BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

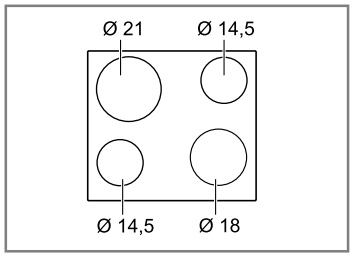
MyBosch

Hob

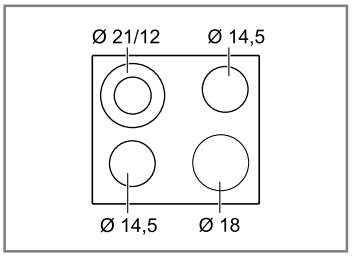
PKE6..CA.,
PKF6..CA..

[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	Plită	3
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	Plită	12
[hu]	Használati útmutató és telepítési útmutató	Plită	21
[ro]	Manual de utilizare şi instrucţiuni de instalare	Plită	29

PKE6..CA.



PKF6..CA..



Ø = cm

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

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Bezpieczeństwo ... 3
2 Wykluczanie szkód materialnych ... 5
3 Ochrona środowiska i oszczędność ... 5
4 Poznawanie urządzenia ... 7
5 Podstawowy sposób obsługi ... 7
6 Czyszczenie i pielęgnacja ... 8
7 Utylizacja ... 9
8 Serwis ... 9

9 INSTRUKCJA MONTAŻU ... 9
9.1 Bezpieczny montaż ... 10

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.
Urządzenia należy używać wyłącznie:
- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

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

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.
Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.
- ▸ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▸ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć 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 odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uchwyty naczyń do gotowania mogą nagrzewać się w trakcie trybu pracy. Jeśli uchwyty znajdują się w zasięgu promieniowania strefy grzewczej, mogą one stać się szczególnie gorące.
- ▸ Naczynie do gotowania musi zawsze przykrywać całą strefę grzewczą.
- ▸ Używać łapek kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- ▸ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▸ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.

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

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▸ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.
- ▸ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Jeśli powierzchnia między polem grzewczym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle podskakiwać.
- ▸ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.
- ▸ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▸ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.
- ▸ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▸ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA!
Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
▸ Sprawdzić naczynia.
Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.
▸ Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących polach grzewczych pustych naczyń.
Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.
▸ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.
Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
▸ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.
Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.
▸ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
▸ Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Pozostałości potraw po wykipieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.
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 zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.
- Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartości 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 stopnień 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.

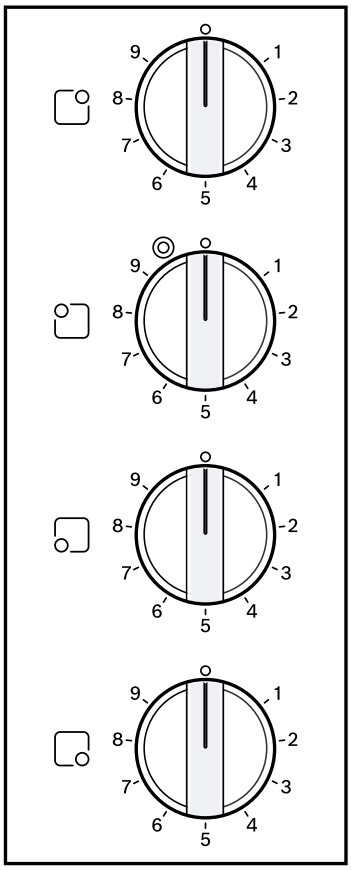
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stonie produktu urządzenia.

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.



Włączniki pól grzewczych
Włączniki pól grzewczych są zamontowane trwale. Nie wolno ich zdejmować. Zdejmowanie włączników pól grzewczych przy użyciu siły prowadzi do ich zniszczenia.

4.2 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.

	Pole grzewcze	Włączanie i wyłączanie
○	Pole jednostrefowe	
◎	Pole dwustrefowe	Włączanie: obrócić włącznik pola grzewczego w prawo w położenie ◎. Ustawić stopień mocy grzania. Wyłączanie: obrócić włącznik pola grzewczego na 0 i ustawić na nowo. Nigdy nie obracać włącznika pola grzewczego na 0 przez symbol ◎.

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.

4.3 Wskaźnik pola grzewczego ze wskaźnikiem ciepła resztkowego

Pole grzewcze posiada własny wskaźnik ze wskaźnikiem ciepła resztkowego. Wskaźnik ten świeci, jeżeli jedno z pól grzewczych jest ciepłe.

Wskazanie	Znaczenie
Wskaźnik pola grzewczego	Świeci w czasie pracy, zaczyna świecić krótko po włączeniu.
Wskaźnik ciepła resztkowego	Świeci po zakończeniu gotowania, gdy pole grzewcze jest jeszcze ciepłe. **Uwaga:** Można utrzymywać w żądanej temperaturze mniejsze potrawy albo roztapiać polewę.

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania pola grzewczego służy włącznik pola grzewczego.

5.2 Ustawianie pól grzewczych

Włącznikiem pola grzewczego ustawia się również moc grzania pola grzewczego.

Stopień mocy grzania	
1	najniższa moc
9	najwyższa moc

Symbol na wyświetlaczu informuje, którego pola grzewczego dotyczy wskazanie, np. ◻ oznacza prawe tylne pole grzewcze.

5.3 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

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

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw
- Do podgotowania używać 9 stopnia mocy grzania.
- Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.
- Artykuły wymagające mocnego obsmażenia lub wydzielające podczas smażenia dużo płynu najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.
- Porady dotyczące energooszczędnego gotowania. → *Strona 5*

Roztapianie

Potrawa	Stopień mocy grzania dla dogotowywania	Dogotowywanie w minutach
Masło, żelatyna	1	-

Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1	-
Mleko[1]	1-2	-

[1] Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

Kluski, knedle[1, 2]	3-4	20-30
Ryby[1, 2]	3	10-15
Biały sos, np. sos beszamelowy	1	3-6

[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	3	15-30
Ziemniaki w mundurkach	3-4	25-30
Ziemniaki gotowane	3-4	15-25
Potrawy mączne, makarony[1, 2]	5	6-10
Potrawa jednogarnkowa, zupa	3-4	15-60
Warzywa, świeże lub mrożone	3-4	10-20
Potrawa w szybkowarze	3-4	-

[1] Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.
[2] Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Duszenie

Zrazy zawijane	3-4	50-60
Pieczeń duszona	3-4	60-100
Gulasz	3-4	50-60

Smażenie na małej ilości oleju
Smażyć potrawy bez pokrywki.

Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Kotlety, naturalne lub panierowane[1]	6-7	8-12
Stek, grubość 3 cm	7-8	8-12
Ryba lub filet rybny, naturalne lub panierowane	4-5	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10
Naleśniki	5-6	smażenie ciągłe

[1] Kilkakrotnie obrócić potrawę.

6 Czyszczenie i pielęgnacja

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

6.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.
UWAGA!
Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- ▸ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

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

6.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu, aby nie dopuszczać do przypalenia resztek potraw.
Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 8*

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.

7 Utylizacja

7.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

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



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O 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 pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze 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.

