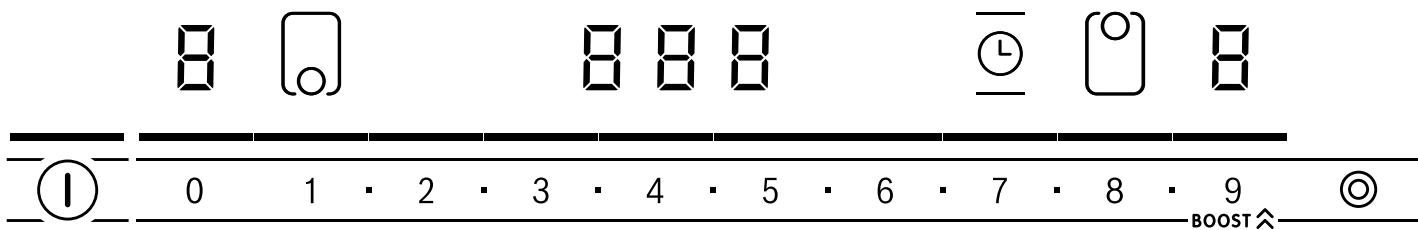
A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformá-
ciót a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a ké-
szülékét bemutató termékoldalon találja.

4 Ismerkedés

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

4.1 Kezelőmező

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



Kijelzések

A kijelzések a beállított értékeket és funkciókat mutatják.

Kijelző	Név
I - 9	Főzási fokozatok
H / h	Maradékho
b	Powerboost funkció
BB	Időzítés

Érintőmezők

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

FIGYELEM!

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

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

Érintő- mező	Név
①	Főkapcsoló
🕒	Főzőhely-kiválasztás
Számje- gyek 1 és 9 kö- zött	Beállítási tartomány
◎	Kétkörös főzőhely hozzákapcsolása

Érintő- mező Név

⌚ Időfunkciók/gyerekzár

BOOST ⚡ Powerboost-funkció

Megjegyzés: Tartsa szárazon a kezelőmezőt. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

4.2 Főzőhelyek

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

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely
◎	Kétkörös főzőhely Válasszon főzőhelyet és nyomja meg a ◎ gombot.

4.3 Maradékho-kijelző

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

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

5 A kezelés alapjai

5.1 A főzőlap be- és kikapcsolása

A főzőlapot a főkapcsolóval kapcsolhatja be vagy ki.

A főzőfelület bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg a ① gombot.
- ✓ Egy hangjelzés hallható.
- ✓ A ① szimbólum feletti fénysáv világít.
- ✓ A kezelőfelület kijelzései és a főzhely-kijelzők ② világítanak.
- ✓ A főzőfelület üzemkész.

A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Nyomja meg a ① gombot, amíg a ① és a főzhely-kijelzők kialszanak.
- ✓ minden főzhely ki van kapcsolva.
- ✓ A maradékho-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzések

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzhely 10-60 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlapot az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

5.2 A főzhelyek beállítása

A beállítási tartományban beállíthatja a főzhely fűtési teljesítményét.

Főzési fokozat

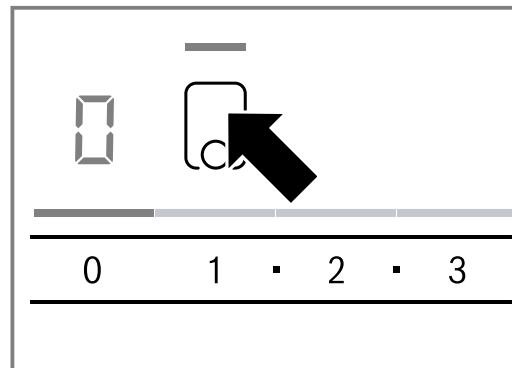
1	legkisebb teljesítmény
9	legnagyobb teljesítmény
.	Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is, pl. 4.

Megjegyzések

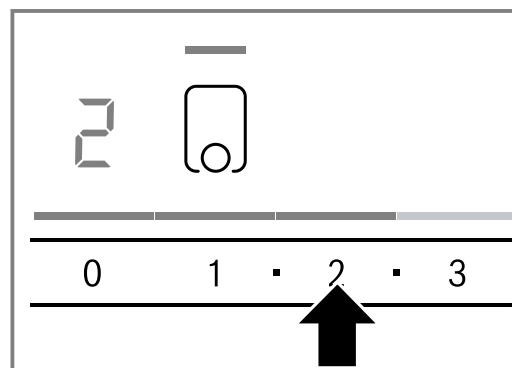
- A főzhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzhely működését.
- A főzhely a hőmérsékletet a fűtés be- és kikapcsolásával szabályozza. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is bekapcsolhat és kikapcsolhat.
 - Az érzékeny alkatrészek ezáltal védve vannak a túlmelegedéstől.
 - A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.
 - Hozzájárul a jobb főzési eredményhez.
- Többkörös főzhelyeknél a belső fűtőkörök fűtései és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

Főzési fokozat beállítása

1. Válasszon főzhelyet az ② vagy az ③ használatával.



- ✓ Az ② erős fénnyel világít a főzési fokozat kijelzőjén.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozat módosítása

1. Válasszon főzhelyet az ② vagy az ③ használatával.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.

Főzhely kikapcsolása

1. Válasszon főzhelyet az ② vagy az ③ használatával.
2. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t.
 - ✓ 10 másodperc múlva megjelenik a maradékho-kijelzés.

Megjegyzés: Az utoljára beállított főzhely aktivált marad. A főzhelyet be tudja állítani anélkül, hogy újra ki kellene választani.

5.3 Beállítási javaslatok a főzéshez

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

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

Elkészítési javaslatok

- Forraláshoz használja a 9-es főzési fokozatot.
- A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.
- Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb kis adagokban sütni.
- Tippek az energiatakarékos főzéshez. → Oldal 5

Olvasztás

Étel	Tovább-főzési fókuszat	Tovább-főzés időtartama percben
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-

Melegítés vagy melegen tartás

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

¹ Az ételt fedő nélkül készítse.**Felolvásztás és melegítés**

Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30

Puhára párolás vagy forralás

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

¹ A vizet fedő alatt forralja fel.² Az ételt fedő nélkül főzze tovább.**Főzés, gőzölés vagy párolás**

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

¹ A vizet fedő alatt forralja fel.² Az ételt fedő nélkül főzze tovább.**Párolás**

Göngyölt hús	4-5	50-60
Párolt sült	4-5	60-100
Pörkölt	2.-3.	50-60

Sütés kevés olajban

Az ételeket fedő nélkül süssé.

Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12
Karaj, natúr vagy panírozott ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm vastag	7-8	8-12
Fasírt, 3 cm vastag ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm vastag ¹	6-7	10-20
Szárnysas mellehúsa, 2 cm vastag ¹	5-6	10-20
Szárnysas mellehúsa, mélyhűtött ¹	5-6	10-30
Hal vagy halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsák	6-7	8-12
Királyrák, fűrészés garnélarák	7-8	4-10
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20
Zöldség vagy hús csíkokban, ázsiai módra	7.-8.	15-20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Fánk	6-7	folyamatosan süssé
Omlett	3.-4.	folyamatosan süssé
Tükörtojás	5-6	3-6

¹ Az ételt többször fordítsa meg.**Olajban való sütés**

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

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

6 Powerboost funkció

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

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

6.1 A Powerboost funkció bekapcsolása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

- A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül.

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

1. Válasszon főzőhelyet az ☰ vagy az ☱ használatával.
2. Állítsa be a 9. főzési fokozatot.

3. Nyomja meg újra a 9. főzési fokozatot.

- ✓ A b kijelzés világít.

6.2 A Powerboost funkció kikapcsolása

Ha nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor egy bizonyos idő elteltével a Powerboost funkció automatikusan kikapcsol. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.

1. Válasszon főzőhelyet az ☰ vagy az ☱ használatával.
2. Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot.

- ✓ A b kijelzés kialszik.

7 Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

7.1 A gyermekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőfelület ki van kikapcsolva.

- Tartsa nyomva a ☺ gombot kb. 4 másodpercig.
- ✓ A ☰ szimbólum kb. 10 másodpercig világít.
- ✓ A főzőlap le van zárva.

7.2 A gyermekzár kikapcsolása

Követelmény: A főzőlap ki van kapcsolva.

- Tartsa nyomva a ☺ ikont kb. 4 másodpercig.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

7.3 Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár automatikusan aktiválódik, ha a főzőfelület kikapcsol.

Az automatikus gyerekzárát az alapbeállításokban aktiválhatja. → Oldal 11

8 Időfunkciók

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

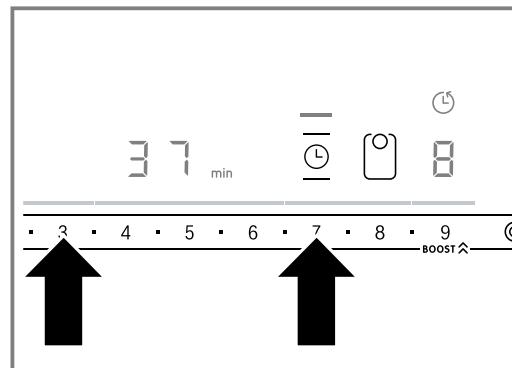
8.1 Időtartam

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

Időtartam beállítása

1. Válasszon főzőhelyet az ☰ vagy az ☱ használatával.
2. Állítsa be a kívánt főzési fokozatot.
3. Nyomja meg kétszer a ☺ gombot.

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



- ✓ Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, minden a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam látható.
- ✓ Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a ☰. A ☺ kijelzés villog.

Időtartam korrigálása vagy törlése

- ✓ A ☺ világít.
- ✓ Az időzítéskijelzőn ☰ perc világít.

1. Válasszon főzőhelyet az ☰ vagy az ☱ használatával.
2. Nyomja meg kétszer a ☺ gombot.
3. A beállítási területen módosítsa az időtartamot vagy állítsa ☰ értékre.

A tartós jelzés kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges érintőmezőt.
- ✓ A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol. Az automatikus időzítés az alapbeállításokban kapcsolható be. → Oldal 11

Tipp: Az automatikus időzítés minden főzőhelyre vonatkozik. Az egyes főzőhelyekhez tartozó időtartam csökkenthető vagy növelhető. → Oldal 9

8.2 Konyhai óra

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

A konyhai óra beállítása

1. Nyomja meg a Ⓛ gombot annyiszor, amíg a ☰ világítani nem kezd.
- ✓ Az időzítéskijelzőn világít a 00.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
- ✓ Az idő lefut.
- ✓ Ha az idő letelt, egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn 10 másodpercig világít a 00.
- ✓ ☰ villog.

Az idő korrigálása

1. Nyomja meg a Ⓛ gombot annyiszor, amíg a ☰ világítani nem kezd.

9 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

10 Energiafogyasztás kijelzése

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

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

2. A beállítási tartományban állítsa be újra az időt.

Az óra jelzésének kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges érintőmezőt.
- ✓ A kijelzés törlődik és a hangjelzés elhallgat.

8.3 Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt idő mutatja.

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

Stopperóra funkció bekapcsolása

1. Nyomja meg a Ⓛ gombot annyiszor, amíg a ☰ világítani nem kezd.
- ✓ Az időzítéskijelzőn megjelenik a következő: 00.
2. Nyomja meg a beállítási tartományt egy tetszőleges helyen.
- ✓ Az időmérés elkezdődik.
- ✓ Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

A stopperóra funkció kikapcsolása

1. Nyomja meg a Ⓛ gombot annyiszor, amíg a ☰ világítani nem kezd.
2. Nyomja meg a beállítási tartományt egy tetszőleges helyen.
- ✓ Az időzítéskijelzés kialszik.

11 Alapbeállítások

Készülékeknek alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

11.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

Kijel-zés	Kiválasztás
c 1	Automatikus gyerekzár 0 – Kikapcsolva. ¹ 1 – Bekapcsolva. 2 – Manuális és automatikus gyerekzár ki-kapcsolva.
c 2	Hangjelzés 0 – A nyugtató jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. A főkapcsoló jele bekapsolva marad. 1 – Csak a hibás kezelés jelzése van bekapsolva. 2 – Csak a nyugtató jelzés van bekapsolva. 3 – A nyugtató jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. ¹
c 3	Energiafogyasztás kijelzése A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál. 0 – Fogyasztás kijelzése kikapcsolva. ¹ 1 – Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén. 2 – Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén. 3 – Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén. 4 – Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
c 5	Automatikus időzítés 00 – Kikapcsolva. ¹ 1-99 – Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama 1 – 10 másodperc. ¹ 2 – 30 másodperc. 3 – 1 perc.
c 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása 0 – Kikapcsolva. 1 – Bekapcsolva. 2 – Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt. ¹

¹ Gyári beállítás

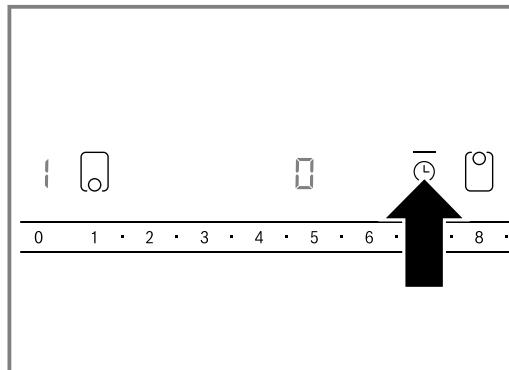
Kijel-zés	Kiválasztás
c 9	A főzőhelyek kiválasztási ideje 0 – Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná. ¹ 1 – Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja. Később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
c 0	Visszaváltás a gyári beállításokra 0 – Kikapcsolva. ¹ 1 – Bekapcsolva.

