

PKC6..N..



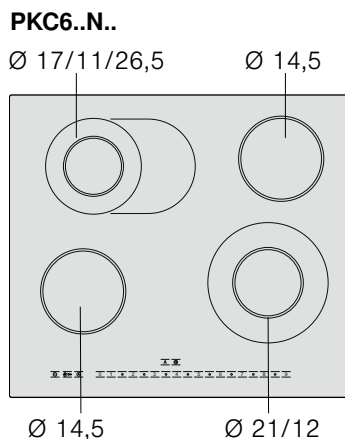
**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi.....2  
[cs] Návod k použití..... 12

[ru] Правила пользования.....22  
[hu] Használati utasítás.....32



9000392450



## pl Spis treści

<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>2</b>	Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi .....	<b>8</b>
Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia .....	2	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi .....	8
Przyczyny uszkodzeń .....	3	<b>Timer</b> .....	<b>8</b>
<b>Ochrona środowiska</b> .....	<b>4</b>	Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie .....	8
Ekologiczna utylizacja .....	4	Automatyczny timer .....	9
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii .....	4	Minutnik .....	9
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>4</b>	<b>Automatyczne ograniczenie czasu</b> .....	<b>9</b>
Pulpit obsługi .....	4	<b>Blokada ustawień</b> .....	<b>9</b>
Pola grzejne .....	5	<b>Ustawienia podstawowej</b> .....	<b>10</b>
Wskaźnik ciepła resztkowego .....	5	Zmiana ustawień podstawowych .....	10
<b>Nastawianie płyty grzejnej</b> .....	<b>5</b>	<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>11</b>
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej .....	5	Ceramika szklana .....	11
Nastawianie pola grzejnego .....	5	Rama płyty grzejnej .....	11
Tabela gotowania .....	6	<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>11</b>
<b>Elektroniczny układ krótkiego gotowania</b> .....	<b>7</b>	<b>Serwis</b> .....	<b>11</b>
Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania .....	7		
Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania .....	7		
Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania .....	8		
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....	<b>8</b>		

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

## ⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

### Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

### Bezpieczna obsługa

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

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

aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

### Przeegrany olej i tłuszcz

#### Niebezpieczeństwo pożaru!!

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

## Gorące pola grzejne

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie dotykać gorących pól grzejnych. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do płyty grzejnej.

### Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną.
- W szufladach pod płytą grzejną nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów.

## Mokre spody garnków i pola grzejne

### Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

## Uszkodzenia ceramiki szklanej

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

## Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

## Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

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

## Płyta grzejna wyłącza się

### Niebezpieczeństwo pożaru!!

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

## Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych pracowników serwisu.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

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

# Ochrona środowiska

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

## Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

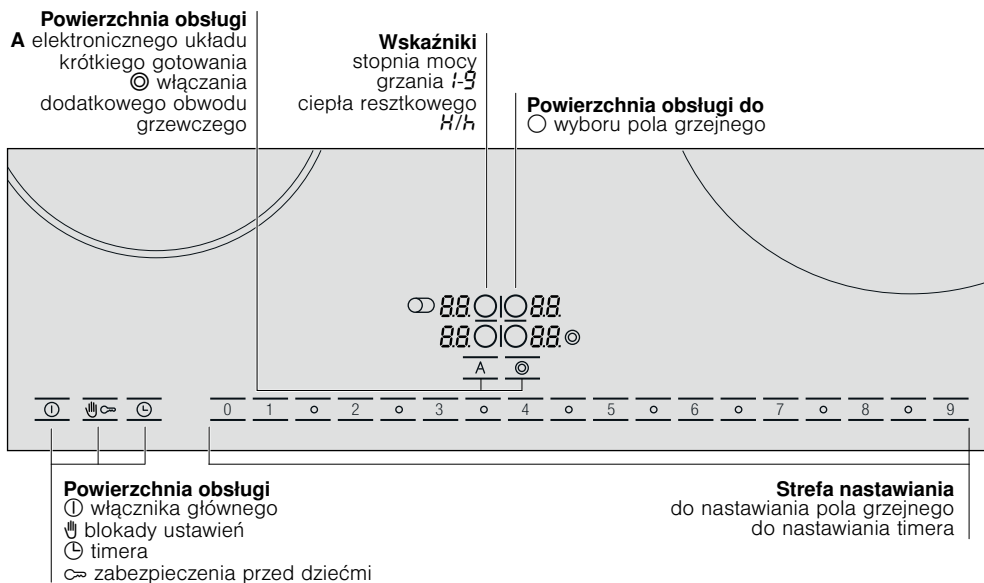
- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywy zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.

- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa od średnicy spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

# Opis urządzenia

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

## Pulpit obsługi






## Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

## Wskazówki

- Jednoczesne dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany ustawień. Pozostałości potraw, które wykipszały, można więc zetrzeć ze strefy nastawiania.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

## Pola grzejne

Pole grzejne	Włączanie i wyłączenie
<input type="radio"/> Pole jednostrefowe	
<input checked="" type="radio"/> Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzejne, dotknąć symbol włączania 
<input type="radio"/> Pole dwustrefowe ze strefą smażenia	Dotknąć symbol włączania  , 2 obwód grzewczy załącza się. Ponownie dotknąć symbol  , strefa smażenia załącza się.

Włączanie dodatkowego pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik

Włączanie pola grzejnego: ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie

## Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Jeśli wskaźnik wyświetla **H**, wówczas pole grzejne jest jeszcze gorące. Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub



roztopić kuwerturę. Gdy pole grzejne ostygnie, na wskaźniku pojawi się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy pole grzejne ostygnie w wystarczającym stopniu.



## Nastawianie płyty grzejnej

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

### Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej

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

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

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


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

### Nastawianie pola grzejnego


W strefie nastawiania nastawia się żądane stopnie mocy grzania.



Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

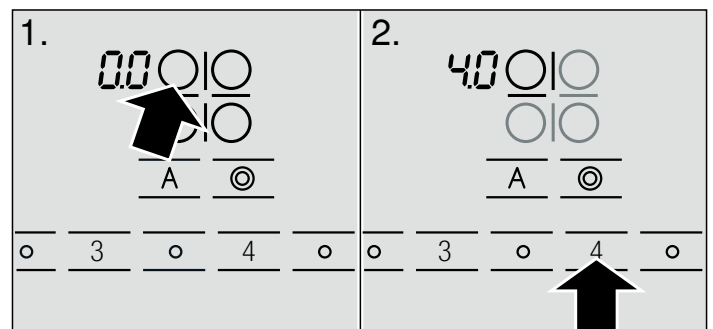
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on w strefie nastawiania oznaczony symbolem .

### Nastawianie stopnia mocy grzania

1. Dotknąć symbol , aby wybrać pole grzejne.

Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się  oraz jasno świeci się symbol  do wyboru pola grzejnego.

2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



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

### Zmiana stopnia mocy grzania:

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

### Wyłączenie pola grzejnego:

Wybrać pole grzejne i w strefie nastawiania wybrać 0.

## Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Podczas podgrzewania gęstych potraw należy je często mieszać.

Do gotowania używać 9 stopnia mocy grzania.

	<b>Stopień mocy grzania do dalszego gotowania</b>	<b>Dalsze gotowanie w minutach</b>
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura, masło, miód	1-2	-
Żelatyna	1-2	-
<b>Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw</b>		
Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1.5-2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak mrożony	2.5-3.5	20-30 min.
Gulasz mrożony	2.5-3.5	10-15 min.
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Kluski, knedle	4.5-5.5	20-30 min.
Ryba	4-5*	10-15 min.
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min.
Sosy ubijane, np. sos bearnaise, sos holenderski	3-4	8-12 min.
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min.
Ryż na mleku	1.5-2.5	25-35 min.
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min.
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min.
Potrawy mączne, makarony	6-7*	6-10 min.
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3.5-4.5	15-60 min.
Warzywa	2.5-3.5	10-20 min.
Warzywa mrożone	3.5-4.5	10-20 min.
Gotowanie w szybkowarze	4-5	-
<b>Duszenie</b>		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min.
Gulasz	2.5-3.5	50-60 min.
<b>Smażenie**</b>		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min.
Sznycel, mrożony	6-7	8-12 min.
Kotlet, naturalny lub panierowany	6-7	8-12 min.
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min.
Pierś kurczaka (2 cm grubości)	5-6	10-20 min.
Pierś kurczaka, mrożona	5-6	10-30 min.
Ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min.
Ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min.
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min.
Langusty i krewetki	7-8	4-10 min.
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min.
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.5-4.5	smażenie ciągłe
Jajka sadzone	5-6	3-6 min.