8 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.

8.1 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.

9 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



9.1 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Podłączenie do sieci elektrycznej- wyłącznie przez specjalistę z odpowiednimi uprawnieniami. Niewłaściwe podłączenie powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- Wyłącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.

9.2 Zabudowa pod blatem roboczym

Nie zabudowywać chłodziarek, zmywarek, piekarników bez wentylacji i pralek pod blatem roboczym.

- W przypadku zabudowy pod blatem piekarnika grubość blatu roboczego musi wynosić co najmniej 20 mm, a w niektórych przypadkach więcej. Przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji montażu piekarnika.
- Należy uważać na to, aby wystające części, takie jak np. obudowa przyłącza sieciowego lub kabel sieciowy nie kolidowały np. z szufladą.

9.3 Płyta przegradzająca

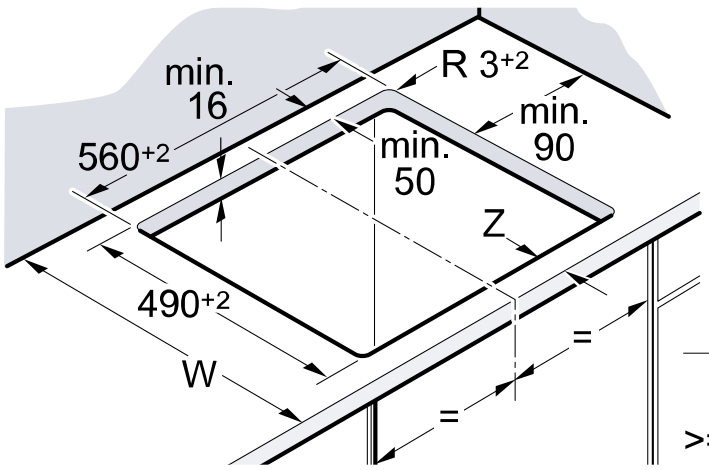
Jeśli możliwe jest dotknięcie elementów dolnej części płyty grzewczej, należy zamontować płytę przegradzającą.

- Płytę przegradzającą można nabyć w sklepach specjalistycznych jako wyposażenie dodatkowe.
- Jeżeli używana jest własna płyta przegradzająca, minimalna odległość od miejsca podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej powinna wynosić 10 mm.

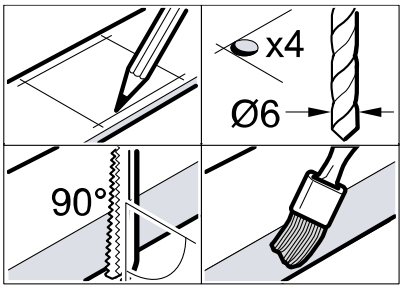
9.4 Przygotowanie mebla

Blat roboczy musi być równy, poziomy i stabilny.

- Meble do zabudowy, łącznie z cokołami, muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.
- Maskownica wnęki w odległości 50 mm od tylnej ściany nie może być wykonana z łatwopalnego materiału (np. płytki, kamień).
- Aby zapobiec spowodowanemu wilgocią pęcznieniu blatu roboczego, krawędzi cięcia należy zabezpieczyć środkiem żaroodpornym.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50



9.5 Podłączenie do sieci elektrycznej

W celu ochrony urządzenie wyjąć z tacek styropianowych dopiero wtedy, gdy zostanie ono wciśnięte w wycięcie. Urządzenia nigdy nie stawiać pionowo na jednej stronie.

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić domową instalację elektryczną.
- Urządzenie odpowiada klasie ochronności I i może być użytkowane wyłącznie z podłączeniem do przewodu uziemiającego.
- W przypadku stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.
- Jeśli na wyświetlaczu urządzenia pojawi się U400, urządzenie jest nieprawidłowo podłączone. Odłączyć urządzenie od sieci, sprawdzić przyłącze.

Podłączanie przewodu 3-żyłowego

Zwrócić uwagę na odpowiednie zabezpieczenie domowej instalacji elektrycznej.
Zwrócić uwagę na kolorowe oznaczenia przewodu przyłączeniowego.

- Żółto-zielony: przewód uziemiający ⏚.
- Niebieski: przewód neutralny.
- Brązowy: faza (przewód zewnętrzny).
- W razie potrzeby przedwód ten można zastąpić wielofazowym przewodem przyłączeniowym. W przypadku wymiany przewodu patrz poniższy akapit.

Podłączenie bez wstępnie zamontowanego przewodu

Płytę grzewczą podłączać wyłącznie według schematu podłączenia.

- W razie potrzeby zamontować dołączone mostki miedziane.
- Przewód przyłączeniowy do sieci elektrycznej musi odpowiadać typowi H05 VV-F lub o wyższym symbolu.
- Ustalić wymagany przekrój żył zgodnie z obciążeniem prądu. Przekrój < 1,5 mm² nie jest dopuszczalny.

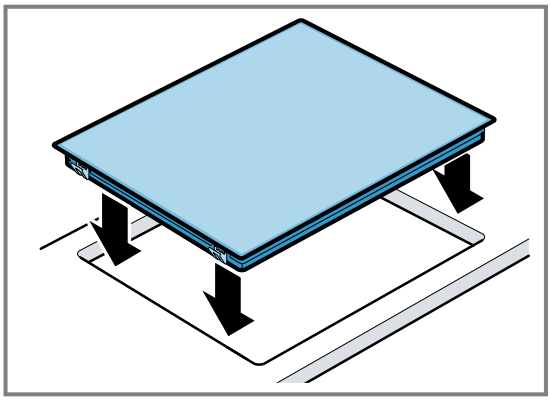
Podłączenie ze wstępnie zamontowanym przewodem 5-żyłowym

Przewód połączeniowy może wymienić tylko przeszkolony personel serwisu.

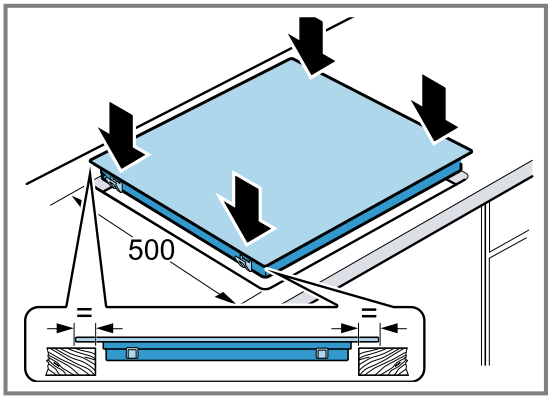
9.6 Montaż płyty grzewczej

Uważać, aby nie przyciąć przewodu przyłączeniowego, ani go nie prowadzić po ostrych krawędziach.

- Jeśli pod blatem wbudowany jest piekarnik, przewód znajdujący się z tyłu piekarnika należy poprowadzić do gniazda przyłączeniowego.



- Płytę grzewczą można osadzić również w istniejącym już wycięciu o głębokości 500mm.
- Musi on wystawać na taką samą odległość z przodu i z tyłu.