¹ Gyári beállítás

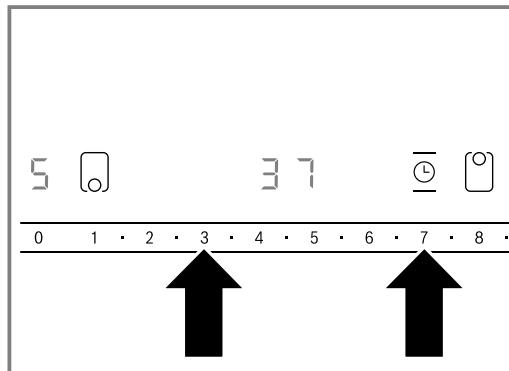
11.2 Alapbeállítások módosítása

Követelmény: A főzőlap ki van kapcsolva.

1. Nyomja meg a(z) ① gombot.
2. A következő 10 másodpercben tartsa nyomva 4 másodpercig a ④ ikont.



- ✓ A bal oldali kijelzőn felváltva villog c és 1.
- ✓ A jobb oldali kijelzőn 0 világít.
- 3. Annyszor nyomja meg a ④ gombot, hogy megjelenjen a kívánt kijelzés.
- 4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Tartsa nyomva a ④ ikont 4 másodpercig.
 - ✓ A beállítás aktiválódott.
- Tipp:** Az alapbeállításokból történő kilépéshez kapcsolja ki a főzőlapot a ① gombbal. Kapcsolja be újra a főzőlapot, majd állítsa be újra.

12 Tisztítás és ápolás

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

12.1 Tisztítószerek

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.

- Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.

Alkalmatlan tisztítószerek

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

12.2 Üvegkerámia tisztítása

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

Megjegyzés: Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → Oldal 12

Követelmény: A főzőlap lehűlt.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőhelyet üvegkerámia-tisztítószerrel.

Ügyeljen a tisztítószer csomagolásán található tisztítási utasításokra.

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

12.3 Főzőfelület keretének tisztítása

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

Megjegyzések

- Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → Oldal 12
 - Ne használja az üvegkaparót.
1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa.
Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mosza ki.
 2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

13.1 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás kimerült. <ol style="list-style-type: none">1. Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát.2. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Minden kijelzés villog	A kezelőfelület nedves, vagy tárgyak találhatók rajta. ► Száritsa meg a kezelőmezőt vagy távolítsa el a tárgyat.
F 2	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. 1. Várjon egy ideig. 2. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytatja a főzést.
F 4	Az F 2 lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt. 1. Várjon egy ideig. 2. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytatja a főzést.
Az F 5 és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. ► Távolítsa el az edényt. ✓ A kijelzés rövid idő elteltével eltűnik.
F 5 és jelzőhang	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. 1. Távolítsa el az edényt. 2. Várjon egy ideig. 3. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✓ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytatja a főzést.
F 8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és automatikusan lekapcsolt. A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
dE és a főzőhelyek nem melegednek	Demó üzemmód aktiválva. 1. Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról, ehhez kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Koppintson a következő 3 percben egy kívánt érintőmezőre.
Egy "E" betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111.	Az elektronika hibát észlelt. 1. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket. ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 2. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 14

14 Ártalmatlanítás

14.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetéket.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítassa a készüléket.

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



Ez a készülék az elhasznált villamos-sági és elektronikai készülékekkel szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

15 Vevőszolgálat

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

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

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kézénél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

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

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

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

A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

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

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



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	15
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	17
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	17
4	Poznawanie urządzenia	18
5	Podstawowy sposób obsługi	19
6	Funkcja PowerBoost.....	21
7	Zabezpieczenie przed dziećmi	21
8	Funkcje czasowe.....	21
9	Automatyczne wyłączanie	22
10	Wskaźnik zużycia energii	23
11	Ustawienia podstawowe	23
12	Czyszczenie i pielęgnacja.....	24
13	Usuwanie usterek.....	24
14	Utylizacja	25
15	Serwis	26

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.

- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwale procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

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

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

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

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

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

Urządzenie silnie się nagrzewa.

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

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

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymieniony przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

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

- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Wezwać serwis. → Strona 26

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawiązać się w nie i uduścić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

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

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA!

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

- ▶ Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.

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

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.

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

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

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

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

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

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

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

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

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

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

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

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększą zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

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

Gotować w niewielkiej ilości wody.

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

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

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

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

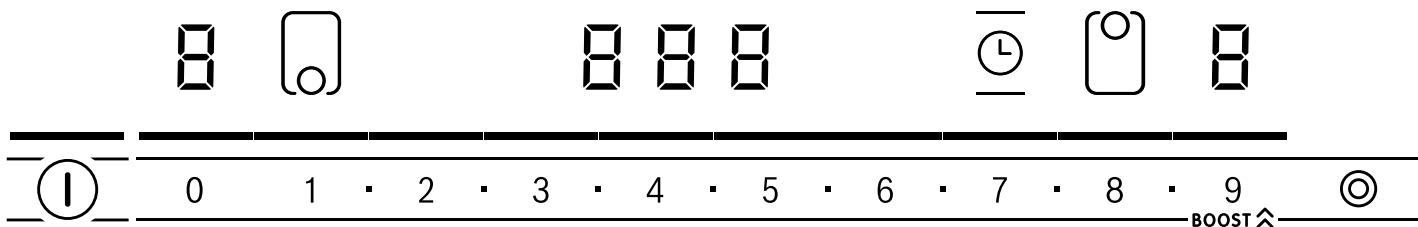
- Niewykorzystane ciepło resztkowe zwiększa zużycie energii.
- Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

4 Poznawanie urządzenia

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

4.1 Panel obsługi

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



Wskaźniki

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

Widok	Nazwa
I - 9	Stopnie mocy grzania
H / h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost
88	Timer

Pola dotykowe

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

UWAGA!

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

- Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.

Pole do- tykowe	Nazwa
①	Włącznik główny
□	Wybór pola grzewczego
Cyfry od 1 do 9	Strefa nastawiania
◎	Włączanie pola dwustrefowego

Pole do- tykowe Nazwa

⌚ Funkcje zegara/zabezpieczenie przed dziećmi

BOOST ⚡ Funkcja PowerBoost

Uwaga: Panel obsługi powinien być zawsze suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.