\* Dalsze gotowanie bez pokrywki

\*\* Bez pokrywki

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu</b> (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**)		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8-9	-
Krokiety	7-8	-
Kuleczki z mięsa mielonego:	7-8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	-
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	-

\* Dalsze gotowanie bez pokrywki

\*\* Bez pokrywki

## Elektroniczny układ krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nagrzewa pole grzejne na najwyższej mocy, a następnie przełącza się na wybrany stopień mocy grzania.

Czas nagrzewania pola grzejnego zależy od ustawionego stopnia mocy grzania do dalszego gotowania.

### Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania można aktywować tylko przez 30 sekund od włączenia pola grzejnego.

1. Nastawić żądany stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

2. Dotknąć symbol  $\bar{A}$ .

Elektroniczny układ krótkiego gotowania jest aktywowany. Na wskaźniku migają na przemian  $\bar{A}$  i stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Po krótkim gotowaniu na wskaźniku świeci tylko stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

### Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania

W poniższej tabeli można odczytać, do przyrządzenia jakich potraw nadaje się elektroniczny układ krótkiego gotowania.

Podane mniejsze ilości dotyczą mniejszych pól grzejnych, większe ilości większych pól grzejnych. Podane wartości są wartościami orientacyjnymi.

Potrawy przyrządzone z elektronicznym układem krótkiego gotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas gotowania w minutach
<b>Podgrzewanie</b>			
Bulion	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Zupy zagęszczane	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Mleko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
<b>Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw</b>			
Potrava jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	400-800 g	A 1-2	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>			
Szpinak mrożony	300-600 g	A 2.5-3.5	10-20 min.
Gulasz mrożony	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	20-30 min.
<b>Gotowanie na małym ogniu</b>			
Ryba	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
<b>Gotowanie</b>			
Ryż (z dwiema miarkami wody)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Ziemniaki w mundurkach z 1-3 filiżankami wody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Gotowane ziemniaki z 1-3 filiżankami wody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Warzywa z 1-3 filiżankami wody	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	15-20 min.
Warzywa mrożone z 1-3 filiżankami wody	500 g-1 kg	A 4.5-5.5	15-20 min.

\* Dalsze gotowanie bez pokrywki

\*\* Bez pokrywki

Potrawy przyrządzone z elektronicznym układem krótkiego gotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas gotowania w minutach
<b>Duszenie</b>			
Zrazy zawijane	4 sztuki	A 4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	1 kg	A 4-5	80-100 min.
<b>Smażenie**</b>			
Sznyceł, naturalny lub panierowany	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotlet, naturalny lub panierowany	1-2	A 6-7	8-12 min.
Stek (3 cm grubości)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Ryba i filet rybny, panierowane	1-2	A 6-7	8-12 min.
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Naleśniki		A 6-7	smażenie ciągłe

\* Dalsze gotowanie bez pokrywy  
\*\* Bez pokrywy

## Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nadaje się idealnie do gotowania potraw w małej ilości wody z zachowaniem wartości odżywczych.



- W przypadku gotowania na dużym polu grzejnym do garnka należy dodać ok. 3 filiżanek wody, na małym polu ok. 2 filiżanek.
- Garnek przykryć pokrywką.
- Elektronicznego układu krótkiego gotowania nie należy używać do gotowania potraw w dużej ilości wody, np. makaronu.


## Zabezpieczenie przed dziećmi

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

### Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

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

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

### Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

### Włączanie i wyłączanie

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

## Timer

Timer spełnia 2 różne funkcje:





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

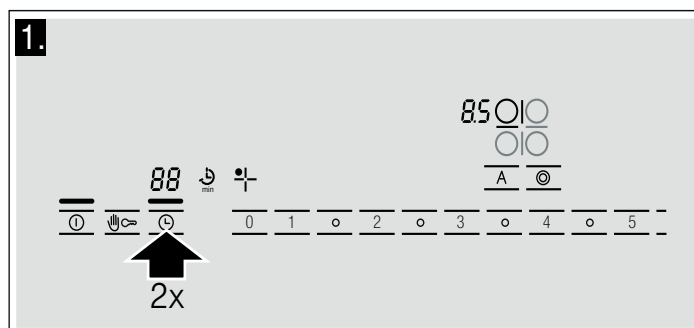
### Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

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

### Nastawianie czasu trwania

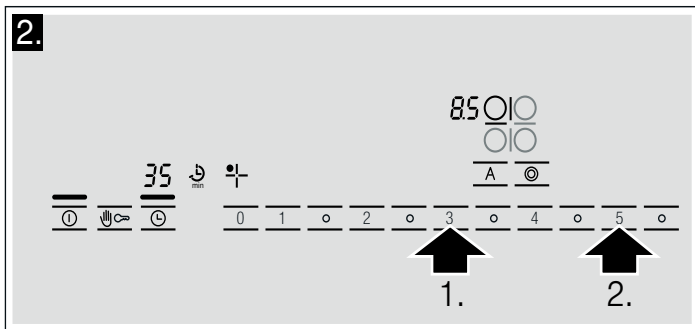
Pole grzejne musi być wybrane i ustawione.

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



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





Czas trwania upływa.

### Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Na wskaźniku pola grzejnego świeci się **0.0**. Rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się **00** przez 10 sekund. Dotknąć symbol . Wskaźniki gasną i sygnał wyłącza się.

### Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

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

### Wskazówki

- Jeśli ustawiony jest minutnik, na wskaźniku timera zawsze wyświetla się czas odliczany przez minutnik. Aby sprawdzić czas gotowania na danym polu grzejnym, należy wybrać pole grzejne i dwukrotnie dotknąć symbol . Czas gotowania pojawia się na 10 sekund na wskaźniku timera.
- Jeśli zostały ustawione czasy trwania dla kilku pól grzejnych, na wskaźniku timera zawsze pojawia się czas dotyczący wybranego pola grzejnego.
- Czas trwania można nastawić do 99 minut.

## Automatyczny timer

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

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

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

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

## Minutnik

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

### Sposób nastawiania

1. Dotknąć symbol , wskaźnik minutnika zaświeci się. Na wskaźniku timera świeci się **00**.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany czas. Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

### Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się **00**. Wskaźnik minutnika świeci się. Po 10 sekundach wskaźnik wyłącza się.

### Korekta nastawionego czasu

Dotknąć symbol , wskaźnik minutnika zaświeci się. W strefie nastawiania ustawić żądany czas.

## Automatyczne ograniczenie czasu

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

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

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

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

## Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania pulpitu obsługi płyta grzejna jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

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

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

# Ustawienia podstawowe

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

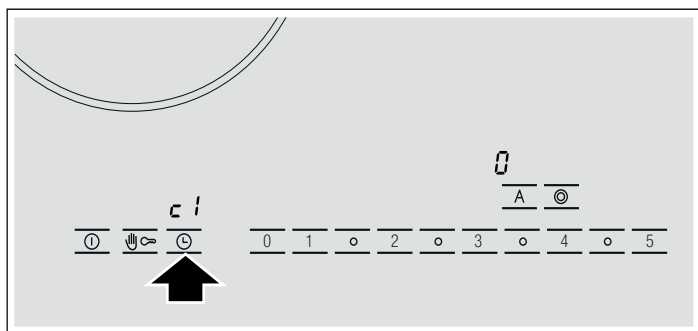
Wskazanie	Funkcja
c 1	<b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b> ☐ wyłączone.* ! włączone.
c 2	<b>Sygnal</b> ☐ wyłączony sygnal potwierdzający i sygnal błędnej obsługi. ! włączony tylko sygnal błędnej obsługi. 2 włączony sygnal potwierdzający i sygnal błędnej obsługi.*
c 5	<b>Automatyczny timer</b> ☐ wyłączony. 1:59 czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne.
c 6	<b>Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu</b> ! 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	<b>Włączanie dodatkowych obwodów grzewczych</b> ☐ wyłączone. ! włączone. 2 ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzejnego.*
c 9	<b>Czas wyboru pola grzejnego</b> ☐ Nieograniczony: w każdej chwili można nastawić ostatnio wybrane pole grzejne bez dokonywania nowego wyboru. ! Ostatnio wybrane pole grzejne można nastawić w ciągu 10 sekund po dokonaniu wyboru, po upływie tego czasu trzeba ponownie wybrać pole grzejne.
c 0	<b>Przywrócenie ustawień podstawowych</b> ☐ wyłączone. ! włączone.