9.7 Demontaż płyty grzewczej

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Wypchnąć płytę grzewczą od dołu.

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 12
2 Предотвращение материального ущерба ... 14
3 Защита окружающей среды и экономия 14
4 Знакомство с прибором 16
5 Стандартное управление 16
6 Очистка и уход 17
7 Утилизация 18
8 Сервисная служба 18

9 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 19
9.1 Безопасность при монтаже 19

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.
- ▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.
- ▸ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▸ Не кладите предметы на варочную панель.

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

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.
- ▸ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.
- ▸ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
- ▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Ручки посуды могут нагреваться во время работы. Если ручки располагаются над зоной нагрева, они могут сильно нагреться.
- ▸ Всегда подбирайте посуду в соответствии с размером зоны нагрева, чтобы полностью ее закрыть.
- ▸ Используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.
- ▸ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.
- ▸ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

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

- ▸ Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

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

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

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

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

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

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

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

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

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

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте зону нагрева, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.
Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

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

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

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

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

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

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

При приготовлении наливайте немного воды.

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

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

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

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

- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

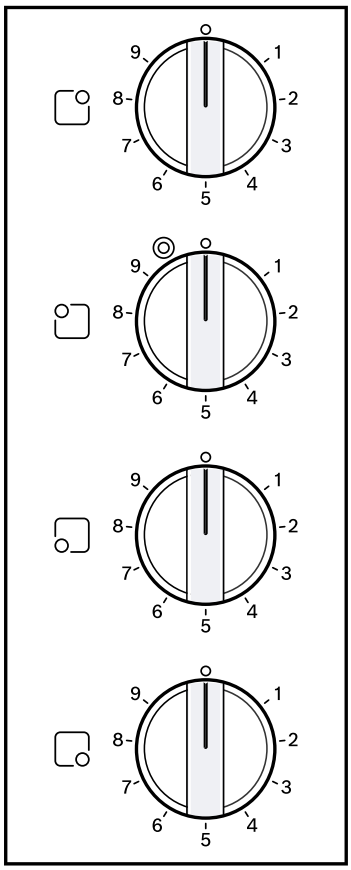
Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей. → *Страница 2*

4.1 Панель управления

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



Переключатель конфорки
Переключатели конфорок смонтированы стационарно. Их нельзя снимать. При снятии переключателей с применением силы они могут быть повреждены.

4.2 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.

	Конфорка	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	
◎	Двухконтурная конфорка	Подключение: поверните переключатель конфорки вправо до положения ◎. Установите ступень нагрева конфорки. Отключение: поверните переключатель конфорки в положение «0» и выполните установки заново. Никогда не поворачивайте переключатель конфорки в положение «0» через символ ◎.

Примечания
- Темные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функцию конфорки.
- Конфорка регулирует температуру, включая и выключая нагрев. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
  – Это защищает детали, требующие особого обращения, от перегрева.
  – Прибор защищён от перепадов напряжения.

4.3 Индикация конфорки и остаточного тепла

На варочной панели есть индикация конфорки и остаточного тепла. Индикация горит, когда конфорка горячая.

Индикация	Значение
Индикация конфорки	Загорается во время работы вскоре после включения.
Индикация остаточного тепла	Загорается после использования конфорки, когда она еще горячая. **Заметка:** Вы можете поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.

5 Стандартное управление

5.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью переключателя конфорок.

5.2 Выполнение установок для конфорок

С помощью переключателя конфорок устанавливается мощность нагрева конфорки.

Ступень нагрева	
1	минимальная мощность
9	максимальная мощность

Символ на дисплее показывает, к какой конфорке относится индикация, например, ◻ обозначает правую заднюю конфорку.

5.3 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими ступенями нагрева.
Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Ступени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

Рекомендации по приготовлению
- Для доведения до кипячения используйте ступень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономией электроэнергии. → *Страница 14*

Растапливание

Блюдо	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Сливочное масло, желатин	1	-

Разогревание или поддержание в горячем состоянии

Густой суп, например чечевичная похлёбка	1	-
Молоко[1]	1-2	-

[1] Готовьте блюдо без крышки.

Доведение до готовности или варка без кипения

Клёцки, фрикадельки[1, 2]	3-4	20-30
Рыба[1, 2]	3	10-15
Белый соус, например, бешамель	1	3-6

[1] Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.
[2] Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

Варка, приготовление на пару или припускание

Рис в двойном объеме воды	3	15-30
Картофель в мундире	3-4	25-30
Отварной картофель	3-4	15-25
Изделия из теста, макароны[1, 2]	5	6-10
Суп, в т.ч. густой	3-4	15-60
Овощи, свежие или глубокой заморозки	3-4	10-20
Блюда, приготовленные в скороварке	3-4	-

[1] Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.
[2] Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

Тушение

Рулеты	3-4	50-60
Тушёное мясо	3-4	60-100
Гуляш	3-4	50-60

Жарение с малым количеством масла
Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без	6-7	6-10
Отбивная котлета, в панировке или без неё[1]	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рыба или рыбное филе, в панировке или без нее	4-5	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Блюда для жарения, глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	5-6	непрерывно

[1] Поворачивайте блюдо несколько раз.

6 Очистка и уход

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

6.1 Чистящие средства

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

ВНИМАНИЕ!
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
► Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства
- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства

- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

6.2 Чистка стеклокерамики

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

Заметка: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 17*

Требование: Варочная панель остыла.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики.
   Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.
   Рекомендация: Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

7 Утилизация

7.1 Утилизация старого бытового прибора

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

- Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
  Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

8 Сервисная служба

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

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
https://www.bosch-home.ru

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Германии

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

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

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

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

9 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



9.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

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

9.2 Встраивание под столешницу

Встраиванию под столешницу не подлежат холодильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и стиральные машины.

- Для встраивания духового шкафа толщина столешницы должна составлять не менее 20 мм, а в некоторых случаях даже больше. Следуйте указаниям руководства по монтажу духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы выступающие части, такие как модуль сетевого подключения или сетевой кабель, не находились рядом со шкафом для подогрева посуды.