4.2 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.

Po aktywacji opcji świecą odpowiednie wskaźniki.

Pole grzewcze Włączanie i wyłączanie

○ Pole jednostrefowe

◎ Pole dwustrefowe Wybrać pole grzewcze i nacisnąć ◎.

4.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Płyłę grzewczą można włączać i wyłączać włącznikiem głównym.

Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Naciśnąć ①.
- ✓ Rozlega się sygnał.
- ✓ Świeci się pasek nad ①.
- ✓ Wskaźniki powierzchni obsługi i wskaźnik stopnia mocy grzania ② świecą się.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Naciśnąć ① aż pasek nad ① i wskaźnik stopnia mocy grzania zgasną.
- ✓ Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.
- ✓ Wskaźnik ciepła resztkowego świeci, aż pola grzewcze dostatecznie wystygą.

Uwagi

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

5.2 Ustawianie pól grzewczych

W strefie nastawiania można nastawić stopień mocy grzania pola grzewczego.

Stopień mocy grzania

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

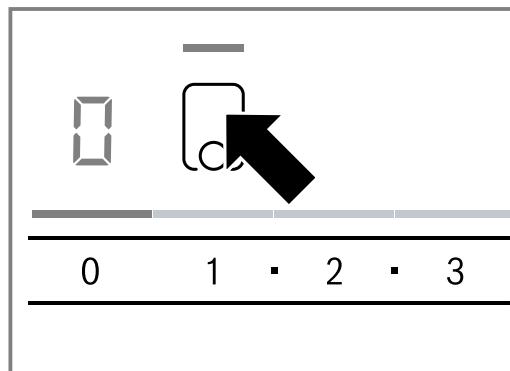
Uwagi

- Ciemne miejsca na rozgrzanym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
 - Chroni to wrażliwe części przed przegrzaniem.
 - Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
 - Zapewnia to także lepsze wyniki gotowania.

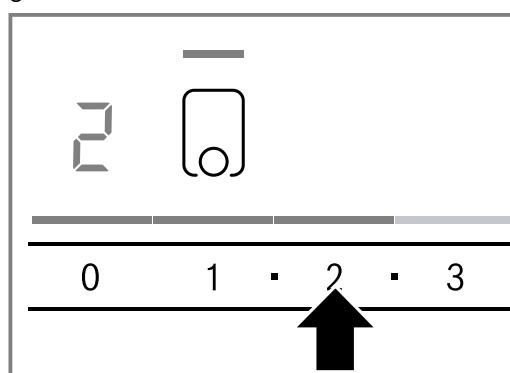
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy pól dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.

Ustawianie stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ☒ lub ☐.



- ✓ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się z pełną jasnością ②.
2. W strefie nastawiania ustawić żądanego stopień mocy grzania.



Zmiana stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ☒ lub ☐.
2. W strefie nastawiania ustawić żądanego stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzewczego

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ☒ lub ☐.
2. W strefie ustawień wybrać 0.

- ✓ Po 10 sekundach pojawi się wskaźnik ciepła resztowego.

Uwaga: Ostatnio ustawione pole grzewcze pozostaje aktywne. Pole grzewcze można ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

5.3 Zalecane ustawienia przygotowania

W tym miejscu dostępny jest przegląd różnych potraw i dostosowanych do nich stopni mocy grzania. Czas gotowania może być różny w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw. Stopień mocy gotowania jest zależny od używanego naczynia do gotowania.

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Do podgotowania używać 9 stopnia mocy grzania.
- Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.
- Artykuły wymagające mocnego obsmażenia lub wydzielające podczas smażenia dużo płynu najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.
- Porady dotyczące energooszczędnego gotowania.
→ Strona 17

Roztapianie

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

Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

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

¹ Przyrządać potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Rozmrażanie i podgrzewanie

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

Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

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

¹ Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

² Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

Ryż z podwójną ilością wody	2-3	15-30
Ryż na mleku	1.-2.	35-45
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30
Ziemniaki gotowane	4-5	15-25
Potrawy mączne, makarony ^{1, 2}	6-7	6-10

¹ Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

² Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Potrawa jednogarnkowa, zupa	3.-4.	15-60
Warzywa, świeże	2.-3.	10-20
Warzywa, mrożone	3.-4.	10-20
Potrawa w szybkowarze	4-5	-

¹ Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

² Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Duszenie

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

Smażenie na małej ilości oleju

Smażyć potrawy bez pokrywki.

Sznyceł, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Sznyceł, mrożony	6-7	8-12
Kotlety, naturalne lub panierowane ¹	6-7	8-12
Stek, grubość 3 cm	7-8	8-12
Kotlet mielony, grubość 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, grubość 2 cm ¹	6-7	10-20
Pierś drobiowa, grubość 2 cm ¹	5-6	10-20
Pierś drobiowa, mrożona ¹	5-6	10-30
Ryba lub filet rybny, naturalne	5-6	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowana	6-7	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12
Scampi, krewetki	7-8	4-10
Warzywa lub grzyby świeże, podsmażanie	7-8	10-20
Warzywa lub mięso w paski na sposob azjatycki	7.-8.	15-20
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.-4.	smażenie ciągłe
Jaja sadzone	5-6	3-6

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

Smażenie w głębokim tłuszczu

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

Produkty mrożone, np. frytki czy chicken nuggets	8-9	-
Krokiety, mrożone	7-8	-
Mięso, np. kurczak	6-7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-

Warzywa lub grzyby, paniero-wane albo w cieście piwnym Tempura	5-6	-
---	-----	---

Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	-
--	-----	---

6 Funkcja PowerBoost

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

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

6.1 Włączanie funkcji PowerBoost

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

- Nigdy nie pozostawiać gotowanych potraw bez nadzoru.

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

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
2. Ustawić 9 stopień mocy grzania.
3. Ponownie nacisnąć na 9 stopień mocy grzania.

- ✓ Świeci się wskaźnik .

6.2 Wyłączanie funkcji PowerBoost

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

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
2. Ustawić dowolny stopień mocy grzania dla dogotowywania.

- ✓ Gaśnie wskaźnik .

7 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

7.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

- Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
- ✓  świeci przez ok. 10 sekund.
- ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

7.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

7.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

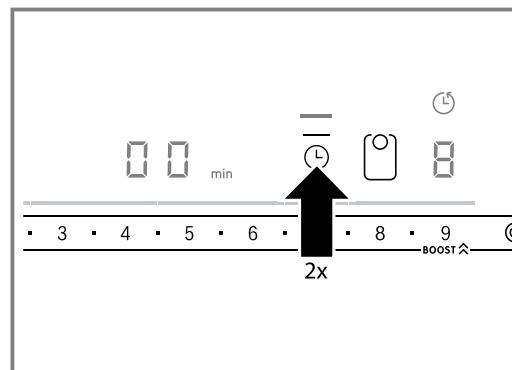
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować w menu ustawień podstawowych.