\* Ustawienie podstawowe

## Zmiana ustawień podstawowych

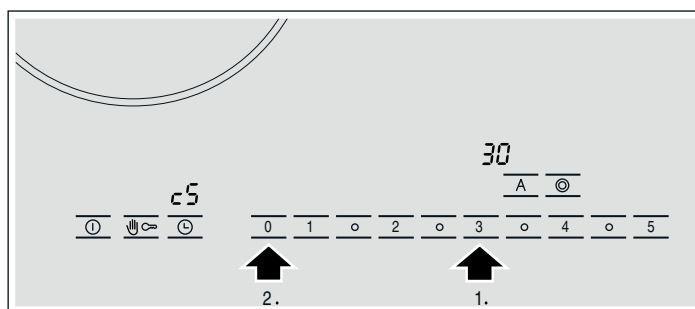
Płyta grzejna musi być włączona.

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



Na wyświetlaczu po lewej stronie pojawia się c 1, po prawej ☐.

3. Dotykać symbol ☐ tyle razy, aż z lewej strony wyświetlacza pojawi się żądane wskazanie.
4. W strefie nastawiania ustawić żądaną wielkość.



5. Dotykać symbol ☐ przez 4 sekundy.  
Ustawienie zostało aktywowane.

### Wyłączenie

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

# Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

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

## Ceramika szklana

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

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

Nigdy nie używać:

- nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce

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

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

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

## Rama płyty grzejnej

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

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

# Usuwanie usterek

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

Wskazanie	Usterka	Środek zaradczy
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączenie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
<b>E</b> miga	Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
<b>E<sub>R</sub></b> + liczba	Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi.
<b>F<sub>2</sub></b>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzejne zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć powierzchnię obsługi pola grzejnego.*
<b>F<sub>4</sub></b>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolną powierzchnię obsługi.*
<b>F<sub>B</sub></b>	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.

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

# Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem.

## Numer E i numer FD:

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

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

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

## Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>12</b>	Automatická dětská pojistka .....	17
Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči .....	12	<b>Timer</b> .....	<b>18</b>
Příčiny poškození .....	13	Varná zóna se má automaticky vypnout .....	18
<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>13</b>	Automatický timer .....	18
Likvidace neohrožující životní prostředí.....	13	Kuchyňský budík.....	18
Tipy, jak ušetřit energii .....	13	<b>Automatické časové omezení</b> .....	<b>18</b>
<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	<b>14</b>	<b>Blokování při utírání</b> .....	<b>19</b>
Ovládací panel .....	14	<b>Základní nastavení</b> .....	<b>19</b>
Varné zóny .....	14	Změna základního nastavení.....	19
Ukazatel zbytkového tepla .....	14	<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>20</b>
<b>Nastavení varné desky</b> .....	<b>14</b>	Sklokeramika .....	20
Zapnutí a vypnutí varné desky .....	14	Rám varné desky.....	20
Nastavení varné zóny.....	15	<b>Odstranění závady</b> .....	<b>20</b>
Tabulka pro vaření.....	15	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>21</b>
<b>Elektronika uvedení do varu</b> .....	<b>16</b>		
Nastavení elektroniky uvedení do varu.....	16		
Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu .....	17		
Tipy k elektronice uvedení do varu .....	17		
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>17</b>		
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....	17		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) a v internetovém obchodu: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Bezpečnostní pokyny**

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

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

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

### **Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči**

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů. Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

#### **Bezpečná obsluha**

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru,

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

aby mohli spotřebič správně obsluhovat.

#### **Přehřátý olej a tuk**

##### **Nebezpečí požáru!**

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

#### **Horké varné zóny**

##### **Nebezpečí popálení!**

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

#### **Nebezpečí požáru!**

- Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty.
- Do zásuvek přímo pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

#### **Mokrý dna hrnců a mokré varné zóny**

##### **Nebezpečí poranění!**

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

#### **Praskliny ve sklokeramice**

##### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

V případě prasklin nebo trhlin ve sklokeramice vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

#### **Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje**

##### **Nebezpečí popálení!**

Když ukazatel nefunguje, varnou zónu vypněte. Zavolejte servis.

#### **Varná deska se vypne**

##### **Nebezpečí požáru!**

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

#### **Neodborné opravy**

##### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

## Příčiny poškození

### Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

### Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrm, které přetečou	Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádoby.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrm s vysokým obsahem cukru	Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

## Ochrana životního prostředí

Spotřebič vybalte a obaly ekologicky zlikvidujte.

### Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

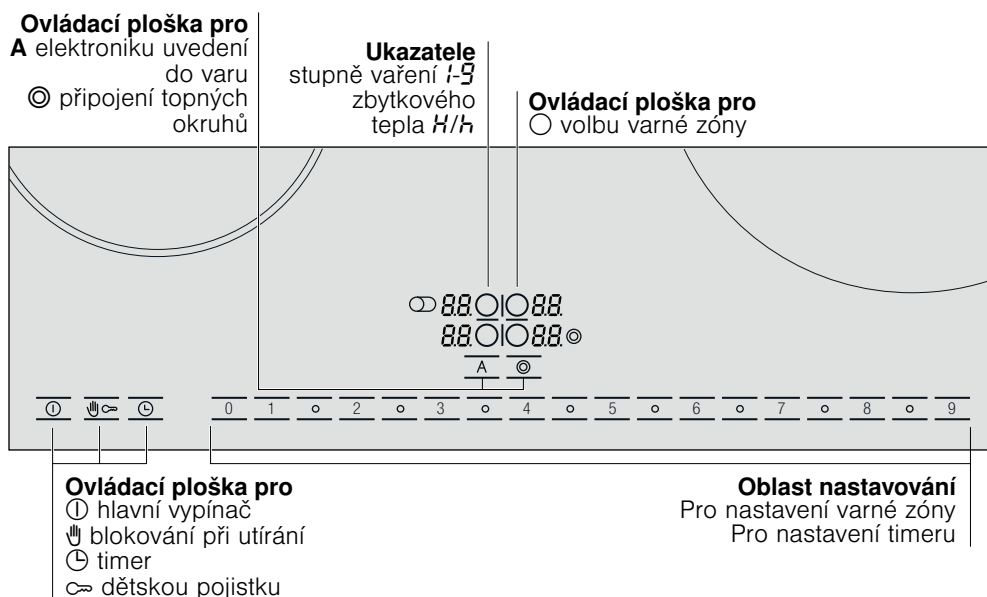
### Tipy, jak ušetřit energii

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

# Seznámení se spotřebičem

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

## Ovládací panel



### Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

### Upozornění

- Pokud se současně dotknete více políček, zůstanou nastavení beze změny. Tak můžete například otřít nečistoty v oblasti nastavování.
- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.

## Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○ Jednookruhová varná zóna	
⊙ Dvouokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu připojení ⊙.
⊞ Dvouokruhová varná zóna s pečicí zónou	Dotkněte se symbolu připojení topných okruhů ⊞, zapne se 2. topný okruh. Znovu se dotkněte symbolu připojení topných okruhů ⊙, zapne se pečicí zóna.

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.

Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

### Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí *H*, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu

nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na *h*. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

## Nastavení varné desky

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

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

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

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

## Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

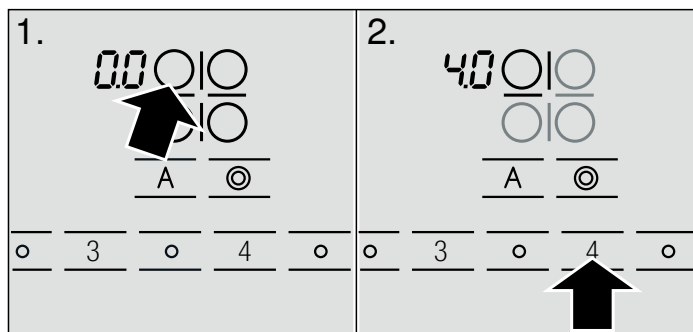
Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. V oblasti nastavování je vyznačený symbolem ○.