9.3 Промежуточная полка

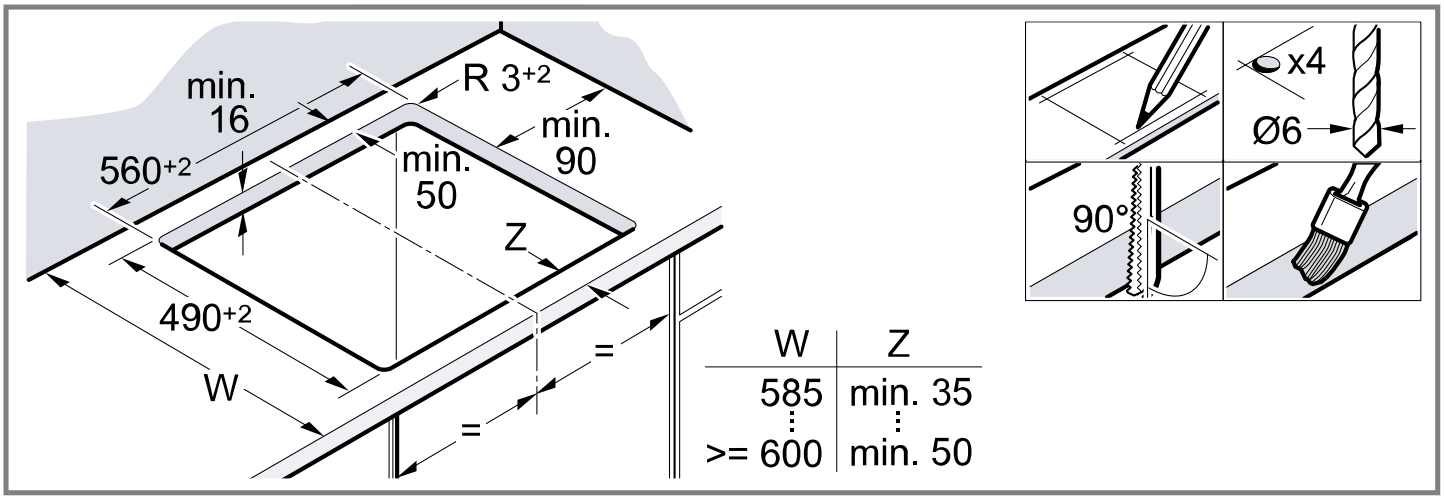
Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить промежуточную полку.

- Вы можете приобрести промежуточную полку в специализированном магазине в качестве принадлежности.
- При использовании другой промежуточной полки расстояние до сетевого подключения прибора должно составлять не менее 10 мм.

9.4 Подготовка мебели

Рабочая поверхность должна быть ровной, горизонтальной и неподвижной.

- Мебель для встраивания (вкл. пристеночный бортик) должна выдерживать температуру не менее 90 °C.
- Обшивка ниши на расстоянии 50 мм от задней стенки должна быть выполнена из негорючих материалов (например, плитка, камень).
- Чтобы столешница не вздулась от влаги, проклейте поверхности среза термостойким герметиком.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

9.5 Подключение к электросети

В целях безопасности не вынимайте прибор из пенопластовой упаковки, пока он не будет встроен в вырез. Запрещено ставить прибор вертикально на одну сторону.

- Перед подключением прибора проверьте домашнюю электропроводку.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только в комбинации с заземляющим проводом.
- В установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.

- Если на дисплее прибора отображается U400, подключение выполнено неправильно. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

Подключение с помощью 3-жильного кабеля

Убедитесь, что предохранители в вашем доме рассчитаны на соответствующее напряжение.
Учитывайте цветовую маркировку сетевого кабеля.

- Зелёно-жёлтый – это заземление ⏚.
- Синий – нейтраль.
- Коричневый – фаза (внешний провод).
- При необходимости кабель можно заменить на многофазный сетевой провод. При замене кабелей учитывайте информацию, приведённую в следующем абзаце.

Подключение без предварительно установленного кабеля

Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой.

- При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.
- Необходимо использовать сетевой кабель типа H05 VV-F или выше.
- Сечение провода определяется из допустимых токовых нагрузок. Не допускается использование кабелей с сечением < 1,5 мм².

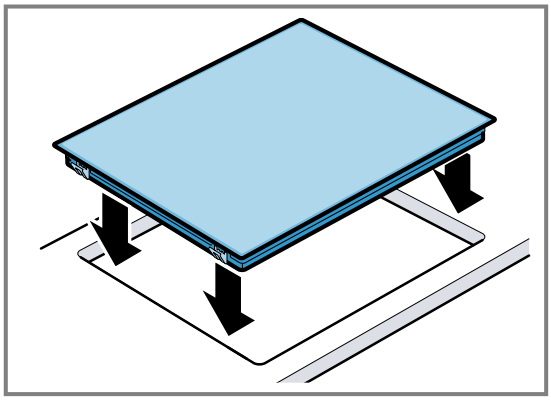
Подключение с помощью предварительно установленного 5-жильного сетевого провода

Только специалист соответствующей квалификации может заменить сетевой провод.

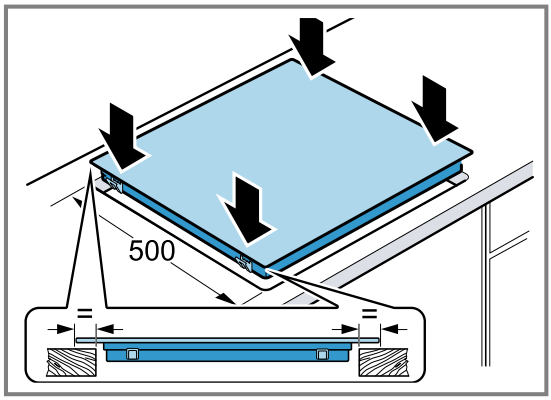
9.6 Установка варочной панели

Не допускайте защемления сетевого провода, не прокладывайте провод через острые кромки.

- При нижнем расположении духового шкафа проведите провод через задние углы духового шкафа к розетке.



- Варочную панель также можно встроить в имеющийся вырез глубиной 500 мм.
- Он должен одинаково выступать спереди и сзади.



9.7 Демонтаж варочной панели

1. Обесточьте прибор.
2. Выдвиньте варочную панель снизу.

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.

Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1 Biztonság ... 21
2 Anyagi károk elkerülése ... 22
3 Környezetvédelem és takarékosság ... 23
4 Ismerkedés ... 24
5 A kezelés alapjai ... 24
6 Tisztítás és ápolás ... 25
7 Ártalmatlanítás ... 26
8 Vevőszolgálat ... 26

9 SZERELÉSI ÚTMUTATÓ ... 26
9.1 Biztonságos összeszerelés ... 26

⚠ 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

A készüléket csak a következőkre használja:

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

Ne használja a készüléket:

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

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Veszélyes lehet és 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 tárgyakat a főzőfelületre vagy annak közvetlen közelébe.
- ▸ Soha ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

A készülék forró.

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

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

- ▸ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.
- ▸ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Használat közben a készülék és a megérinthető részei felforrósodnak, különösen a ha a főzőlap kerettel rendelkezik.
- ▸ Legyen elővigyázatos és ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.
- ▸ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.
- ▸ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.
- ▸ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Az edény fogantyúi üzem közben felforrósodhatnak. Ha a fogantyúkat a fűtési zóna megvilágítja, a fogantyúk különösen felforrósodhatnak.
- ▸ Mindig a teljes fűtési zónát fedje le az edénnyel.
- ▸ Használjon edényfogót.

⚠ 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 vagy a készülék vezetéke megsérül, egyedi hálózati csatlakozóvezetékre vagy egyedi készülékvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

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

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▸ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.
- ▸ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékekek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek.
- ▸ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.
- ▸ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▸ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

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

2 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM!

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolja az üvegkerámiát.
- ▸ Ellenőrizze az edényt.

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

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.
- ▸ Soha ne helyezzen forró serpenyőket vagy edényeket a kezelőelemre vagy a főzőlap keretére.

Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- ▸ Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.

A nem hőálló anyagok ráolvadnak a forró főzőhelyre.
- ▸ Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.
- ▸ Ne használjon alufóliát vagy műanyag edényt.