→ Strona 23

8 Funkcje czasowe

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

3. Dwukrotnie nacisnąć .



- ✓ Świeci się .
- ✓ Na wskaźniku timera świeci się .

8.1 Czas włączenia

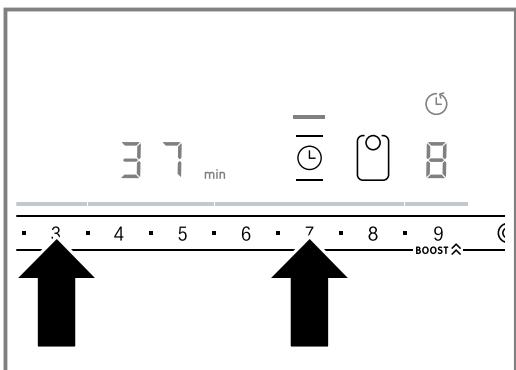
Dla wybranego pola grzewczego można wprowadzić czas włączenia. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

Czas włączenia można ustawać na maksymalnie 99 minut.

Ustawianie czasu włączenia

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
2. Ustawić stopień mocy grzania.

4. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie ustawień żądanego czasu trwania.



- ✓ Zaczyna się odliczanie czasu trwania. Jeśli czas trwania został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas trwania dla wybranego pola grzewczego.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania pole grzewcze zostaje wyłączone. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku migają przez 10 sekund **00**. Migają wskaźniki **00**.

Korekta lub zerowanie ustawionego czasu wyłączenia

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu **Q** lub **W**.
2. Dwukrotnie nacisnąć **⊕**.
3. W strefie ustawień zmienić czas lub ustawić na **00**.

Wyłączenie sygnału ciągłego

Sygnał można wyłączyć ręcznie.

- Nacisnąć dowolne pole dotykowe.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

Automatyczny timer

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

Automatyczny timer należy aktywować w menu ustawień podstawowych. → Strona 23

Wskazówka: Automatyczny timer dotyczy wszystkich pól grzewczych. Czas ustawiony dla pojedynczego pola grzewczego można skracać lub zerować. → Strona 21

9 Automatyczne wyłączanie

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

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

Grzejnik pola grzewczego zostaje wyłączone. We wskaźniku pola grzewczego migają na przemian **F8** oraz wskaźnik ciepła resztkowego **H/h**.

8.2 Minutnik

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

Ustawianie minutnika

1. Naciskać **⊕** aż zaświeci się **00**.
- ✓ Na wskaźniku timera świeci się **00**.
2. Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu słysząc sygnał. Na wskaźniku timera świeci przez 10 sekund **00**.
- ✓ Miga **00**.

Korekta ustawionego czasu

1. Naciskać **⊕** aż zaświeci się **00**.
2. Ponownie ustawić czas w strefie nastawiania.

Wyłączenie sygnału minutnika

Sygnał można wyłączyć ręcznie.

- Nacisnąć dowolne pole dotykowe.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

8.3 Funkcja stopera

Stopa pokazuje czas, jaki upływa po uruchomieniu tej funkcji.

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

Włączanie funkcji stopera

1. Naciskać **⊕** aż zaświeci się **00**.
- ✓ Na wskaźniku timera pojawia się **00**.
2. Nacisnąć strefę nastawiania w dowolnym miejscu.
- ✓ Zaczyna się odmierzanie czasu.
- ✓ W ciągu pierwszej minuty są pokazywane sekundy, a następnie minuty.

Wyłączenie funkcji stopera

1. Naciskać **⊕** aż zaświeci się **00**.
2. Nacisnąć strefę nastawiania w dowolnym miejscu.
- ✓ Wskaźnik timera gaśnie.

9.1 Dalsze gotowanie po automatycznym wyłączeniu

1. Nacisnąć dowolne pole dotykowe.

- ✓ Wskaźnik gaśnie.

2. Ponownie ustawić żądane pole grzewcze.

10 Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem a wyłączeniem urządzenia.

Przez 10 sekund po wyłączeniu wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,08 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej.

To wskazanie można aktywować w menu ustawień podstawowych. → Strona 23

11 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

11.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Wskaźnik zużycia energii Wybór

c 1 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi
 0 – Funkcja wyłączona.¹
 1 – Funkcja włączona.
 2 – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.

c 2 Dźwięk sygnału
 0 – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony.
 1 – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi.
 2 – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający.
 3 – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.¹

c 3 Wskaźnik zużycia energii
 Informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać od zakładu energetycznego.
 0 – Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony.¹
 1 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 230 V.
 2 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 400 V.
 3 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 220 V.
 4 – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 240 V.

c 5 Automatyczny timer
 00 – Funkcja wyłączona.¹
 1-99 – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.

c 6 Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu
 1 – 10 sekund.¹
 2 – 30 sekund.
 3 – 1 minuta.

c 7 Włączanie elementów grzewczych
 0 – Funkcja wyłączona.
 1 – Funkcja włączona.
 2 – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego.¹

¹ Ustawienie fabryczne

Wskaźnik zużycia energii Wybór

c 9 Czas wyboru pól grzewczych
 0 – Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru.¹
 1 – Ostatnio wybrane pole grzewcze można ustawić w ciągu 10 sekund po jego wybraniu. Po upływie tego czasu przed rozpoczęciem ustawiania należy ponownie wybrać pole grzewcze.

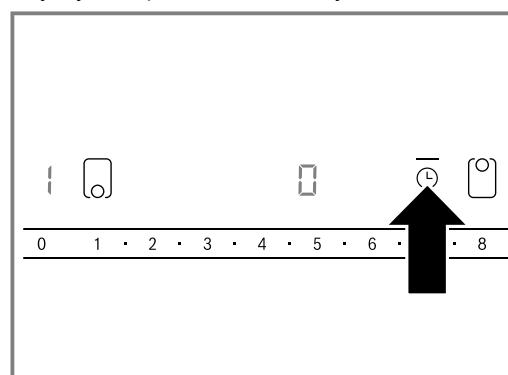
c 0 Przywracanie ustawień fabrycznych
 0 – Funkcja wyłączona.¹
 1 – Funkcja włączona.