### Nastavení stupně vaření

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu ○.

Na ukazateli stupně vaření svítí 0.0 a symbol ○ pro volbu varné zóny svítí jasně.

2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



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

### Změna stupně vaření:

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

### Vypnutí varné zóny:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte 0.

## Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1-2	-
Želatina	1-2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.5-2.5	-
Ohřívání párků ve vodě**	3-4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Zmrazený špenát	2.5-3.5	20-30 min
Zmrazený guláš	2.5-3.5	10-15 min
<b>Dovařování, svařování</b>		
Knedlíky	4.5-5.5	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2-3	15-30 min
Mléčná rýže	1.5-2.5	25-35 min
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min
Vařené loupané brambory	4-5	15-25 min
Těstoviny	6-7*	6-10 min
Eintopf, polévky	3.5-4.5	15-60 min
Zelenina	2.5-3.5	10-20 min
Zelenina, zmrazená	3.5-4.5	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
<b>Dušení</b>		
Rolády	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	4-5	60-100 min
Guláš	2.5-3.5	50-60 min
<b>Pečení**</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5-6	10-20 min
Drůbeží prsa, zmrazená	5-6	10-30 min
Ryby a rybí filé přírodní	5-6	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	6-7	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3.5-4.5	postupně
Volská oka	5-6	3-6 min
<b>Fritování</b> (postupně fritujte porce po 150-200 g v 1-2 l oleje**)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety	7-8	-
Kuličky z mletého masa	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Maso obalované nebo v pивním těstíčku	5-6	-
Zelenina, houby obalované nebo v pивním těstíčku	5-6	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

## Elektronika uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu zahřeje varnou zónu pomocí nejvyššího výkonu a přepne zpět na vámi zvolený stupeň dalšího vaření.

Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

## Nastavení elektroniky uvedení do varu

Elektroniku uvedení do varu lze aktivovat pouze během prvních 30 sekund po zapnutí varné zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.
2. Dotkněte se symbolu **R**.

Elektronika uvedení do varu je aktivovaná. Na ukazateli střídavě bliká **R** a stupeň dalšího vaření.

Po uvedení do varu svítí na ukazateli již jen stupeň dalšího vaření.



## Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

V následující tabulce je uvedeno, pro jaké pokrmy je elektronika uvedení do varu vhodná.

Menší uvedené množství se vztahuje na menší varné zóny, větší množství pak na větší varné zóny. Uvedené hodnoty jsou orientační.

Pokrmy připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
<b>Ohřívání</b>			
Vývar	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min
Zahuštěné polévky	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min
Mléko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>			
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	400-800 g	A 1-2	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>			
Zmrazený špenát	300-600 g	A 2.5-3.5	10-20 min
Zmrazený guláš	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	20-30 min
<b>Dovařování</b>			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
<b>Vaření</b>			
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Vařené loupené brambory s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Zelenina s 1-3 šálky vody	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	15-20 min
Zmrazená zelenina s 1-3 šálky vody	500 g-1 kg	A 4.5-5.5	15-20 min
<b>Dušení</b>			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 min
Dušená pečeně	1 kg	A 4-5	80-100 min
<b>Pečení**</b>			
Řízek, přírodní nebo obalovaný	1-2	A 6-7	8-12 min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	1-2	A 6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min
Ryby a rybí filé obalované	1-2	A 6-7	8-12 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Palačinky		A 6-7	postupné smažení

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

## Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu je určena pro vaření pokrmů s malým množstvím vody pro zachování výživné hodnoty.


- U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.
- Hrnci přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.

## Dětská pojistka

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

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

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

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

### Automatická dětská pojistka

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

#### Zapnutí a vypnutí

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

# Timer

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

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

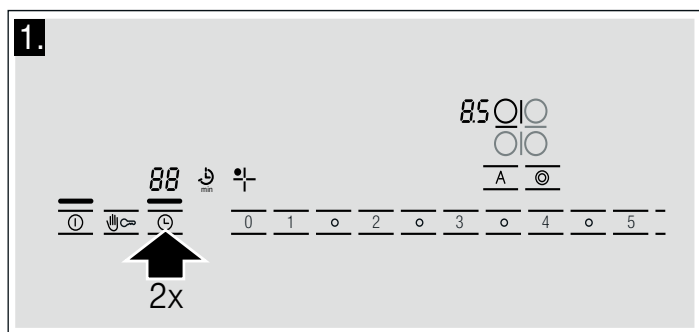
## Varná zóna se má automaticky vypnout

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

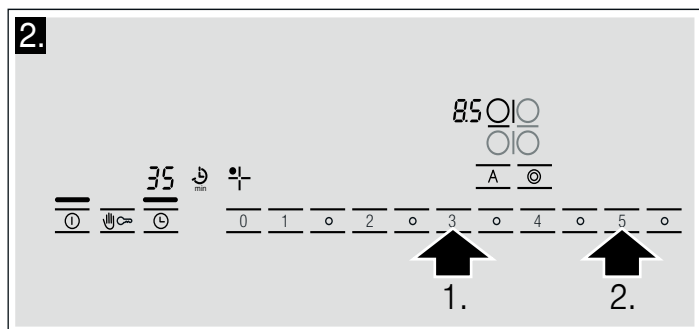
### Nastavení doby trvání

Musí být zvolená a nastavená varná zóna.

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



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



Doba trvání se začne odměřovat.

### Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí doby trvání se varná zóna vypne. Na ukazateli varné zóny svítí . Zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí 10 sekund . Dotkněte se symbolu . Ukazatele zhasnou a signální tón utichne.

### Oprava nebo vymazání doby trvání

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

### Upozornění

- Pokud jste nastavili kuchyňský budík, na ukazateli timeru se bude zobrazovat čas kuchyňského budíku. Pro zjištění doby trvání pro některou varnou zónu zvolte příslušnou varnou zónu a dvakrát se dotkněte symbolu . Na ukazateli timeru se na 10 sekund zobrazí doba trvání.
- Pokud jste nastavili dobu trvání pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli timeru vždy doba trvání zvolené varné zóny.
- Doba trvání můžete nastavovat až na 99 minut.

## Automatický timer

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

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

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

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

## Kuchyňský budík

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

### Takto provedete nastavení

1. Dotýkejte se symbolu , dokud se nerozsvítí ukazatel pro kuchyňský budík. Na ukazateli timeru svítí .
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas.

Po několika sekundách se začne čas odměřovat.

### Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí . Ukazatel pro kuchyňský budík svítí. Po 10 sekundách se ukazatel vypne.

### Změna času

Dotýkejte se symbolu , dokud se nerozsvítí ukazatel pro kuchyňský budík. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas.

# Automatické časové omezení

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


Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny svítí .

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

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

# Blokování při utírání

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

Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický

signál. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

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

## Základní nastavení


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

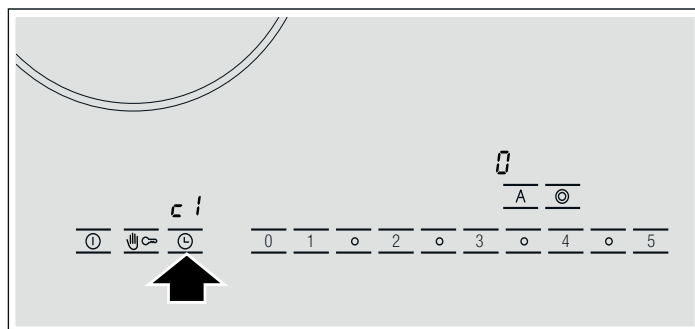
Ukazatel	Funkce
	<b>Automatická dětská pojistka</b>  Vypnutá.*  Zapnutá.
	<b>Signální tón</b>  Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní je vypnutý.  Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládní.  Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
	<b>Automatický timer</b>  Vypnutý.  1:59 Doba, po které se varné zóny vypnou.
	<b>Doba trvání signálu timeru</b>  10 sekund.*  30 sekund.  1 minuta.
	<b>Připojení topných okruhů</b>  Vypnuté.  Zapnuté.  Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
	<b>Doba volby varné zóny</b>  Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli zvolit znovu.  Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.
	<b>Resetování na základní nastavení</b>  Vypnuté.  Zapnuté.

\* Základní nastavení

## Změna základního nastavení

Varná deska musí být zapnutá.