2.1 A leggyakoribb sérülések áttekintése

Itt találhatók a leggyakoribbb sérülések és atippek azzal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

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

3 Környezetvédelem és takarékosság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt.
Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.

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

- A nem illeszkedó edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok eenrgiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

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

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

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

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

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

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

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

- A fel nem ahsznált maradék hő növeli az energiafogyasztást.

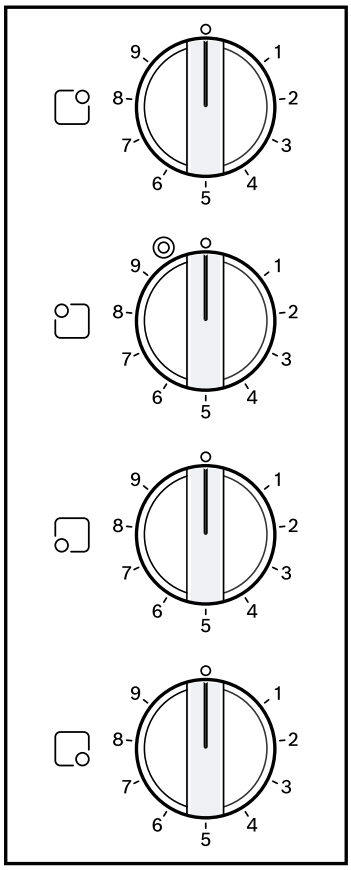
A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

4 Ismerkedés

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

4.1 Kezelőmező

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



Főzőhelykapcsoló
A főzőhelykapcsolók erősen rögzítve vannak a készülékhez. Ne távolítsa el őket. A főzőhelykapcsolók eltávolítása azok károsodásához vezet.

4.2 Főzőhelyek

Itt áttekintést talál a főzőhelyek különböző kapcsolóiról.

	Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○	Egykörös főzőhely	
◎	Kétkörös főzőhely	Hozzákapcsolás: a főzőhelykapcsolót fordítsa jobbra a ◎ szimbólumig. Állítsa be a főzési fokozatot. Kikapcsolás: állítsa a főzőhelykapcsolót 0-ra, majd állítsa be újra. A főzőhelykapcsolót soha ne a ◎ szimbólumon keresztül állítsa 0-ra.

Megjegyzések
- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely a hőmérsékletet a fűtés be- és kikapcsolásával szabályozza. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is bekapcsolhat és kikapcsolhat.
  – Az érzékeny alkatrészek ezáltal védve vannak a túlmelegedéstől.
  – A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.

4.3 Maradékhő-kijelző

A főzőfelülethez főzőhelykijelző és maradékhő-kijelző tartozik. A kijelzés világít, ha valamelyik főzőhely meleg.

Kijelzés	Jelentés
Főzőhelykijelző	Üzem közben, rövid ideig a bekapcsolást követően világít.
Maradékhőkijelző	Világít a főzés után, ha a főzőhely még meleg. **Megjegyzés:** Kisebb élelmiszereket tarthat melegen vagy csokoládébevonatot olvaszthat.

5 A kezelés alapjai

5.1 A főzőhely be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főzőhelykapcsolókal tudja be- és kikapcsolni.

5.2 A főzőhelyek beállítása

A főzőhelykapcsolóval állíthatja be a főzőhely fűtési teljesítményét.

Főzési fokozat	
1	legkisebb teljesítmény
9	legnagyobb teljesítmény

A kijelzőmezőn a szimbólum azt mutatja, melyik főzőhelyre vonatkozik az adott kijelzés, pl. ◻ a jobb hátsó főzőhelyre.

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 23*

Olvasztás

Étel	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Vaj, zselatin	1	-

Melegítés vagy melegen tartás

Egytálétel, pl. lencseleves	1	-
Tej[1]	1-2	-

[1] Az ételt fedő nélkül készítse.

Puhára párolás vagy forralás

Gombóc[1, 2]	3-4	20-30
Hal[1, 2]	3	10-15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1	3-6

[1] A vizet fedő alatt forralja fel.
[2] Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

Főzés, gőzölés vagy párolás

Rizs kétszeres vízmennyiséggel	3	15-30

[1] A vizet fedő alatt forralja fel.
[2] Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

Héjában főtt burgonya	3-4	25-30
Sós burgonya	3-4	15-25
Tésztafélék, metélt[1, 2]	5	6-10
Egytálétel, leves	3-4	15-60
Zöldség, friss vagy mélyhűtött	3-4	10-20
Kuktában készülő ételek	3-4	-

[1] A vizet fedő alatt forralja fel.
[2] Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

Párolás

Göngyölt hús	3-4	50-60
Párolt sült	3-4	60-100
Pörkölt	3-4	50-60

Sütés kevés olajban
Az ételeket fedő nélkül süsse.

Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Karaj, natúr vagy panírozott[1]	6-7	8-12
Steak, 3 cm vastag	7-8	8-12
Hal vagy halfilé, natúr vagy panírozott	4-5	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacskák	6-7	8-12
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Fánk	5-6	folyamatosan süsse

[1] Az ételt többször fordítsa meg.

6 Tisztítás és ápolás

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

6.1 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
- Higítatlan öblítószer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Aggresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsot
- Magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

6.2 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 25*

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.

7 Ártalmatlanítás

7.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

▸ Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa a készüléket.
Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



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

8 Vevőszolgálat

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

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

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

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

8.1 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.

9 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



9.1 Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Elektromos csatlakoztatás: csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember által. Hibás csatlakoztatás esetén a garancia elvész.
- A biztonságos használatot csakis a jelen útmutató alapján elvégzett szakszerű beszerelés garantálja. A nem szakszerű beszerelés miatti károkért a szerelő viseli a felelősséget.

9.2 Aláépítés

Nem építhető be alá hűtőkészülék, mosogatógép, szellőzéssel nem rendelkező sütő és mosógép.

- Ha sütőt épít be alá, a munkalap vastagsága legyen legalább 20 mm, bizonyos esetekben akár több is. Vegye figyelembe a sütő szerelési útmutatójának utasításait.
- Ügyeljen arra, hogy a kilógó részek, mint pl. a hálózati csatlakozó doboza vagy a tápkábel ne ütközzön pl. egy fiókkal.