¹ Ustawienie fabryczne

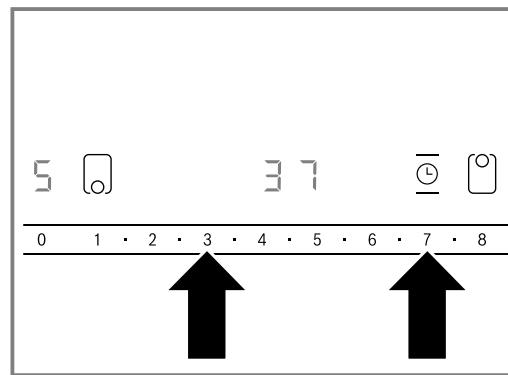
11.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

- Naciśnąć ①.
- W ciągu następnych 10 sekund naciśnąć ② i przytrzymywać przez 4 sekundy.



- Na lewym wyświetlaczu migają na zmianę symbole c i 1.
- Na prawym wyświetlaczu świeci 0.
- Naciśnąć ② aż pojawi się żądaný wskaźnik.
- W strefie ustawień ustawić żądaną wartość.



5. Nacisnąć ① i przytrzymać przez 4 sekundy.
 - ✓ Ustawienie zostało aktywowane.

Wskazówka: Aby zamknąć menu ustawień podstawowych, wyłączyć płytę grzewczą przy użyciu ①. Włączyć ponownie płytę grzewczą i ponownie ustawić.

12 Czyszczenie i pielęgnacja

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

12.1 Środki czyszczące

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

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

Nieodpowiednie środki czyszczące

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

12.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

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

Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → Strona 24

13 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

Wymaganie: Płyta grzewcza ostygła.

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

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

12.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

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

Uwagi

- Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → Strona 24
 - Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Ramę płyty grzewczej myć roztworem płynu do mycia naczyń i miękką ściereczką. Nowe ściereczki gąbkowe należy przed użyciem dokładnie wypłukać.
 2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymieniony przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

- Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

- Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Wezwać serwis.

13.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Brak	<p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ol style="list-style-type: none"> Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej. Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu prądem sieciowym.
Migają wszystkie wskaźniki	<p>Pulpit obsługi jest mokry albo leżą na nim przedmioty.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
F 2	<p>Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.</p> <ol style="list-style-type: none"> Odczekać jakiś czas. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 4	<p>Mimo wyłączenia przy przez F 2 temperatura układu elektronicznego dalej wzrosła. Dlatego wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.</p> <ol style="list-style-type: none"> Odczekać jakiś czas. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 5 i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słyszać sygnał.	<p>Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> Usunąć garnek. Wskaźnik gaśnie krótko potem.
F 5 i sygnał akustyczny	<p>Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.</p> <ol style="list-style-type: none"> Usunąć garnek. Odczekać jakiś czas. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 8	<p>Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie.</p> <p>Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.</p>
dE i pola grzewcze nie grzeją	<p>Aktywny tryb demo.</p> <ol style="list-style-type: none"> Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.
Na wyświetlaczu widać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	<p>Układ elektroniczny rozpoznał usterkę.</p> <ol style="list-style-type: none"> Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 26

14 Utylizacja

14.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

- Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
- Przeciąć przewód sieciowy.
- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



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

15 Serwis

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

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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

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

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

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

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



Cuprins

1	Siguranță	27
2	Prevenirea prejudiciilor materiale	29
3	Protectia mediului și economisirea	29
4	Cunoașterea	30
5	Utilizarea de bază	31
6	Funcția Powerboost	33
7	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	33
8	Funcții de timp	34
9	Deconectare automată	35
10	Afișaj pentru consumul de energie	35
11	Setările de bază	35
12	Curățare și îngrijire	36
13	Remediații defecțiunile	37
14	Evacuarea ca deșeu	38
15	Serviciul clienti	38



1 Siguranță

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

Utilizați acest aparat numai:

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

Nu folosiți aparatul:

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

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

Aparatul se încinge.

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

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

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

- ▶ Este recomandat să actionați cu prudență și să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vîrstă de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încalzește în timpul funcționării.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorrect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil soc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deconectați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de serviceabilită.

→ Pagina 38

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

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

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

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

2 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE!

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placă vitroceramică.

- Verificarea veseliei.

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

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

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

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

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

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

- Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.

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

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

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

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

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

Alegeti zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei. Poziționați centrul vasul de gătit.

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

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

Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

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

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

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

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

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

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

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

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

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

Preparați cu o cantitate mică de apă.

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

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

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

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

- Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

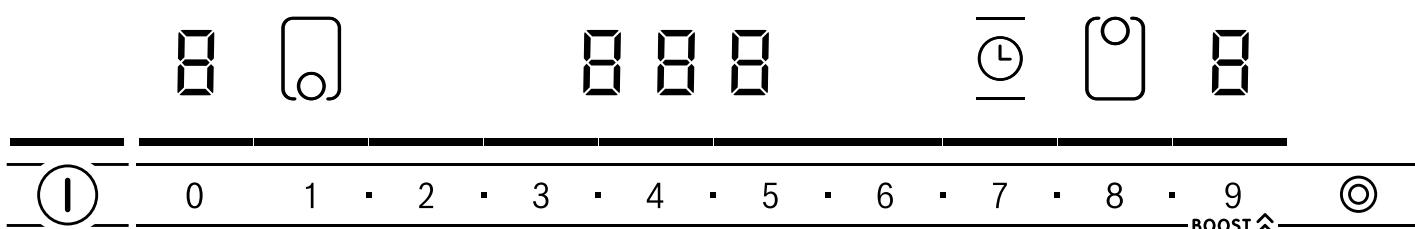
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

4 Cunoașterea

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

4.1 Panou de comandă

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



Afișaje

Indicatoarele prezintă valorile și funcțiile setate.

Indicator Nume

I - 9 Trepte de preparare termică

H / h Căldură reziduală

b Funcția Powerboost

88 Temporizator

Panourile tactile

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

ATENȚIE!

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

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

Câmp tactil Nume

① Comutator principal

② Selectarea zonei de gătit

Cifrele de la 1 până la 9 Domeniul de setări

③ Activarea zonei de gătit cu două circuite

Câmp tactil	Nume
🕒	Funcțiile de timp/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
BOOST ⚡	Funcția Powerboost

Notă: Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.

4.2 Zonele de gătit

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

Când activați conexiunile, afișajele corespunzătoare se aprind.

Zonă de gătit	Conecțarea și deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit

Zonă de gătit	Conecțarea și deconectarea
◎	Zonă de gătit cu două circuite Selectați zona de gătit și apăsați pe ◎.

4.3 Indicator de căldură reziduală

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare zonă de gătit. Nu atingeți zona de gătit atât timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

Indicator	Semnificație
H	Zona de gătit este atât de încinsă, încât puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.
h	Zona de gătit este încinsă.