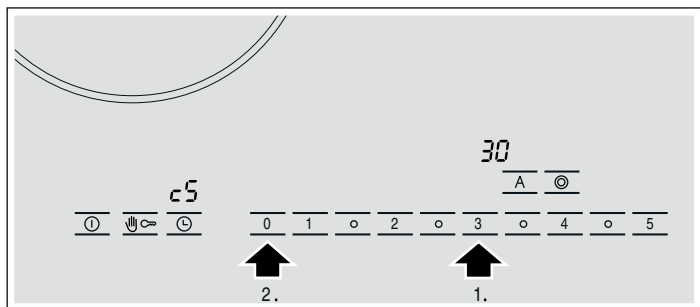
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu .




Na levém displeji se zobrazí , na pravém displeji .

3. Dotýkejte se symbolu  tolikrát, dokud se na levém displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.

4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



5. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Nastavení bylo aktivováno.

### Vypnutí

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

## Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky. Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

### Sklokeramika

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

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

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

Nikdy nepoužívejte:

- neředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,

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

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

### Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

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

## Odstranění závady

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

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
$\mathcal{E}$ bliká	Ovládací ploška je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
$\mathcal{E}r$ + číslo	Závada elektroniky.	Spotřebič vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříňce. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis.
$\mathcal{F}2$	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte ovládací plošky varné zóny.*
$\mathcal{F}4$	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte libovolné ovládací plošky.*
$\mathcal{F}8$	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.

\* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce

---

# Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

## **Číslo E a číslo FD:**

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

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

## **Objednávka opravy a poradenství při poruchách**

**CZ** 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

<b>Указания по технике безопасности</b> .....	<b>22</b>	Включение и выключение блокировки для безопасности детей .....	27
Правила техники безопасности при обращении с прибором .....	22	Автоматическая блокировка для безопасности детей .....	27
Причины повреждений .....	23	<b>Таймер</b> .....	<b>28</b>
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>23</b>	Автоматическое отключение конфорок .....	28
Экологически чистая утилизация .....	23	Автоматический таймер .....	28
Рекомендации по экономии электроэнергии .....	23	Бытовой таймер .....	28
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>24</b>	<b>Автоматическое ограничение времени</b> .....	<b>28</b>
Панель управления .....	24	<b>Защита при вытирании</b> .....	<b>29</b>
Конфорки .....	24	<b>Базовые установки</b> .....	<b>29</b>
Индикатор остаточного тепла .....	24	Изменение базовой установки .....	29
<b>Настройка варочной панели</b> .....	<b>25</b>	<b>Очистка и уход</b> .....	<b>30</b>
Включение и выключение варочной панели .....	25	Стеклокерамика .....	30
Регулировка конфорок .....	25	Рама варочной панели .....	30
Таблица приготовления .....	25	<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>30</b>
<b>Электроника контроля закипания</b> .....	<b>26</b>	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>31</b>
Регулировка электроники контроля закипания .....	26		
Таблица приготовления для электроники контроля закипания .....	27		
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания .....	27		
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>27</b>		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Указания по технике безопасности**

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

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

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

### **Правила техники безопасности при обращении с прибором**

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

#### **Безопасная эксплуатация**

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

- их физическое или психическое состояние
- либо отсутствие необходимых знаний и опыта не позволяют им делать это.

не позволяют им правильно управлять прибором.

#### **Горячее масло и жир**

##### **Опасность возгорания!**

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

#### **Горячие конфорки**

##### **Опасность ожога!**

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

##### **Опасность возгорания!**

- Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

#### **Мокрая посуда и конфорки**

##### **Опасность травмирования!**

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

#### **Трещины на стеклокерамике**

##### **Опасность удара током!**

В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

#### **Конфорка нагревается, однако индикатор не работает**

##### **Опасность ожога!**

Если индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Варочная панель отключается

### Опасность возгорания!

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

### Неквалифицированный ремонт

#### Опасность удара током!

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

## Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

## Причины повреждений

### Внимание!

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

## Охрана окружающей среды

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

### Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

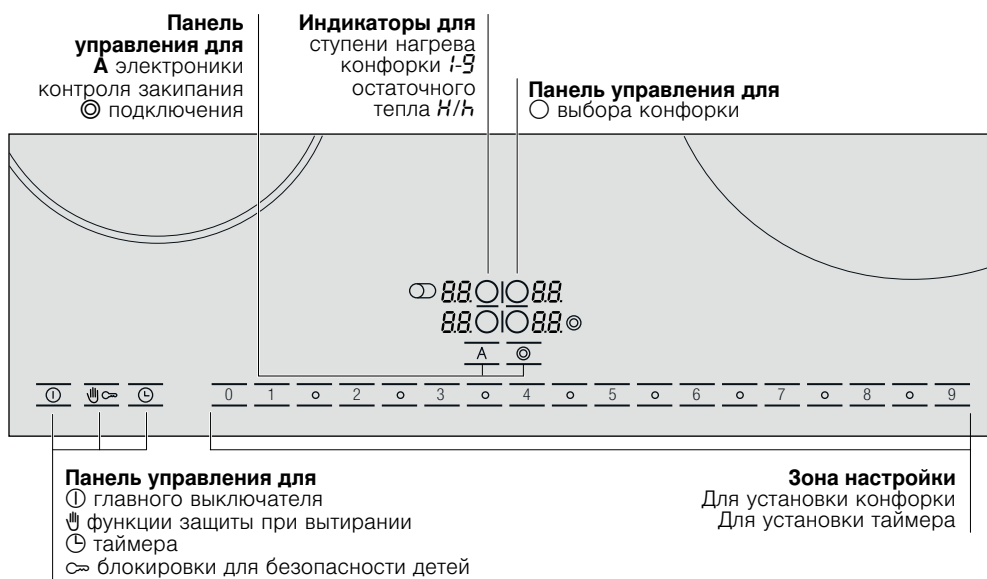
### Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

# Знакомство с прибором

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

## Панель управления



### Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

### Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

## Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка
◎	Двухконтурная конфорка Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎
∞	Двухконтурная конфорка с зоной нагрева для жаровни Прикоснитесь к символу подключения ◎, подключается второй нагревательный контур. Еще раз прикоснитесь к символу подключения ◎, подключается зона нагрева для жаровни.

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор.

Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка.

## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

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







# Настройка варочной панели

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

## Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

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

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым, пока индикатор над главным выключателем и индикаторы конфорок  не погаснут. Все конфорки продолжают гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.


**Указание:** Варочная панель автоматически выключается прим. через 15 секунд после выключения всех конфорок.

## Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность




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

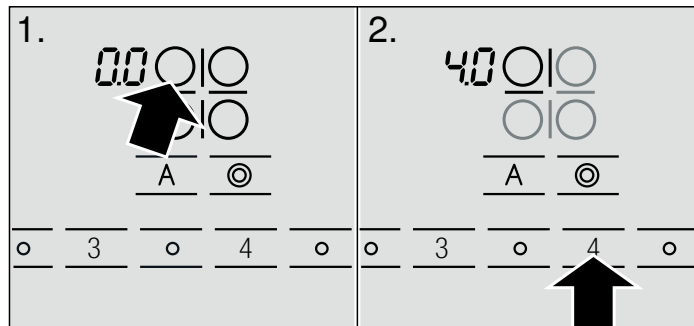
## Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

## Установка ступени нагрева конфорки

1. Прикоснитесь к символу  для выбора конфорки. На индикаторе конфорки появляется  и символ  для выбора конфорки.
2. Установите нужную ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



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

### Изменение ступени нагрева конфорки:

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

### Выключение конфорки:

Выберите конфорку и установите 0 в зоне настройки.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мёд	1-2	-
Желатин	1-2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1,5-2,5	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	2,5-3,5	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2,5-3,5	10-15 мин
<b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>		
Клёцки, фрикадельки	4,5-5,5	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус	3-4	8-12 мин

\* Приготовление на медленном огне без крышки

\*\* Без крышки

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
<b>Варка, варка на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1,5-2,5	25-35 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3,5-4,5	15-60 мин
Овощи	2,5-3,5	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3,5-4,5	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушёное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2,5-3,5	50-60 мин
<b>Жарение**</b>		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивная в панировке или без неё	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (2 см толщиной)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3,5-4,5	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
<b>Жарение во фритюре</b> (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты	7-8	-
Мясные шарики	7-8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6-7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

## Электроника контроля закипания

Электроника контроля закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает её на предварительно выбранную степень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной степени слабого нагрева.