9.3 Elválasztólap

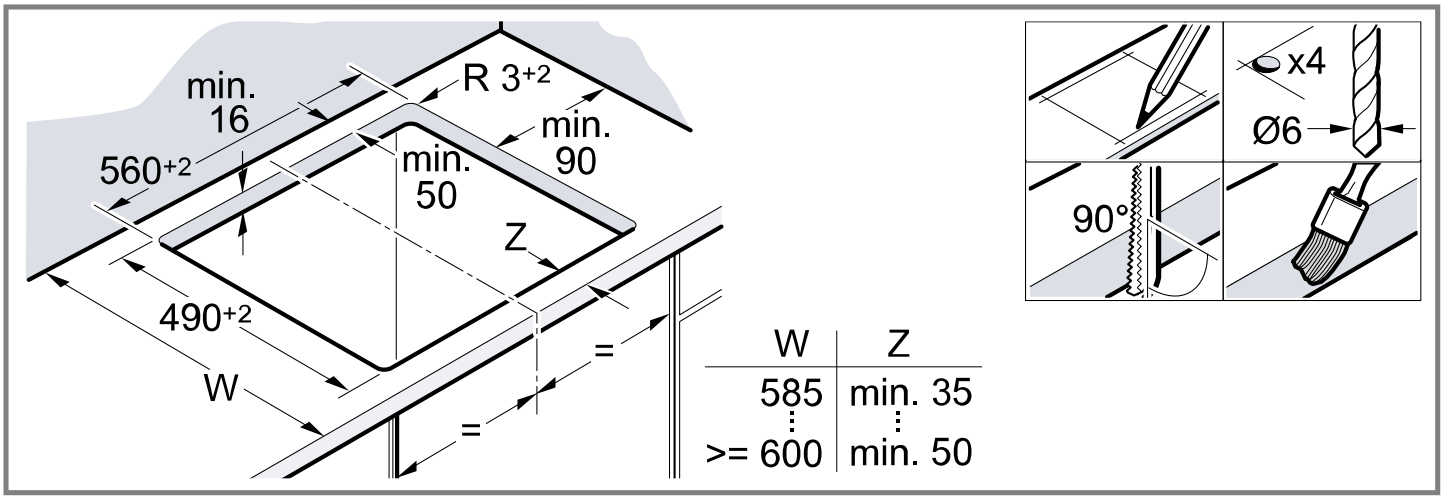
Ha a főzőfelület alsó oldala hozzáférhető, elválasztó lapot kell felszerelni.

- Az elválasztólappal kapcsolatban érdeklődjön a szakkereskedésben.
- Ha saját elválasztólapot használ, a készülék hálózati csatlakozójától mért távolság legalább 10 mm legyen.

9.4 A bútor előkészítése

A munkalap legyen sík, vízszintes és stabil.

- A beépített bútoroknak a fali zárólécekkel együtt legalább 90 °C-ig hőállónak kell lenniük.
- A hátsó fal 50 mm-es távolságában csak nem éghető burkolat lehet (pl. csempe, kő).
- A munkalap nedvesség okozta megduzzadásának megakadályozására a vágási felületeket hőállóan le kell zárni.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

9.5 Elektromos csatlakoztatás

A készülék védelme érdekében csak akkor vegye ki a sztiropor csomagolásból, amikor a kivágatba tolja a készüléket. Soha ne állítsa az élére a készüléket.

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze az elektromos szerelvényeket.
- A készülék megfelel az I. érintésvédelmi osztálynak, és csakis védővezetékkel üzemeltethető.
- Fix elektromos csatlakoztatás esetén a szabályozásoknak megfelelően a fázisokat leválasztó berendezéssel kell ellátni.
- Ha megjelenik a készülék kijelzőjén a következő: *U4 00*, a készülék csatlakoztatása hibás. Válassza le a készüléket a hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozót.

Csatlakoztatás háromeres vezetékkel

Ügyeljen az elektromos szerelvények megfelelő szigetelésére.
Vegye figyelembe a hálózati csatlakozóvezeték színkódolását.

- A zöld-sárga a védővezető ⏚.
- A kék a nullavezető.
- A barna a fázis (külső vezető).
- A vezeték szükség esetén kicserélhető egy többfázisú csatlakozóvezetékkel. Csere esetén vegye figyelembe a következő bekezdést.

Csatlakoztatás előre beszerelt vezeték nélkül

Kizárólag a bekötési ábra szerint csatlakoztassa a főzőlapot.

- Szükség esetén építse be a mellékelt rézhidakat.
- A hálózati csatlakozóvezeték típusa legyen H05 VV-F vagy nagyobb értékű.
- Az erek keresztmetszetét az áramterhelésnek megfelelően kell meghatározni. Az 1,5 mm²-nél kisebb keresztmetszet nem megengedett.

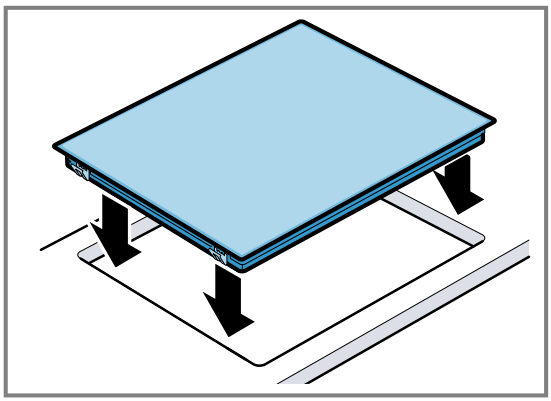
Csatlakoztatás előre beszerelt öteres csatlakozóvezetékkel

Csak szakképzett vevőszolgálati munkatárs cserélheti ki a csatlakozóvezetéket.

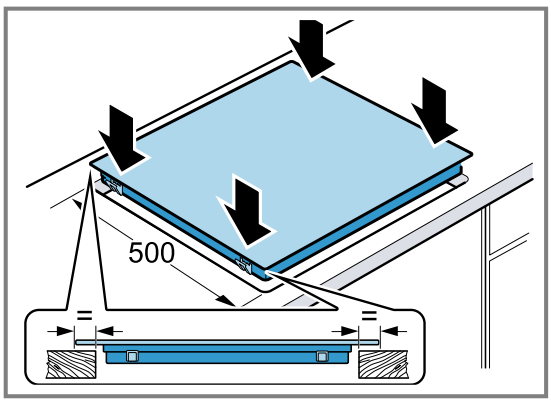
9.6 A főzőfelület behelyezése

A csatlakozóvezetéket ne csíptesse be, és ne húzza át éles peremeken.

- Ha sütő van alaépítve, a vezetéket a sütő hátsó sarkainál húzza át a csatlakozódobozig.



- A főzőlapot egy már meglévő 500 mm mély kivágatba is be lehet építeni.
- Elöl és hátul ugyanannyira kell kilógnia.



9.7 A főzőfelület kiszerelése

1. Feszültségmentesítse a készüléket.

2. A főzőfelületet alulról nyomja kifelé.

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

Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1 Siguranța 29
2 Prevenirea prejudiciilor materiale 31
3 Protecția mediului şi economisirea 31
4 Cunoaşterea 33
5 Utilizarea de bază 33
6 Curățare şi îngrijire 34
7 Evacuarea ca deşeu 35
8 Serviciul clienți 35

9 INSTRUCȚIUNI DE MONTARE 35
9.1 Montarea în siguranță 35

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum şi 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 ştecher 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 şi băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie şi în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

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

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi 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 şi poate duce la izbucnirea unui incendiu.

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.
- ▸ Nu aşezați 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 desfăşoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie suptavegheate constant.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.
- ▸ Este recomandat să acționați cu precuație şi să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▸ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.
- ▸ Nu aşezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.
- ▸ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Mânerele vasul de gătit se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării. Când mânerele sunt iradiate de zona de încălzire, acestea se pot înfierbânta extrem de puternic.
- ▸ Acoperiți întotdeauna întreaga zonă de încălzire cu vasul de gătit.
- ▸ Utilizați mănuşi de bucătărie.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▸ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▸ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

Un aparat deteriorat este periculos.
- ▸ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▸ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil şoc electric. În acest caz, deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▸ Aduceți în poziția neutră comutatorul zonelor de gătit.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la aparat.

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.
- ▸ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.
- ▸ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă există lichid între fundul oalei şi ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.
- ▸ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit şi fundul oalei.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-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 şi 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 şi tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- ▸ Verificarea veselei.

Gătirea cu vase goale poate deteriora vasele de gătit sau aparatul.
- ▸ Nu aşezați niciodată oale fără conținut pe ochiurile de gătit încinse, nu este permisă gătirea cu vase goale.

Vasele de gătit amplasate greşit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.
- ▸ Nu aşezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure şi 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 şi sfaturi cum să evitați apariția acestora.

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

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.
- ▸ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei.
Poziționați centrat vasul de gătit.
Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.
- ■ Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.
- ■ Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.
- ■ Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

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

Utilizați oale şi tigăi cu fundul plat.
- Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.
- Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

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

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.
- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

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

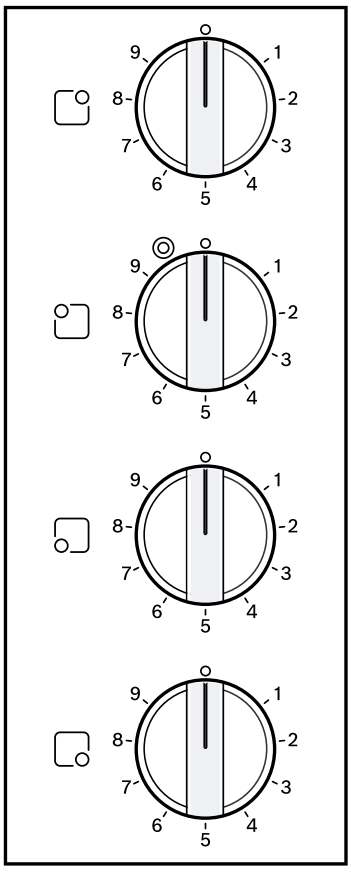
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus şi pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

4 Cunoaşterea

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 şi primiți informații cu privire la stadiul de operare.



Comutatoarele ochiurilor de gătit
Comutatoarele ochiurilor de gătit sunt montate fix. Acestea nu trebuie să fie scoase. Scoaterea forțată a comutatoarelor ochiurilor de gătit duce la distrugerea acestora.

4.2 Zonele de gătit

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

	Zonă de gătit	Conectarea şi deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	
◎	Zonă de gătit cu două circuite	Activare: rotiți comutatorul ochiului de gătit spre dreapta până la ◎. Reglați treapta de preparare. Deconectare: rotiți comutatorul zonelor de gătit pe 0 şi setați din nou. Nu rotiți niciodată comutatorul zonei de gătit depăşind simbolul ◎ către 0.

Observații
- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea şi deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat şi deconectat şi la putere maximă.
  – În acest fel, componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
  – Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.

4.3 Afişajul ochiurilor de gătit şi indicatorul de căldură reziduală

Plita dispune de un afişaj al ochiului de gătit şi un indicator de căldură reziduală. Afişajul se aprinde atunci când ochiul de gătit este cald.

Afişaj	Semnificație
Afişajul ochiului de gătit	Se aprinde în timpul funcționării, la scurt timp după pornire.
Indicator de căldură reziduală	Se aprinde după preparare dacă ochiul de gătit mai este cald. **Notă:** Puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.

5 Utilizarea de bază

5.1 Conectarea sau deconectarea plitei

Puteți porni şi opri plita cu ajutorul comutatorului ochiurilor de gătit.

5.2 Setarea zonelor de gătit

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

Treapta de preparare termică	
1	putere minimă
9	putere maximă

Simbolul de pe afişaj indică ochiul de gătit pentru care este valabil afişajul: de ex. ◱ pentru ochiul de gătit din spate, din partea dreaptă.

5.3 Recomandări de reglaj pentru gătit

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

Recomandări privind prepararea
- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătire cu economie de energie. → *Pagina 31*

Topire

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

Încălzire sau menținere la cald

Tocană, de exemplu, tocană de linte	1	-
Lapte[1]	1-2	-

[1] Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

Poşare sau fierbere la foc mic

Găluşte, perişoare[1, 2]	3-4	20-30
Peşte[1, 2]	3	10-15

[1] Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac şi aduceți-o la temperatura de fierbere.
[2] Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Sos alb, de exemplu, sos Béchamel	1	3-6

[1] Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac şi aduceți-o la temperatura de fierbere.
[2] Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Fierbere, gătire la aburi sau înăbuşire

Orez cu cantitate dublă de apă	3	15-30
Cartofi fierți în coajă	3-4	25-30
Cartofi natur	3-4	15-25
Paste făinoase, fidea[1, 2]	5	6-10
Tocană, supă	3-4	15-60
Legume, proaspete sau congelate	3-4	10-20
Mâncare în oala sub presiune	3-4	-

[1] Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac şi aduceți-o la temperatura de fierbere.
[2] Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Preparare înăbuşită

Rulade	3-4	50-60
Friptură înăbuşită	3-4	60-100
Gulaş	3-4	50-60

Prăjire cu ulei puțin
Prăjirea preparatelor fără capac.

Şnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Cotlete, natur sau pane[1]	6-7	8-12
Friptură, grosime 3 cm	7-8	8-12
Peşte sau file de peşte, natur sau pane	4-5	8-20
Peşte sau file de peşte, pane şi congelat, de exemplu, crochete de peşte	6-7	8-12
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite	5-6	continuu

[1] Întoarceți de mai multe ori preparatul.

6 Curățare şi îngrijire

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

6.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare şi 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 maşina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți care zgârie
- Aparate de curățat cu jet sub presiune şi cu jet de abur

6.2 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 34*

Cerință: Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.

Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.

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

7 Evacuarea ca deşeu

7.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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



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

8 Serviciul clienți

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

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

Pentru informații detaliate despre perioada şi 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.) şi numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

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

8.1 Numărul de produs (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) şi 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 şi uşor datele aparatului dvs. şi numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

9 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atuci când montați aparatul.



9.1 Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Racordul electric trebuie efectuat numai de către un specialist autorizat. În cazul unei conectări eronate, garanția nu mai este valabilă.
- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de o montare neprofesională, răspunderea îi revine montatorului.

9.2 Montarea dedesubt

Nu montați dedesubt aparate frigorifice, maşini de spălat vase, cuptoare fără sistem de ventilație sau maşini de spălat rufe.

- Dacă montați dedesubt un cuptor, grosimea plăcii de lucru trebuie să fie de minimum 20 mm, iar în unele cazuri, chiar mai groasă. Respectați indicațiile din manualul de montare a cuptorului.

- Aveți în vedere ca protuberanțele, cum ar fi, de exemplu, carcasa sursei de alimentare electrică sau cablul de alimentare electrică, să nu se lovească, de exemplu, de un sertar.

9.3 Placa intermediară

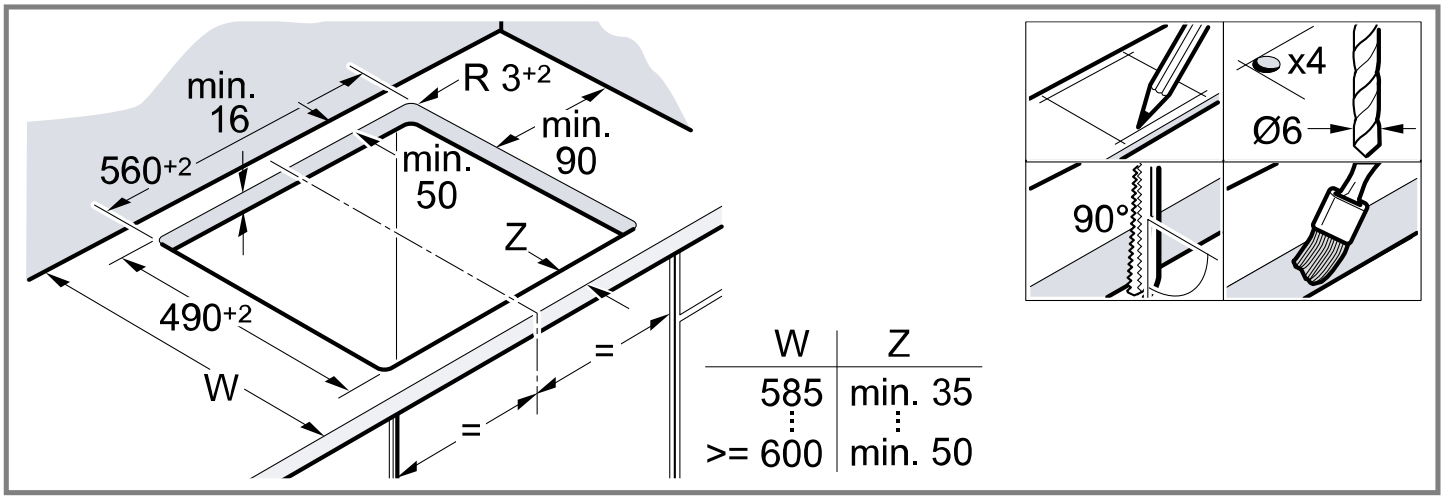
Dacă partea inferioară a plitei este accesibilă, trebuie montată o placă intermediară.

- Procurați din comerțul de specialitate o placă intermediară disponibilă ca accesoriu.
- Dacă utilizați o placă intermediară proprie, distanța minimă față de racordul electric al aparatului trebuie să fie de 10 mm.

9.4 Pregătirea mobilierului

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

- Mobilierul de încorporare, inclusiv şipca de perete, trebuie să fie rezistente la temperaturi de minimum 90 °C.
- Capitonajele nişei aflate la o distanță de până la 50 mm față de panoul posterior nu trebuie să fie inflamabile (de exemplu, trebuie să fie realizate din din plăci cermice, piatră).
- Izolați suprafețele decupate termorezistente pentru a preveni umflarea acestora din cauza umidității.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

9.5 Racordul electric

Pentru a proteja aparatul, scoateți-l din suproturile din polistiren numai înainte de a-l introduce în locaşul decupat. Nu sprijiniți niciodată aparatul pe o muchie a acestuia.

- Înainte de racordarea aparatului, verificați instalația din locuință.
- Aparatul corespunde clasei de protecție I şi nu trebuie utilizat decât în combinație cu un racord cu conductor de protecție.
- În instalația electrică permanentă trebuie prevăzut un separator de faze conform dispozițiilor privind instalarea.
- Dacă pe display-ul aparatului apare *U400*, înseamnă că acesta este racordat incorect. Separați aparatul de la rețea şi verificați racordul.

Racord cu cablu cu 3 fire

Asigurați-vă că este disponibilă o siguranță adecvată pentru instalația din locuință.
Respectați codul de culoare al cablului de racordare la rețea.

- Galben-galben este conductorul de protecție ⏚.
- Albastru este conductorul neutru.
- Maro este faza (conductorul extern).
- Dacă este necesar, cablul poate fi înlocuit cu un cablu de racordare multifazic. La înlocuirea cablului, respectați specificațiile din următoarea secțiune.

Racordul fără cablu premontat

Conectați plita doar conform schemei de conectare.

- Dacă este necesar, montați punțile din cupru livrate împreună cu aparatul.
- Cablul de conectare la rețea trebuie să fie de tipul H05 VV-F sau superior.
- Secțiunea cablului trebuie stabilită conform sarcinii de alimentare electrică. Nu este permisă o secțiune < 1,5 mm².

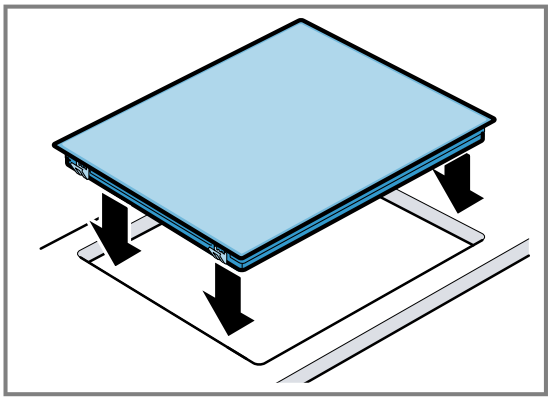
Racordarea cu un cablu de alimentare electrică cu 5 fire premontat

Cablul de alimentare electrică poate fi înlocuit numai de personal de service calificat şi instruit corespunzător.

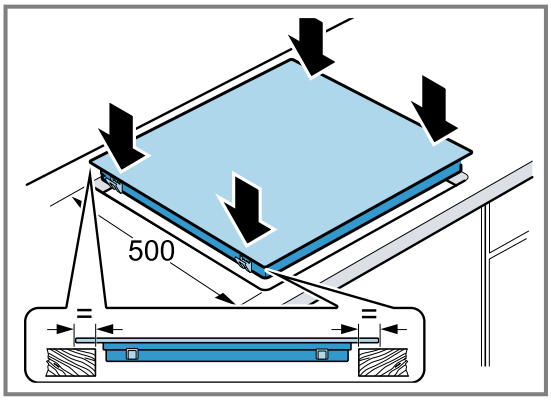
9.6 Introducerea plitei

Nu blocați cablul de racordare şi nu îl treceți peste margini ascuțite.

- Dacă cuptorul este încorporat, treceți cablul peste colțurile din spate ale cuptorului spre priza de conectare.



- Plita poate fi montată li într-un decupaj existent cu adâncimea de 500 mm.
- Acesta trebuie să fie la aceeaşi distanță față de aparat, atât în față, cât şi în spate.



9.7 Demontarea plitei

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți plita împingând-o de jos în sus.

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

9001809160 (040711)
pl, ru, hu, ro