5 Utilizarea de bază

5.1 Deconectarea și conectarea plitei

Puteți conecta și deconecta plita cu ajutorul comutatorului principal.

Conectați plita

- Apăsați tasta ①.
- ✓ Este emis un semnal sonor.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra ① se aprinde.
- ✓ Indicatoarele suprafetei de comandă și indicatorul treptei de preparare ⑤ se aprind.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

Deconectați plita

- Apăsați tasta ①, până când bara luminoasă de deasupra ① și indicatorul treptei de preparare se sting.
- ✓ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✓ Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când zonele de gătit se răcesc suficient.

Observații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 10-60 secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă reconectați plita în acest interval, aceasta va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

5.2 Setarea zonelor de gătit

În domeniul de setări puteți seta puterea de încălzire a zonei de gătit.

Treaptă de preparare

1	putere minimă
---	---------------

9	putere maximă
---	---------------

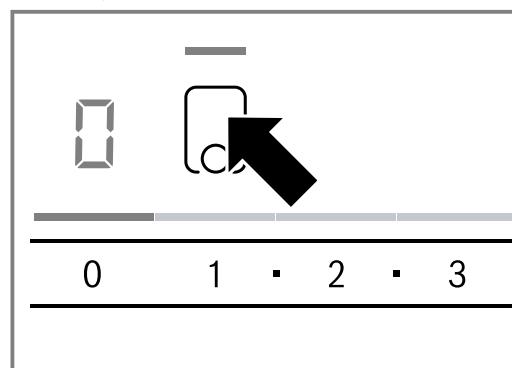
Fiecare treaptă de preparare are o treaptă intermediară, de exemplu, 4.

Observații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea zonei de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se regleză prin conectarea și deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat și deconectat și la putere maximă.
 - În acest fel, componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.
 - Se obțin rezultate de preparare mai bune.
- La zonele de gătit cu circuit multiplu, încălzirea circuitelor de încălzire interne și a conexiunilor se poate conecta și deconecta în diferite momente.

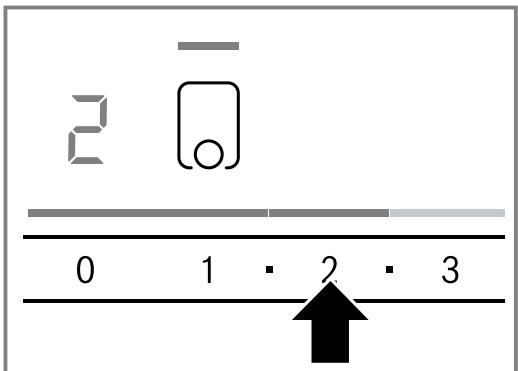
Setarea treptelor de preparare termică

1. Selectați zona de gătit cu ⑧ sau ⑨.



- ✓ Pe indicatorul treptelor de preparare se aprinde intens ⑤.

2. În domeniul de setări, reglați treapta de preparare dorită.



Modificarea treptelor de preparare termică

- Selectați zona de gătit cu sau .
- În domeniul de setări, reglați treapta de preparare dorită.

Deconectarea zonei de gătit

- Selectați zona de gătit cu sau .
 - Selectați 0 în domeniul de setări.
- ✓ După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

Notă: Ultima zonă de gătit reglată rămâne activată. Puteti regla zona de gătit fără să o selectați din nou.

5.3 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare corespunzătoare. Durata de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătire cu economie de energie. → Pagina 29

Topire

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

Încălzire sau menținere la cald

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

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

Decongelare și încălzire

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

Poșare sau fierbere la foc mic

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

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

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

Fierbere, gătire la aburi sau înbăușire

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

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

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

Preparare înbăușită

Rulade	4-5	50-60
Friptură înbăușită	4-5	60-100
Gulaș	2.-3.	50-60

Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

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

¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

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

¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

Prăjire în baie de ulei

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

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

6 Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare 9. Funcția Powerboost este disponibilă numai la zonele de gătit care sunt marcate cu **BOOST** .

6.1 Activarea funcției Powerboost

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

- Nu lăsați niciodată procesul de preparare termică nesupravegheat.

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

1. Selectați zona de gătit cu  sau .
2. Setați treapta de preparare 9.
3. Apăsați din nou pe treapta de preparare 9.
- ✓ Se aprinde indicatorul .

6.2 Dezactivarea funcției Powerboost

Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după o anumită perioadă timp. Zona de gătit comută înapoi la treapta de preparare 9.

1. Selectați zona de gătit cu  sau .
2. Reglați o treaptă oarecare de preparare îndelungată.
- ✓ Indicatorul 

7 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

7.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

- Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓  se aprinde timp de cca. 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

7.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

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

7.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. → Pagina 35

8 Funcții de timp

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

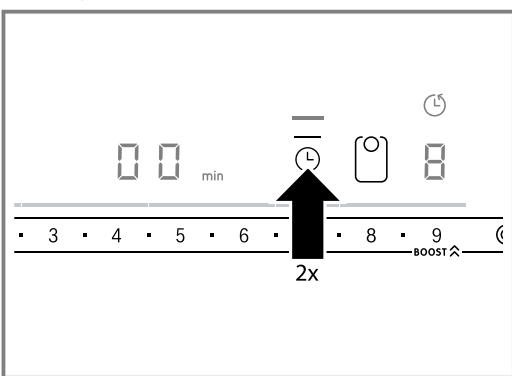
8.1 Durata de preparare

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

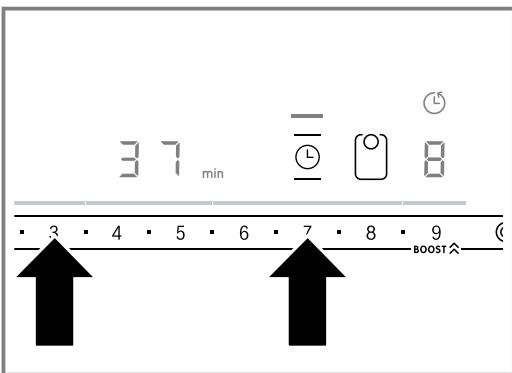
Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.

Reglarea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit cu sau .
2. Setați treapta de preparare dorită.
3. Apăsați de două ori tasta .



- ✓ se aprinde.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00** min.
- 4. În următoarele 10 secunde reglați durata de preparare dorită în domeniul de setări.



- ✓ Durata este cronometrată. Dacă ați setat o durată de preparare pentru mai multe zone de gătit, pe afișaj este prezentată durata de preparare pentru zona de gătit selectată.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, zona de gătit se deconectează. Este emis un semnal sonor, iar pe afișaj se aprinde intermitent **00** timp de 10 secunde. Afișajul se aprinde intermitent.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit cu sau .
2. Apăsați de două ori tasta .
3. În domeniul de setări modificați durata de preparare sau setați la **00**.