### Регулировка электроники контроля закипания

Активизация электроники контроля закипания возможна только в первые 30 секунд после включения конфорки:

1. Выберите требуемую степень слабого нагрева для конфорки.
2. Прикоснитесь к символу **Я**.

Активизируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно мигают символ **Я** и выбранная степень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только степень слабого нагрева.

## Таблица приготовления для электроники контроля закипания

Для приготовления каких блюд подходит электроника контроля закипания, вы можете узнать из следующих таблиц.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюда для электроники контроля закипания	Объём	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
<b>Разогревание</b>			
Бульон	0,5-1 л	A 7-8	4-7 мин
Супы с заправкой	0,5-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>			
Рагу, густой суп, например, чечевичный	400-800 г	A 1-2	-
<b>Размораживание и разогревание</b>			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2,5-3,5	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	0,5-1 кг	A 2,5-3,5	20-30 мин
<b>Доведение до готовности</b>			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
<b>Варка</b>			
Рис (в двойном объёме воды)	125-250 г	A 2-3	20-25 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	A 2,5-3,5	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	A 4,5-5,5	15-20 мин
<b>Тушение</b>			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Тушёное мясо	1 кг	A 4-5	80-100 мин
<b>Жарение**</b>			
Шницель в панировке или без неё	1-2	A 6-7	8-12 мин
Отбивная в панировке или без неё	1-2	A 6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	1-2	A 7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12 мин
Блины		A 6-7	непрерывно жарить

\* Приготовление на медленном огне без крышки

\*\* Без крышки

## Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.



- При использовании больших конфорок наливайте в посуду прим. 3 стакана воды, а при использовании маленьких — прим. 2 стакана воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).


## Блокировка для безопасности детей

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

### Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым в течение 4 секунд. Символ  будет гореть 4 секунды. Варочная панель заблокирована.

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

### Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

#### Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».

# Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

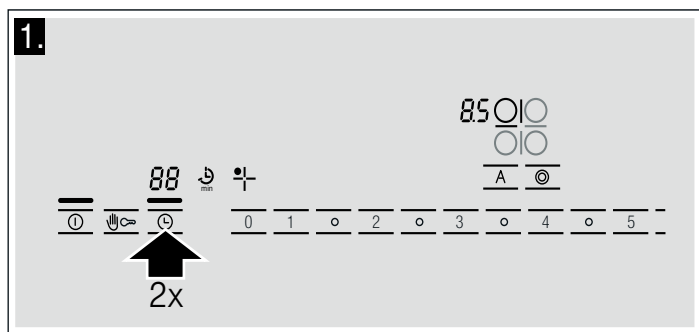
## Автоматическое отключение конфорок

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

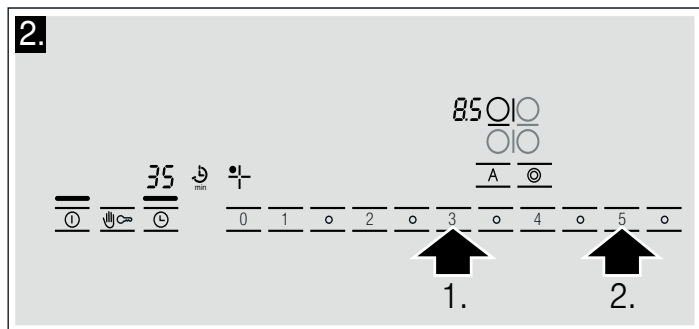
### Установка времени приготовления

Выберите и установите конфорку.

1. Дважды коснитесь символу . Загорается индикатор выбранной конфорки. На дисплее появляется символ , а на индикаторе таймера появляется .



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



Начинается отсчёт времени.

### По истечении времени

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

### Изменение или сброс времени приготовления

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

### Указания

- Если вы установили время для бытового таймера, то на индикаторе таймера всегда будет отображаться время бытового таймера. Чтобы узнать время, установленное для какой-либо конфорки, нужно выбрать конфорку и дважды коснуться к символу . На индикаторе таймера на 10 секунд появится время, установленное для конфорки.
- Если у вас установлено время для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться время, установленное для выбранной конфорки.
- Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

## Автоматический таймер

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

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

**Указание:** Можно изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

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

## Бытовой таймер

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

### Установка

1. Прикоснитесь к символу , загорается символ бытового таймера . На индикаторе таймера появляется .
2. Установите требуемое время в зоне настройки. Отсчёт времени начинается через несколько секунд.

### По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется . Символ продолжает гореть. Через 10 секунд вся индикация гаснет.

### Изменение времени

Прикоснитесь к символу , загорается символ бытового таймера . Установите требуемое время в зоне настройки.

# Автоматическое ограничение времени

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

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки появляется .

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

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

# Защита при вытирании

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

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на

30 секунд. После этого вы можете протереть панель управления, не боясь изменения установок.

**Указание:** Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Можно выключить варочную панель в любой момент.

## Базовые установки

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

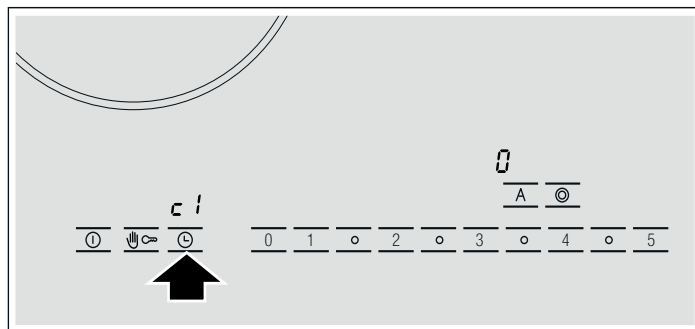
Индикация	Функция
	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b> Выключено* Включено
	<b>Звуковой сигнал</b> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены Включён только сигнал сообщения об ошибке Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены*
	<b>Автоматический таймер</b> Выключено* 1:59 Время, по истечении которого конфорки выключаются
	<b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b> 10 секунд* 30 секунд 1 минута
	<b>Подключение нагревательных контуров</b> Выключено Включено Последняя установка перед выключением конфорки*
	<b>Время выбора конфорки</b> Не ограничено. Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора. После выбора конфорки можно выполнять установки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед установкой следует снова выбрать конфорку.
	<b>Восстановление базовых установок</b> Выключено Включено

\*Базовая установка

## Изменение базовой установки

Варочная панель должна быть включена.

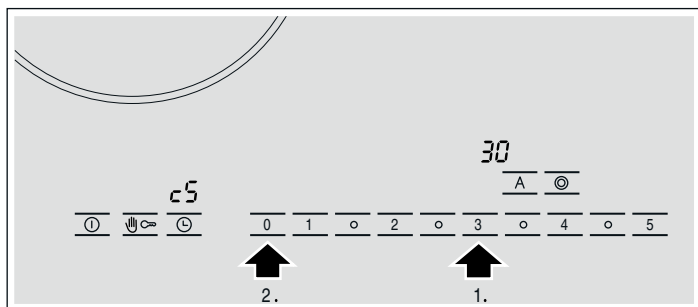
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу и удерживайте 4 секунды.



На левом дисплее появляется , а на правом — .

3. Прикоснитесь к символу ☹, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

4. Установите нужное значение в зоне настройки.



5. Прикоснитесь к символу ☹ и удерживайте его нажатым в течение 4 секунд.

Установка активизирована.

#### Выключение

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

## Очистка и уход

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

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

### Стеклокерамика

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин

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

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

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

### Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

## Устранение неисправностей

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует.	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
☹ мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
☹ + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
☹ <sup>2</sup>	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
☹ <sup>4</sup>	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорки.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
☹ <sup>8</sup>	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.

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

---

# Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

## Номер E и номер FD

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

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

## Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

<b>Biztonsági útmutató</b> .....	<b>32</b>
Biztonsági útmutató a készülékhez .....	32
A sérülések okai .....	33
<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>33</b>
Környezetkímélő ártalmatlanítás .....	33
Energiatakarékossági ötletek .....	33
<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>34</b>
A kezelőfelület .....	34
Főzőhelyek .....	34
Maradék hő-kijelzés .....	34
<b>A főzőfelület beállítása</b> .....	<b>34</b>
Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	34
Főzőhely beállítása .....	34
Főzési táblázat .....	35
<b>Forraló-elektronika</b> .....	<b>36</b>
Forraló-elektronika beállítása .....	36
Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához .....	36
Tanácsok a forraló-elektronika használatához .....	37
<b>Gyerekzár</b> .....	<b>37</b>
Gyerekzár be- és kikapcsolása .....	37

Automatikus gyerekzár .....	37
<b>Időzítés</b> .....	<b>38</b>
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia .....	38
Automatikus időzítés .....	38
Konyhai óra .....	38
<b>Automatikus időkorlát</b> .....	<b>38</b>
<b>Törlési védelem</b> .....	<b>39</b>
<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>39</b>
Alapbeállítások módosítása .....	39
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	<b>40</b>
Üvegkerámia .....	40
A főzőfelület kerete .....	40
<b>Üzemzavar elhárítása</b> .....	<b>40</b>
<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>41</b>

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) és az Online-Shop-ban: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) talál.

## **Biztonsági útmutató**

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

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

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

### **Biztonsági útmutató a készülékhez**

Ezen készülék csak háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja. A készüléket üzemelés közben ne hagyja felügyelet nélkül.

#### **Biztonságos kezelés**

Felnőttek és gyermekek soha ne üzemeltessék a készüléket felügyelet nélkül

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

#### **Túlhevített olaj és zsír**

##### **Tűzveszély!**

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

#### **Forró főzőhelyek**

##### **Égésveszély!**

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

##### **Tűzveszély!**

- Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre.
- Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

#### **Nedves edényalj és főzőhelyek**

##### **Sérülésveszély!**

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

#### **Repedések az üvegkerámián**

##### **Áramütésveszély!**

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

#### **A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik**

##### **Égésveszély!**

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

#### **A főzőfelület kikapcsol**

##### **Tűzveszély!**

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



## Szakszerűtlen javítások

### Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha a készülék meghibásodott. Hívja az ügyfélszolgálatot. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

## A sérülések okai

### Figyelem!

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

### Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon
	Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

## Környezetvédelem

Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

### Környetkímélő ártalmatlanítás



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek. Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

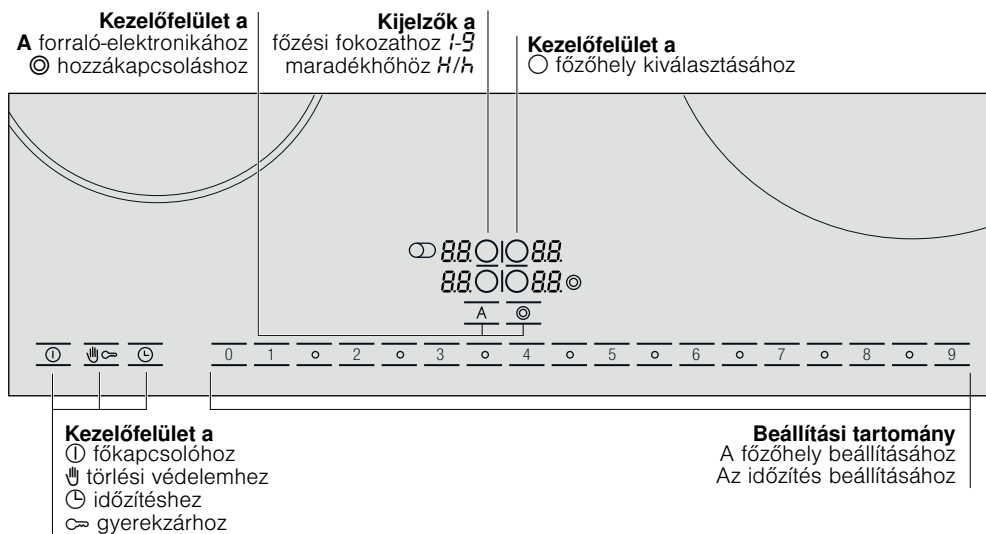
### Energiatakarékossági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiateljesítményt.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Vegye figyelembe: Az edény gyártói gyakran az edények felső átmérőjét adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségű ételhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a főzőfelület maradék hőjét. Hosszabb főzési idő esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

# A készülék megismerése

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

## A kezelőfelület



### Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

### Utasítások

- A beállítások nem változnak meg, ha több mezőt egyidejűleg érint meg. Így letörölheti a beállítási tartományra kifutott ételt.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

## Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
○ Egykörös főzőhely	
⊙ Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a hozzákapcsolás szimbólumot ⊙
∞ Kétkörös főzőhely sütő-zónával	Érintse meg a hozzákapcsolás szimbólumot. ⊙, 2. fűtőkör bekapcsol. Érintse meg ismét a hozzákapcsolás szimbólumot ⊙, a sütőzóna bekapcsol.

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít.

Főzőhely bekapcsolása: a készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja

## Maradékhő-kijelzés

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

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot

olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

# A főzőfelület beállítása

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

## Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: érintse meg a **I** szimbólumot. A főkapcsoló feletti kijelző és a főzőhely-kijelzők **○** világítanak. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: érintse meg a **I** szimbólumot, míg a főkapcsoló feletti kijelzés és a főzőhely-kijelzők **○** ki nem alszanak. Valamennyi főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés

mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

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

## Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.



1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

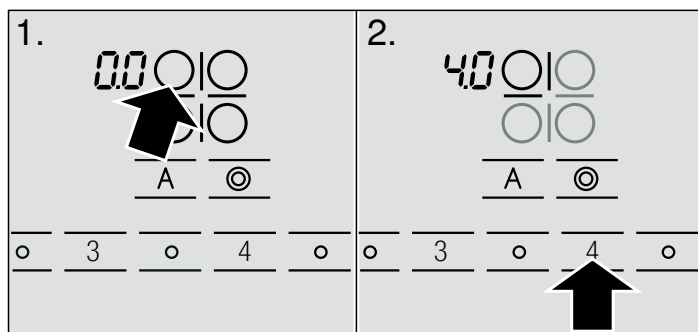
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ez a beállítási tartományban a **o** szimbólummal van jelölve.

## Főzési fokozat beállítása

1. Érintse meg a  szimbólumot a főzőhely kiválasztásához.

A főzési fokozat-kijelzőn világít a  és a főzőhely-kiválasztás szimbóluma  is világít.

2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



**Utasítás:** A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolható.

## A főzési fokozat módosítása

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

## Főzőhely kikapcsolása:

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

## Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

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

Sűrűn folyós ételek melegítésekor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz	1-2	-
Zselatin	1-2	-
<b>Melegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel(pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1.5-2.5	-
A virslit vízben főzze meg**	3-4	-
<b>Kiolvasztás és melegítés</b>		
Mélyhűtött spenót	2.5-3.5	20-30 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.5-3.5	10-15 perc
<b>Puhára párolás, főzés</b>		
Gombóc	4.5-5.5	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. besamel mártás	1-2	3-6 perc
Felvert mártások, pl. Bermaise mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
<b>Főzés, gőzölés, párolás</b>		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.5-2.5	25-35 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.5-4.5	15-60 perc
Zöldség	2.5-3.5	10-20 perc
Zöldség, fagyasztott	3.5-4.5	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.5-3.5	50-60 perc

\* Továbbfőzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
<b>Sütés**</b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, fagyasztott	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska	6-7	8-12 perc
Scampi és garnéla	7-8	4-10 perc
Serpenyőben készített ételek fagyasztva	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan
Omllett	3.5-4.5	folyamatosan
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
<b>Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)</b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirke nugget	8-9	-
Krokkett	7-8	-
Fasírt	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-

\* Továbbfőzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

## Forraló-elektronika

A forraló-elektronika a főzőhelyet a legnagyobb teljesítménnyel fűti fel, majd visszakapcsol az Ön által választott továbbfőzési fokozatra.

A beállított továbbfőzési fokozattól függ, hogy mennyi idő alatt melegszik fel a főzőhely.

### Forraló-elektronika beállítása

A forraló-elektronika csak a főzőhely bekapcsolása utáni első 30 másodpercben aktiválható:

1. A főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatának beállítása.
2. Érintse meg a **A** szimbólumot.

A forraló-elektronika aktiválva van. A kijelzőn felváltva villog a **A** és a továbbfőzési fokozat.