Deconectarea semnalului sonor continuu

Puteți dezactiva manual semnalul sonor.

- ✓ Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Indicatoarele se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.

Temporizatorul automat

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

Temporizatorul automat se activează în setările de bază. → Pagina 35

Recomandare: Temporizatorul automat este valabil pentru toate ochiurile de gătit. Puteți să reduceti sau să anulați durata de preparare pentru fiecare ochi de gătit în parte. → Pagina 34

8.2 Ceas de bucătărie cu alarmă

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

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Apăsați în mod repetat tasta până când se aprinde .
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00**.
2. În domeniul de setare, setați durata dorită.
- ✓ Începe derularea duratei.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00** timp de 10 secunde.
- ✓ se aprinde intermitent.

Corectarea timpului

1. Apăsați în mod repetat tasta până când se aprinde .
2. Setați din nou durata în domeniul de setări.

Deconectare semnalului sonor la alarma ceasului

Puteți dezactiva manual semnalul sonor.

- ✓ Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Afișajul se stinge, iar semnalul sonor încetează.

8.3 Funcția cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

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

Activarea funcției cronometru

1. Apăsați în mod repetat tasta până când se aprinde .
- ✓ Pe afișajul temporizatorului apare **00**.
2. În domeniul de setări apăsați pe o poziție oarecare.
- ✓ Începe cronometrarea.
- ✓ În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Dezactivarea funcției cronometru

1. Apăsați în mod repetat tasta până când se aprinde .

2. În domeniul de setări apăsați pe o poziție oarecare.
- ✓ Afișajul temporizatorului se stinge.

9 Deconectare automată

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

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

10 Afișaj pentru consumul de energie

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

9.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

1. Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Indicatorul se stinge.
2. Setați din nou zona de gătit dorită.

11 Setările de bază

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

11.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o prezentare generală a setărilor de bază și a setărilor presetate din fabrică.

Afișaj Selectie

	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor – Dezactivat. ¹ – Activat. – Sistemul manual și cel automat de protecție împotriva accesului copiilor suntdezactivate.
	Semnal sonor – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat. – Numai semnalul de eroare de operare este conectat. – Numai semnalul de confirmare este activat. – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. ¹

¹ Setare din fabrică

Afișaj Selectie

	Afișaj pentru consumul de energie Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică. – Afișajul de consum este deconectat. ¹ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V. – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V. – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V. – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V.
	Temporizatorul automat – Deconectat. ¹ – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.
	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului – 10 secunde. ¹ – 30 secunde. – 1 minut.
	Conecțarea rezistențelor – Deconectat – Conectat – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. ¹

¹ Setare din fabrică

Afișaj Selectie

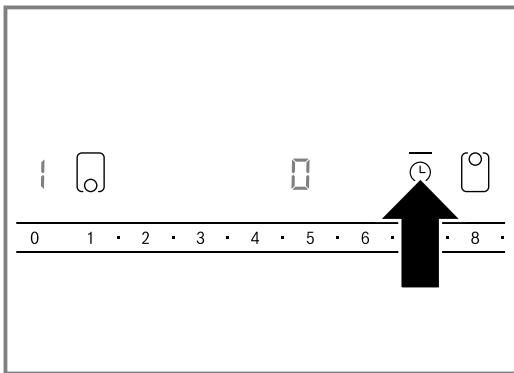
- c 9** Timpul de selectare a zonelor de gătit
 0 – Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima zonă de gătit selectată, fără să selectați din nou.¹
 I – Puteți efectua setări la ultima zonă de gătit selectată în primele 10 secunde de la selecțare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
- c 0** Resetare la setarea din fabrică
 0 – Dezactivat.¹
 I – Activat.

¹ Setare din fabrică

11.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Plita este deconectată.

- Apăsați pe ①.
- În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat ⊖ timp de 4 secunde.



- Pe display-ul din stânga se aprind intermitent alternativ c și I.
- Pe display-ul din dreapta se aprinde 0.

12 Curățare și îngrijire

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

12.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE!

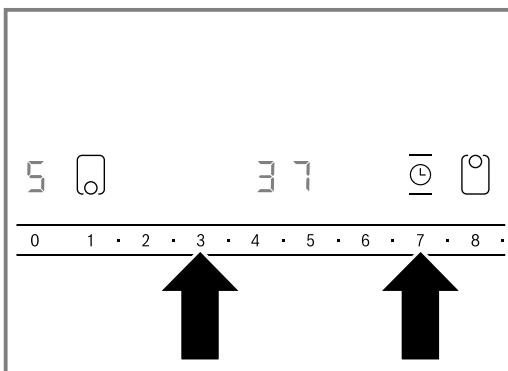
Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray-uri pentru cupoare sau agenți de îndepărțare a petelor
- Bureți care zgârie

- Apăsați în mod repetat tasta ⊖, până când apare afișajul dorit.
- Setați valoarea dorită în domeniul de setări.



- Mențineți apăsat ⊖ timp de 4 secunde.
- Setarea este activată.

Recomandare: Pentru părăsirea setărilor de bază deconectați plita cu ①. Reconectați plita și setați-o din nou.

- Aparate de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

12.2 Curățarea plăcii vitroceramice

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

Notă: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → Pagina 36

Cerință: Plita s-a răcit.

- Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
 - Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafete vitroceramice. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.
- Recomandare:** Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafete vitroceramice.

12.3 Curățarea ramei plitei

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

Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → Pagina 36

- Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
- Curătați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase. Spălați bine lavetele noi din burete înainte de utilizare.
- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13 Remediați defectiunile

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile execuțate incorrect sunt periculoase.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile execuțate incorrect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienti sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Pozitia de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează.

- Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilită.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

- Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilită.

13.1 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. 1. Verificați siguranța aparatului la tablou. 2. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt aşezate obiecte. ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F4	În ciuda deconectării prin F2, sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F5 și treapta de preparare termică se aprind intermitent și alternativ. Se emite un semnal sonor.	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. ▶ Îndepărtați oala. ✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
F 5 și semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. <ol style="list-style-type: none"> 1. Îndepărtați oala. 2. Așteptați un timp. 3. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 8	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
dE și zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. 2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. <ol style="list-style-type: none"> 1. Oprîți și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 38

14 Evacuarea ca deșeu

14.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.

Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



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

15 Serviciul clienți

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

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

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

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

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

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

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

Plăcuța de fabricație se află:

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

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





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001618381 (020623)

hu, pl, ro