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

### Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához

Az alábbi táblázatból megtudhatja, melyik ételhez használható a forraló-elektronika.

A kisebb megadott mennyiség a kisebb főzőhelyekre, a nagyobb mennyiség a nagyobb főzőhelyekre vonatkozik. A megadott értékek irányértékek.

Étel forraló-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
<b>Melegítés</b>			
Húsleves	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 perc
Rántással készült leves	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 perc
Tej**	200-400 ml	A 1-2	4-7 perc
<b>Melegítés és melegen tartás</b>			
Egytálétel(pl. lencsefőzelék)	400-800 g	A 1-2	-

\* Továbbfőzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

Étel forraló-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
<b>Kiolvasztás és melegítés</b>			
Mélyhűtött spenót	300-600 g	A 2.5-3.5	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	20-30 perc
<b>Puhára párolás</b>			
Hal	300-600 g	A 4-5*	20-25 perc
<b>Főzés</b>			
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125-250 g	A 2-3	20-25 perc
Héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 perc
Sós burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 perc
Zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	15-20 perc
Mélyhűtött zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g-1 kg	A 4.5-5.5	15-20 perc
<b>Párolás</b>			
Göngyölt hús	4 darab	A 4-5	50-60 perc
Párolt sült	1 kg	A 4-5	80-100 perc
<b>Sütés**</b>			
Hússzelet, natúr vagy panírozott	1-2	A 6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott	1-2	A 6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	1-2	A 7-8	8-12 perc
Hal és halfilé panírozott	1-2	A 6-7	8-12 perc
Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska	200-300 g	A 6-7	8-12 perc
Palacsinta		A 6-7	folyamatosan süsse

\* Továbbfőzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

## Tanácsok a forraló-elektronika használatához

A forraló-elektronika tápanyagokat kímélő és kevés vízzel történő főzést biztosít.



- A nagy főzőhelyeken csak kb. 3 csésze vizet, a kis főzőhelyeken kb. 2 csésze vizet adjon az ételhez.
- Fedje le az edényt egy fedővel.
- A forraló-elektronika nem alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, melyeket sok vízben kell főzni (pl. tészta).


## Gyerekszár

A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekszár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

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

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

### Automatikus gyerekszár

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

#### Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekszár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

# Időzítés

Az időzítés kétféleképpen használható:





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

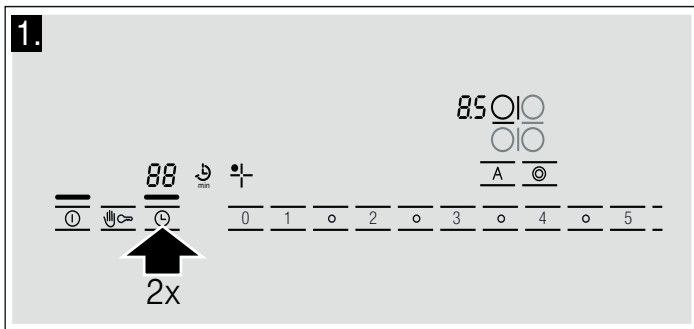
## A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

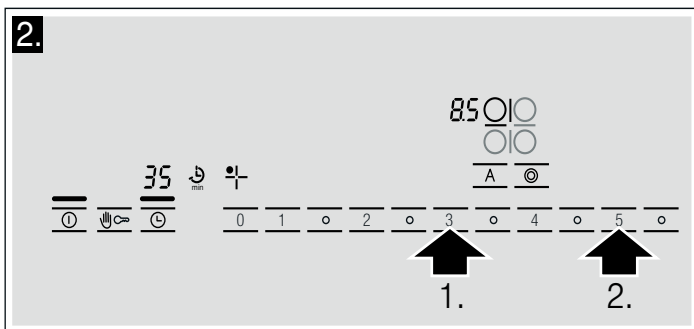
### Időtartam beállítása

A főzőhely legyen kiválasztva és beállítva.

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






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





Az időtartam lefut.


### Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzőhely kijelzőjén világít a  jelzés. Egy hangjelzés hallható. Az időzítés-kijelzőn 10 másodpercig világít a . Érintse meg a  szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

### Időtartam korrigálása vagy törlése

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

### Utasítások



- Ha beállította a konyhai órát, az időzítés-kijelző mindig a konyhai óra állását mutatja. A főzőhelyhez beállított időtartam lekérdezéséhez válassza ki a főzőhelyet, és érintse meg kétszer az  szimbólumot. Az időtartam 10 másodpercig megjelenik az időzítés-kijelzőn.
- Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, az időzítés-kijelzőn mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.
- Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

## Automatikus időzítés

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

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.




**Utasítás:** Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot, vagy kikapcsolhatja egy főzőhely automatikus időzítését:

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

## Konyhai óra



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

### Így állítsa be



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

Néhány másodperc múlva az idő lefut.

### Az időtartam letelte után


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

### Az idő korrigálása

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

# Automatikus időkorlát

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


A főzőhely fűtése megszakad. Az időzítés-kijelzőn világít a .

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

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

# Törlési védelem

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

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A kezelőfelület 30 másodpercig le van

zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

**Utasítás:** A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja.

## Alapbeállítások


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

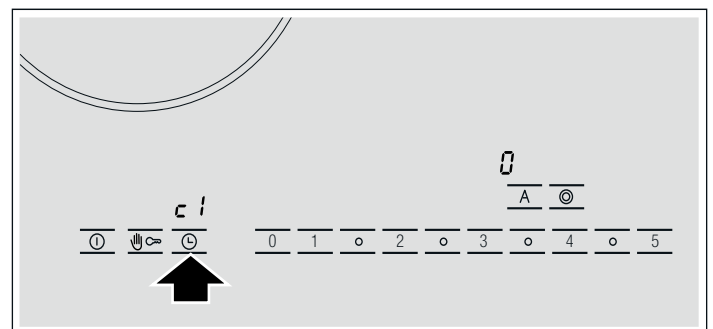
Kijelző	Funkció
	<b>Automatikus gyerekzár</b>  Kikapcsolva.*  Bekapcsolva.
	<b>Hangjelzés</b>  Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva.  Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.  Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
	<b>Automatikus időzítés</b>  Kikapcsolva.  Időtartam,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



\* Alapbeállítás

## Alapbeállítások módosítása

A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

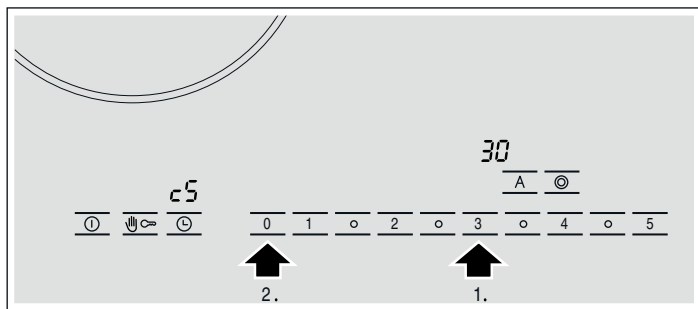
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot 4 másodpercig.



A bal kijelzőn megjelenik a , a jobb kijelzőn a .

3. Érintse meg a ⊕ szimbólumot mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.

4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Érintse meg a ⊕ szimbólumot 4 másodpercig. A beállítás aktiválódott.

### Kikapcsolás

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

## Tisztítás és ápolás

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

Alkalmas tisztító- és ápolószerek az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

### Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehült.

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

Soha ne használjon:

- higítatlan kézi mosogatószeret
- mosogatógéphez használatos tisztítószeret
- súrolószeret

- agresszív tisztítószeret, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy folteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

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

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

### A főzőfelület kerete

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

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

## Üzemzavar elhárítása

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
$\bar{E}$ villog	A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.
$\bar{E}r$ + szám	Zavar az elektronikában.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítóval vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
$F2$	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehült. Azután érintse meg a főzőhely valamelyik kezelőfelületét.*
$F4$	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta az összes főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehült. Azután érintse meg a főzőhely tetszőleges kezelőfelületét.*
$F8$	A főzőhely túl sokáig üzemelt és kikapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.

\* Ne tegyen forró edényt a kezelőfelület közelébe vagy a kezelőfelületre



---

# Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani kell, ügyfélszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll.

## **E-szám és FD-szám:**

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

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

## **Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**

**H** 06 1 4895461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND