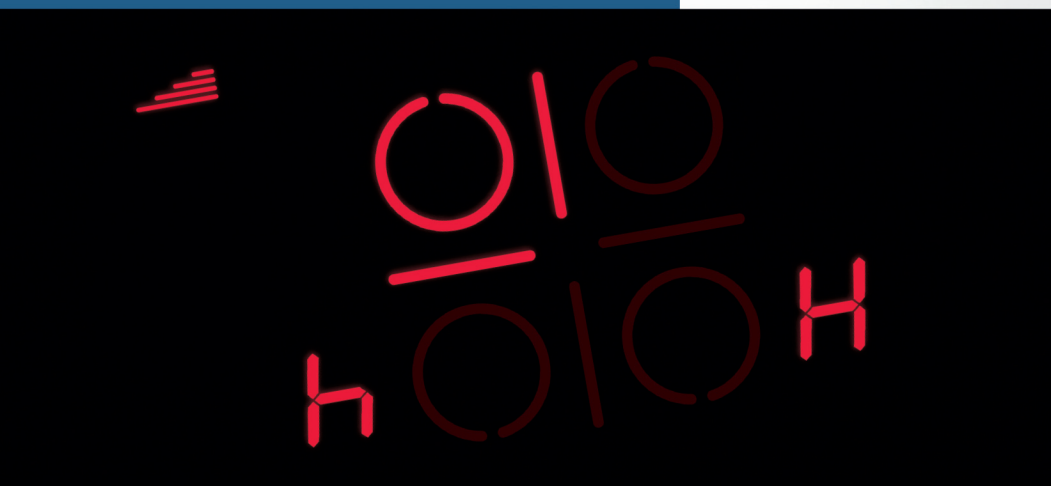




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



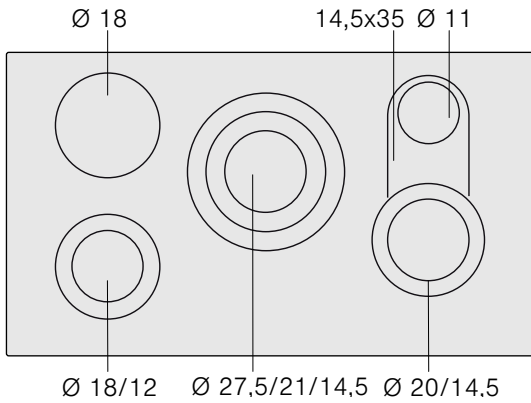
Płyta grzejna
Варочная панель
Főzőfelület
Plită
PKV9..DC1.



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi2
[ru] Правила пользования18

[hu] Használati utasítás 34
[ro] Instrucțiuni de utilizare 49

PKV9..DC1.

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	3		Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	11
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3		Funkcja utrzymywania ciepła potraw	12
	Przyczyny uszkodzeń	4		Włączanie funkcji utrzymywania ciepła	12
	Przegląd	4		Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła	12
	Ochrona środowiska	4		Blokada ustawień	12
	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	4		Wskaźnik zużycia energii	12
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	5		Ustawienia podstawowe	12
	Informacje na temat urządzenia	5		Zmiana ustawień podstawowych	13
	Panel sterowania	5		Czyszczenie	13
	Pola grzewcze	6		Ceramika szklana	13
	Wskaźnik ciepła resztkowego	6		Rama płyty grzewczej	13
	Obsługa urządzenia	6		Co robić w razie usterki?	14
	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	6		Komunikat z E na wyświetlaczach	14
	Nastawianie pola grzewczego	7		Serwis	15
	Tabela gotowania	7		Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD)	15
	Sensoryka smażenia	8		Potrawy testowe	15
	Patelnia do sensoryki smażenia	8			
	Stopnie smażenia	8			
	Ustawianie systemu czujników smażenia	9			
	Wyłączanie sensoryki smażenia	9			
	Tabela smażenia	9			
	Zabezpieczenie przed dziećmi	10			
	Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi	10			
	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi	10			
	Funkcje zegara	10			
	Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie	10			
	Automatyczny timer	11			
	Minutnik	11			
	Funkcja stopera	11			

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

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

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

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

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

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

Ochrona środowiska

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

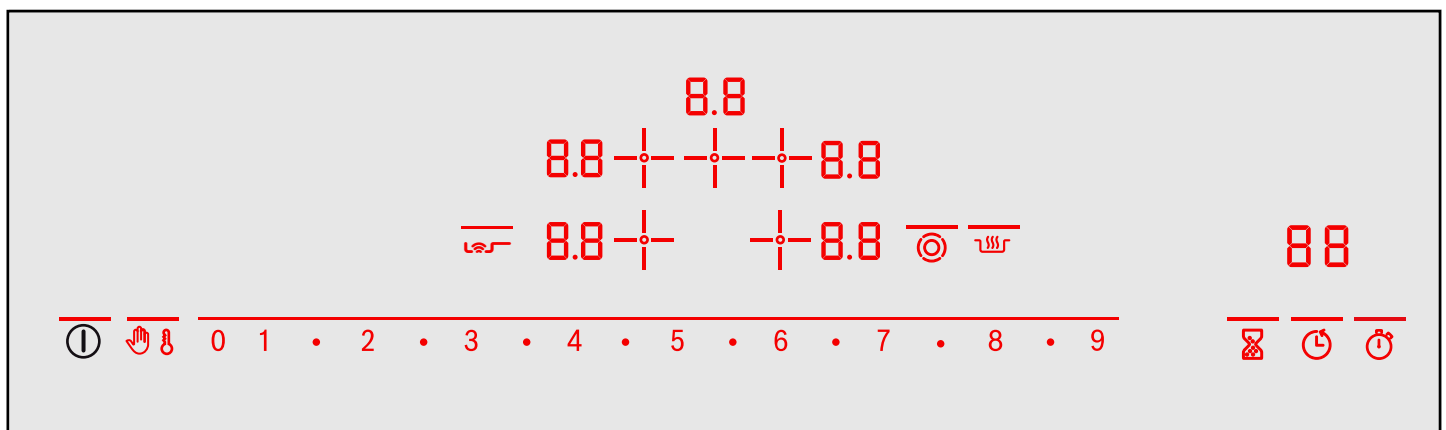


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytych sprzęcie elektronicznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia




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


Panel sterowania



Wskaźnik	Opis
1-9	Stopnie mocy
H/h	Ciepło resztkowe
Lo	Funkcja utrzymywania ciepła
88	Timer

Powierzchnia obsługi z paskami świetlnymi ponad symbolami	
1	Włącznik główny
2 3	Zabezpieczenie przed dziećmi Blokada ustawień
4	Funkcja utrzymywania ciepła
5 6 7 8 9	Strefa nastawiania
10	Sensoryka smażenia
11	Włączanie stref







Powierzchnia obsługi z paskami świetlnymi ponad symbolami	
	Minutnik
	Timer
	Funkcja stopera

Powierzchnia obsługi bez pasków świetlnych ponad symbolami	
	Wybór pola grzewczego

Wskazówki

- Powierzchnie obsługi, które mogą być obecnie wybrane, świecą się lekko lub jasno, w zależności od warunków pracy płyty grzewczej. Ich dotknięcie spowoduje realizację danej funkcji.
- Nie świecą się powierzchnie obsługi dla funkcji, których obecnie nie można wybrać.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Pola grzewcze

Pole grzewcze	Włączanie i wyłączenie
 Pole jednostrefowe	
 Pole dwustrefowe	Dotknąć symbolu 
 Pole trójstrefowe	Dotknąć symbolu  , włącza się dodatkowo 2-gi obwód Dotknąć symbolu  jeszcze raz, włącza się dodatkowo 3-ci obwód grzewczy

Włączanie dodatkowego pola grzewczego: świeci się odpowiedni wskaźnik

Wskazówki

- Ciemne miejsca w żarzącym się polu grzewczym powstają ze względów technicznych. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze jest regulowane przez włączanie i wyłączenie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać. Zapewnia to np.:
 - ochronę wrażliwych części przed przegrzaniem
 - ochronę urządzenia przed przeciążeniem elektrycznym
 - uzyskiwanie lepszych rezultatów gotowania
- W przypadku pól wielostrefowych, elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy obwodów dołączanych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.




Pola grzewcze z mostkiem grzewczym

W przypadku tych pól grzewczych możliwe jest łączenie dwóch pojedynczych pól w jedną dużą strefę smażenia przy użyciu mostka grzewczego.

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

Włączanie mostka grzewczego: pole jednostrefowe musi być wyłączone.

1. Włączyć pole dwustrefowe.

2. Dotknąć symbolu . Włącza się dodatkowo zewnętrzny obwód grzewczy pola dwustrefowego. Świeci się wskaźnik.
3. Ponownie dotknąć symbolu . Włącza się dodatkowo strefa smażenia. Świeci się wskaźnik. Wyłączenie strefy smażenia: ponownie dotknąć symbolu . Wskaźnik gaśnie. Strefa smażenia zostaje wyłączona.

Wskazówka: Po włączeniu strefy smażenia zewnętrzny obwód grzewczy dwustrefowego pola grzewczego zostaje automatycznie wyłączony.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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





Obsługa urządzenia

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


Włączanie i wyłączenie płyty grzewczej

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

Włączanie

Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Zaświeci się pasek świetlny nad włącznikiem głównym. Zaświecą się wskaźniki powierzchni obsługi oraz wskaźniki stopnia mocy grzania . Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie

Dotykać symbolu , aż zgaśnie pasek świetlny nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze dostatecznie ostygną.

Wskazówki

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

Nastawianie pola grzewczego

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.


Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

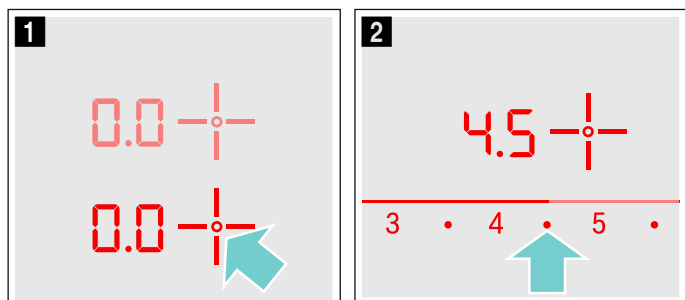
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Pokazuje się na wyświetlaczu np. jako **4.5**.

Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu , aby wybrać pole grzewcze. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się jasno **0.0**.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



Pole grzewcze jest włączone.

Zmiana stopnia mocy grzania:

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze. W strefie nastawiania wybrać 0. Po ok. 10 sekundach pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówka: Ostatnio nastawione pole grzewcze pozostaje aktywowane. Pole grzewcze można ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Do podgotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

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

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

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1-1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw		
Potrava jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1.5-2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak mrożony	2.5-3.5	10-20 min
Gulasz mrożony	2.5-3.5	20-30 min
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kluski, knedle	4.5-5.5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3-4	8-12 min
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min
Ryż na mleku	1.5-2.5	35-45 min
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min
Potravy mączne, makarony	6-7*	6-10 min
Potrava 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	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min
Gulasz	2.5-3.5	50-60 min
Pieczenie z małą ilością oleju**		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min
Sznyceł, mrożony	6-7	8-12 min
Kotlet, naturalny lub panierowany***	6-7	8-12 min

* Dalsze gotowanie bez pokrywki


** Bez pokrywki

*** Często obracać

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min
Hamburgery, kotlety mielone (3 cm grubości)***	4.5-5.5	30-40 min
Pierś kurczaka (2 cm grubości)***	5-6	10-20 min
Pierś kurczaka, mrożona***	5-6	10-30 min
Ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min
Scampi i krewetki	7-8	4-10 min
Podsmażanie warzyw, świeżych grzybów	7-8	10-20 min
Warzywa, mięso w paski na sposób azjatycki	7.5-8.5	15-20 min
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.5-4.5	smażenie ciągłe
Jajka sadzone	5-6	3-6 min
Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**)		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8-9	-
Krokiety, mrożone	7-8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4-5	-

* Dalsze gotowanie bez pokrywki
 ** Bez pokrywki
 *** Często obracać

Sensoryka smażenia

Dwustrefowe pole grzewcze, oznaczone symbolem , posiada funkcję sensoryki smażenia. W przypadku korzystania z pola grzewczego z sensoryką smażenia czujnik reguluje temperaturę patelni.

W przypadku ustawienia funkcji sensoryki smażenia zostanie załączony automatycznie zewnętrzny obwód grzewczy pola dwustrefowego.

Zaleta podczas smażenia:

- Pole grzewcze nagrzewa się wyłącznie wówczas, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię.
- Olej i inne tłuszcze nie przegrzewają się.

Wskazówki

- Nigdy nie rozgrzewać tłuszczu bez nadzoru.
- Patelnię stawiać na środku pola grzewczego. Średnica spodu patelni powinna odpowiadać średnicy pola grzewczego.
- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie regulator nie działa. Można stosować siatkową osłonę do patelni. Regulator wówczas działa.
- Należy używać wyłącznie tłuszczu przeznaczonego do smażenia. W przypadku smażenia na maśle, margarynie, oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia extra lub smalcu nastawiać stopień smażenia na 1 lub 2.

Patelnia do sensoryki smażenia

Do pracy z sensoryką smażenia należy wybierać odpowiednią patelnię.

Patelnia systemowa jako wyposażenie specjalne

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

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach.

Podane poniżej stopnie smażenia dotyczą smażenia na patelni systemowej.

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

Stopnie smażenia




Stopień smażenia	Temperatura	przeznaczone do
1	bardzo niski	np. przygotowania i zagęszczenia sosu, gotowania warzyw na parze bez dodawania wody i z dodatkiem tłuszczu, smażenia żywności z olejem extra z oliwek, masłem lub margaryną
2	niski	np. omletów, smażenia żywności z olejem extra z oliwek, masłem lub margaryną
3	średnio niski	np. smażenia ryb, grubego mięsa, jak kotlety mielone i kiełbaski
4	średnio wysoki	np. smażenia steków średnio lub dobrze wypieczonych, panierowanych produktów mrożonych, cienkiego mięsa, jak sznycel, potrawka i warzywa
5	duży	np. smażenia steków krwistych, placków ziemniaczanych i ziemniaków smażonych

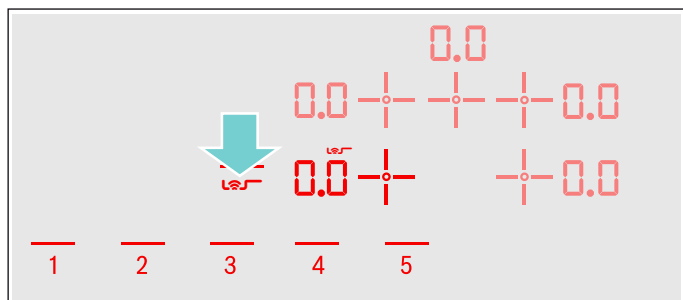
Ustawianie systemu czujników smażenia

Wybrać z tabeli odpowiedni stopień smażenia. Postawić patelnię na polu grzewczym.

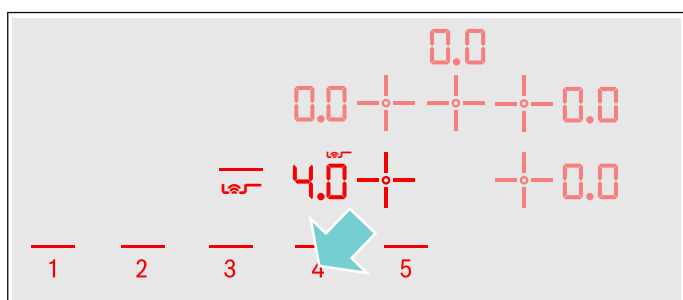
Płyta grzewcza musi być włączona.



Wybrać pole grzewcze.

1. Dotknąć symbolu . We wskaźniku pola grzewczego świeci  i pojawia się symbol . W polu ustawień pojawiają się stopnie mocy smażenia 1-5.



2. Wybrać żądany stopień mocy smażenia w polu ustawień. System czujników smażenia jest aktywny. Włącza się automatycznie duże pole dwustrefowe.



Symbol  miga do momentu osiągnięcia temperatury smażenia. Następnie słychać sygnał. Symbol  świeci.

3. Umieścić na patelni tłuszcz, a następnie potrawę. Odwracać jak zwykle, aby nie doszło do przypalenia potraw.

Wyłączanie sensoryki smażenia

Dotknąć symbolu .

Tabela smażenia

Tabela pokazuje stopie smażenia odpowiednie dla różnych potraw. Czas smażenia zależy od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktu.

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

Najpierw rozgrzać pustą patelnię. Dopiero po usłyszeniu sygnału dźwiękowego umieścić na patelni produkty razem z tłuszczem do smażenia.

	Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału dźwiękowego
Mięso		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	4	6-10 min
Filet	4	6-10 min
Kotlet*	3	10-17 min
Cordon bleu*	3	15-20 min
Steki krwiste (3 cm grubości)	5	6-8 min
Steki średnio lub dobrze wypieczone (3 cm grubości)	4	8-12 min
Pierś drobiowa (2 cm grubości)*	3	10-20 min
Kiełbaski parzone lub surowe*	3	8-20 min
Hamburger (1,5 cm grubości)*	3	6-30 min
Kotlety mielone (2 cm grubości)*	3	10-20 min
Potrawka, gyros	4	7-12 min
Mięso mielone	4	6-10 min
Boczek	2	5-8 min
Ryba		
Ryba smażona, np. pstrąg	3	10-20 min
Filet rybny, naturalny lub panierowany	3/4	10-20 min
Langusty, krewetki	4	4-8 min
Potrawy z jaj		
Naleśniki	4	smażyć ciągle
Omlety	2	3-6 min (na porcję)
Jajka sadzone	2/4	2-6 min
Jajecznica	2	4-9 min
Omlet cesarski	3	10-15 min
Torrijas / tosty francuskie	3	4-8 min (na porcję)
Ziemniaki		
Ziemniaki smażone po ugotowaniu w mundurkach	5	6-12 min
Ziemniaki smażone surowe	3	15-25 min
Placki ziemniaczane	5	2,5-3,5 min (na porcję)
Placki ziemniaczane rösti	2	40-45 min
Ziemniaki glazurowane	4	10-15 min
Warzywa		
Szklenie cebuli / czosnku	1/2	2-10 min
Cebula prażona	3	5-10 min
Cukinia, oberżyna	3	4-12 min
Papryka, zielone szparagi	3	4-15 min

* często obracać

** kłaść na zimną patelnię

	Stopień smażenia	Łączny czas smażenia liczony od sygnału dźwiękowego
Duszenie warzyw z dodatkiem tłuszczu i bez wody, np. cukinia, zielona papryka	1	10-20 min
Grzyby	4	10-15 min
Warzywa glazurowane	4	6-10 min
Produkty mrożone		
Sznyceł	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Piers drobiowa*	2	10-30 min
Chicken Nuggets*	4	10-20 min
Gyros, kebab	4	10-15 min
Filet rybny, naturalny lub panierowany	3	10-20 min
Paluszki rybne	4	8-12 min
Frytki	4/5	4-6 min
Potrawy z patelni / warzywa z patelni	4	8-15 min
Sajgonki	3	10-30 min
Camembert / ser	3	10-15 min
Sosy		
Sos pomidorowy z warzywami	1	25-35 min
Sos beszamelowy	1	10-20 min
Sos serowy, np. sos gorgonzola	1	10-20 min
Zagęszczanie sosów, np. sos bolognese, sos pomidorowy	1	25-35 min
Słodkie sosy, np. sos pomarańczowy	1	15-25 min
Inne		
Camembert / ser	3	7-10 min
Gotowe suche potrawy z dodatkiem wody, np. potrawy makaronowe z patelni*	2	4-6 min
Grzanki	3	6-10 min
Prażenie migdałów / orzechów / orzeszków pinii**	2	3-7 min

* często obracać



** kłaść na zimną patelnię


Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

Włączanie: włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym ①. Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzewcza jest zablokowana.

Wyłączanie: włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym ①. Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączenie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → *Strona 12*

Funkcje zegara

Występują 3 różne funkcje zegara:

- Automatyczne wyłączenie się pola grzewczego
- Minutnik
- Stoper

Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

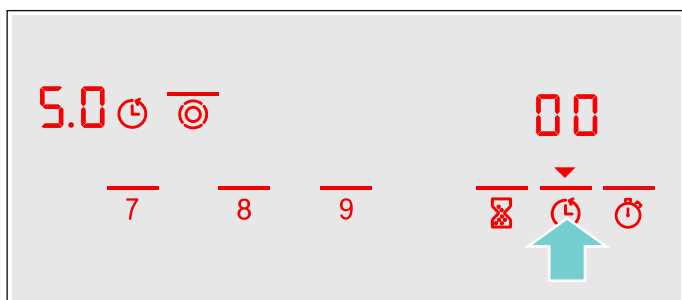
Dla wybranego pola grzejnego wprowadzić czas trwania. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

Nastawianie czasu trwania

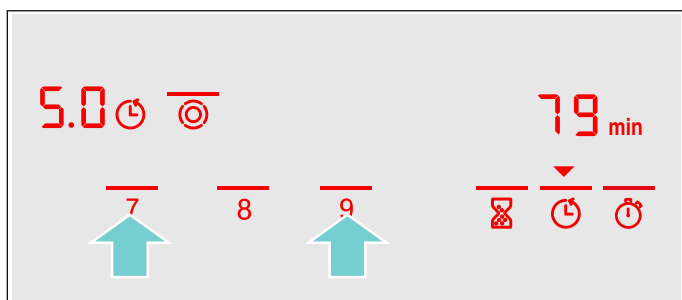
Pole grzewcze musi być włączone.

1. Wybrać pole grzewcze.

2. Dotknąć symbolu ☹️. Świeci się jasno ▼ nad symbolem ☹️ oraz wskaźnik ☹️ wybranego pola grzewczego. Na wskaźniku timera świeci się 00.



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



Czas trwania jest odliczany. Jeśli czas trwania został nastawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas wybranego pola grzewczego.

Sensoryka smażenia

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

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu pole grzewcze wyłącza się. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku timera świeci się 00 przez 10 sekund. Błyska ▼ nad symbolem ☹️ oraz wskaźnik ☹️. Dotknąć dowolnego symbolu. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu ☹️. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

Wskazówki

- Czas trwania można nastawić do 99 minut.
- Gdy upłynie ostatnia minuta czasu, wskaźnik timera przejdzie z minut na sekundy.

Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest wstępne ustawienie czasu dla wszystkich pól grzewczych. Po każdym włączeniu pola grzewczego rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie.

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 12

Wskazówka: Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzewczego:

Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu ☹️. 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. W celu aktywacji płyta grzewcza musi być włączona.

Nastawianie minutnika

1. Dotknąć symbolu ⌚. Świeci się jasno ▼ nad symbolem ⌚. Na wskaźniku timera świeci się 00.
2. Ustawić wybrany czas w strefie nastawiania. Po kilku sekundach włącza się odliczanie czasu.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał, a na wskaźniku timera przez 10 sekund błyska 00. Błyska ▼ nad symbolem ⌚. Dotknąć dowolnego symbolu. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

Korekta nastawionego czasu

Za pomocą symbolu ⌚ wybrać minutnik i wprowadzić nowe ustawienia.

Funkcja stopera

Stoper pokazuje czas, jaki upływa po uruchomieniu tej funkcji.

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

Dotknięcie symbolu ⌚ włącza funkcję stopera. Na wskaźniku timera pojawia się 00 i rozpoczyna się odmierzenie czasu. W ciągu pierwszej minuty są pokazywane sekundy, a następnie minuty.

Dotknięcie symbolu ⌚ zatrzymuje funkcję stopera. Kolejne dotknięcie symbolu ⌚ wyłącza funkcję stopera. Wskazanie timera gaśnie.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

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



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

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

Funkcja utrzymywania ciepła potraw



Funkcja utrzymywania temperatury nadaje się idealnie do roztopiania czekolady lub masła oraz do utrzymywania ciepła potraw i naczyń

Włączanie funkcji utrzymywania ciepła

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się .

Funkcja utrzymywania ciepła jest włączona.




Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się .

Funkcja utrzymywania ciepła jest wyłączona.

Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania panelu obsługi płyta grzewcza jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta została wyposażona w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Świeci wskaźnik  nad symbolem . Panel obsługi jest zablokowany na 30 sekund. Można wytrzeć panel obsługi bez zmiany ustawień.

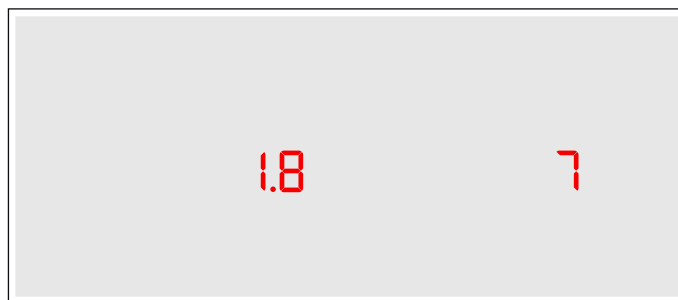
Wskazówka: Funkcja blokady ustawień nie dotyczy włącznika głównego. Płytę grzewczą można wyłączyć w każdej chwili.

Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie całkowitego zużycia energii między włączeniem a wyłączeniem płyty grzejnej.

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,87kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia w sieci.



Wskazanie nie jest aktywowane. W jaki sposób aktywować wskazanie, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 12

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma zaprogramowane różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskaźnik	Funkcja
c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi
0	Wyłączone.*
1	Włączone.
2	Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c 2	Sygnał
0	Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone (sygnał włącznika głównego pozostaje włączony).
1	Włączony tylko sygnał błędnej obsługi.
2	Włączony tylko sygnał potwierdzający.
3	Włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
c 3	Wskaźnik zużycia energii (o napięcie sieciowe dowieźć się u dostawcy prądu)
0	Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony.*
1	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 230V.
2	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 400V.
3	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 220V.
4	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 240V.
c 5	Automatyczny timer
00	Wyłączone.*
0 1-99	Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
c 6	Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.


*Ustawienie podstawowe

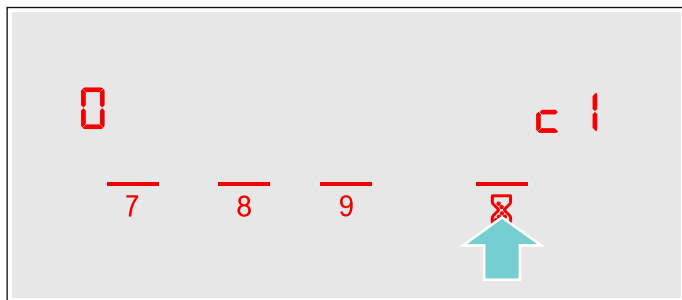
Wskaźnik	Funkcja
c 7	Włączenie elementu grzewczego
0	Wyłączone.
1	Włączone.
2	Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego.*
c 0	Przywrócenie ustawień podstawowych
0	Wyłączone.*
1	Włączone.

*Ustawienie podstawowe


Zmiana ustawień podstawowych

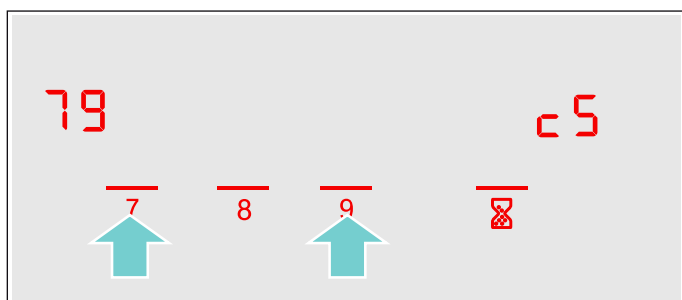
Płyta grzewcza musi być wyłączona.


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



Pojawi się **c 1** i na wskaźniku pola grzewczego zaświeci się **0**.

3. Tyle razy dotknąć symbolu , aż pojawi się żądane wskazanie.
4. W strefie nastawienia ustawić żądaną wielkość.



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

Wyłączenie

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

Czyszczenie

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

Ceramika szklana

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

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

Nigdy nie używać:

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

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

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

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

Rama płyty grzejnej

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

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

Co robić w razie usterki?

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

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

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

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

Komunikat z E na wyświetlaczach

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

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



Serwis

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

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

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki PL 801 191 534

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



Potrawy testowe

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

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

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

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

Potrawy testowe	Podgrzewanie / krótkie gotowanie		Dalsze gotowanie		
	Stopień krótkiego gotowania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Pokrywa

Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego

Naczynie: rondel					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	g ²	ok. 5:20	Nie	1 1,3	Nie
				¹ Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty	
		² Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia			
				³ Po zagotowaniu sos beszamelowy gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając	

Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie z pokrywą

Naczynie: garnek					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 6:45 Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut	Nie	2	Tak
				Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	
Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm	9	ok. 7:20 Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut	Nie	2	Tak
				Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać	

Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie bez pokrywy





Naczynie: garnek					
Temperatura mleka: 7° C					
Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 7:30 Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut	Nie	2	Nie

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

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

Оглавление

	Применение по назначению	19
	Важные правила техники безопасности.	19
	Причины повреждений	20
	Обзор	20
	Охрана окружающей среды	20
	Рекомендации по экономии электроэнергии	20
	Правильная утилизация упаковки	21
	Знакомство с прибором	21
	Панель управления	21
	Конфорки	22
	Индикатор остаточного тепла	22
	Управление бытовым прибором.	22
	Включение и выключение варочной панели	22
	Регулировка конфорок	22
	Таблица приготовления	23
	Сенсорный режим жарения	24
	Сковороды для жарения в сенсорном режиме	24
	Режимы жарения	24
	Настройка сенсорного режима жарения	25
	Выключение сенсорного режима жарения	25
	Таблица для жарения	25
	Блокировка для безопасности детей	26
	Включение и выключение блокировки для безопасности детей	26
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	26
	Функции времени	26
	Автоматическое отключение конфорок	26
	Автоматический таймер	27
	Бытовой таймер	27
	Функция секундомера	27
	Автоматическое аварийное отключение	28
	Функция поддержания в горячем состоянии .28	
	Включение функции поддержания в горячем состоянии	28
	Выключение функции поддержания в горячем состоянии	28
	Защита при вытирании.	28
	Индикатор расхода электроэнергии.	28
	Базовые установки	28
	Изменение базовых установок	29

	Очистка	29
	Стеклокерамика	29
	Рама варочной панели	30
	Что делать в случае неисправности?	30
	E-сообщение на индикации	30
	Служба сервиса	31
	Номер E и номер FD	31
	Контрольные блюда	31

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

Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

Важные правила техники безопасности

Предупреждение – Опасность возгорания!

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

Предупреждение – Опасность ожога!

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

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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



Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



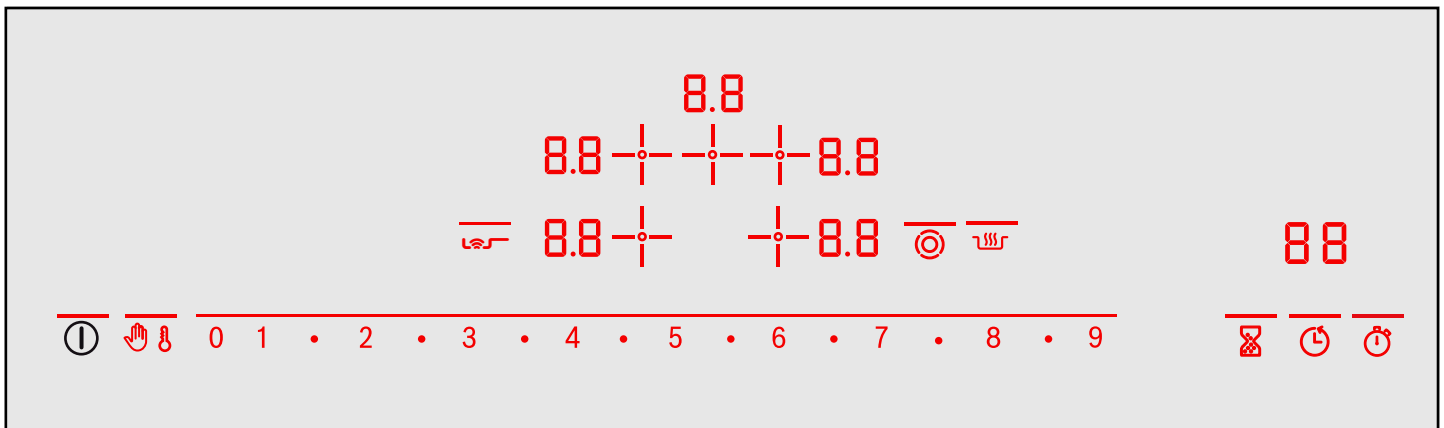
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором



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


→ Страница 2







Панель управления



Индикаторы	
1-9	Ступени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло
Lo	Функция поддержания в горячем состоянии
88	Таймер

Панели управления со светящимися полосами над символами.	
	Таймер
	Функция секундомера

Панели управления без светящихся полос над символами	
	Выбор конфорки

Панели управления со светящимися полосами над символами.	
	Главный выключатель
	Блокировка для безопасности детей Защита при вытирании
	Функция поддержания в горячем состоянии
1•2•3•4•	Диапазон настройки
	Сенсорный режим жарения
	Подключение зон
	Бытовой таймер

Указания

- В зависимости от режима варочной панели панели управления, которые можно выбрать в данное время, светятся полужарким или ярким светом. Если коснуться их, соответствующая функция выполняется.
- Панели управления для функций, которые нельзя выбрать в данное время, не светятся.
- Следите за тем, чтобы панели управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
⊙ Двухконтурная конфорка	Коснитесь символа ⊙
⊙ Трехконтурная конфорка	Коснитесь символа ⊙, подключается второй нагревательный контур Еще раз коснитесь символа ⊙, подключается третий нагревательный контур.

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор

Указания

- Темные участки на рисунке накала конфорки обусловлены технически. Они не влияют на функцию конфорки.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.
Это позволит, например:
 - защитить легко повреждаемые детали от перегрева
 - предохранить прибор от перегрузки по току
 - приготовить более вкусную пищу
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в различное время.

⚙ Конфорки с соединяющим нагревательным элементом

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

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

Подключение соединяющего нагревательного элемента: одноконтурная конфорка должна быть выключена.

1. Включите двухконтурную конфорку.
2. Коснитесь символа ⊙. Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки. Загорается индикатор.
3. Еще раз прикоснитесь к символу ⊙. Подключается зона нагрева для жаровни. Загорается индикатор.
Отключение зоны нагрева для жаровни: еще раз прикоснитесь к символу ⊙. Дисплей гаснет. Зона нагрева для жаровни выключается.

Указание: При подключении зоны нагрева для жаровни внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки автоматически отключается.

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.

Управление бытовым прибором

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

Коснитесь символа ①. Раздается звуковой сигнал. Загорается светящаяся полоса над главным выключателем. Загораются индикаторы панелей управления и ступеней нагрева конфорок ②. Варочная панель готова к работе.

Выключение

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

Указания

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

Регулировка конфорок

Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

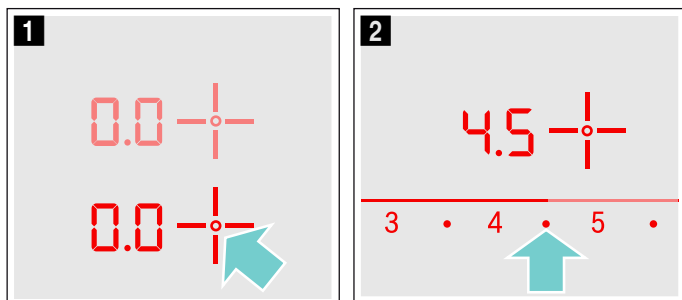
Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение. Оно выводится на индикаторе, например, в форме 4.5.

Настройка степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь символа + для выбора конфорки. На индикаторе ступеней нагрева конфорки ярко горит ②.

2. Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.



Конфорка включена.

Изменение степени нагрева конфорки: Выберите конфорку и установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку. Установите 0 в зоне настройки. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Указание: Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.

Таблица приготовления

Приведенная ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

Чтобы довести до кипения, используйте степень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

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

Советы по экономии энергии при приготовлении пищи приведены в разделе по охране окружающей среды. → Страница 20

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на степени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.5	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		
*** Чаше переворачивайте		

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на степени слабого нагрева, мин
Молоко**	1.5-2.5	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.5-3.5	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.5-3.5	20-30 мин
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клецки, фрикадельки	4.5-5.5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «беарнез», голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1.5-2.5	35-45 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.5-4.5	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	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушеное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.5-3.5	50-60 мин
Жарение с малым количеством масла**		
Шницель в панировке или без	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Котлета, в панировке или без***	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Шницели по-гамбургски, фрикадельки (толщиной 3 см)***	4.5-5.5	30-40 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)***	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		
*** Чаше переворачивайте		


	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Лангустины и креветки	7-8	4-10 мин
Соте из свежих овощей, грибов	7-8	10-20 мин
Овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7.5-8.5	15-20 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.5-4.5	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин

Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла)**

Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре, темпура	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

- * Приготовление на медленном огне без крышки
- ** Без крышки
- *** Чаше переворачивайте

Сенсорный режим жарения

Обозначенная символом  двухконтурная конфорка имеет сенсорный режим жарения. Если вы пользуетесь конфоркой с сенсорным режимом жарения, температуру сковороды регулирует сенсор.

При настройке сенсорного режима жарения автоматически включается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

Ваши преимущества при жарении:

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

Указания

- Никогда не разогревайте жир без присмотра.
- Ставьте сковороду на середину конфорки. Следите за тем, чтобы диаметр дна сковороды был подходящим.
- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе система регулировки работать не будет. Можно использовать сито для защиты от брызг, система регулировки будет работать.
- Используйте только жир, подходящий для жарения. Если вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, натуральное оливковое масло класса экстра или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения 1 или 2.

Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Для жарения в сенсорном режиме выбирайте надлежащую сковороду.

Системная сковорода в качестве спецпринадлежности

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

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей on-line может различаться в зависимости от страны.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды.

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

Режимы жарения




Режим жарения	Температура	Подходят для
1	очень низкая	например, приготовление и выпаривание соусов, тушение овощей без добавления воды и с добавлением жира, жарение продуктов на натуральном оливковом масле класса экстра, сливочном масле или маргарине
2	низкая	например, омлеты, жарение продуктов на натуральном оливковом масле класса экстра, сливочном масле или маргарине
3	низкая средняя	например, жарение рыбы, толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски
4	средняя высокая	например, приготовление среднепрожаренных или хорошо прожаренных стейков, жарение продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи
5	высокая	например, жарение стейков с кровью, картофельных оладий, приготовление жареного картофеля

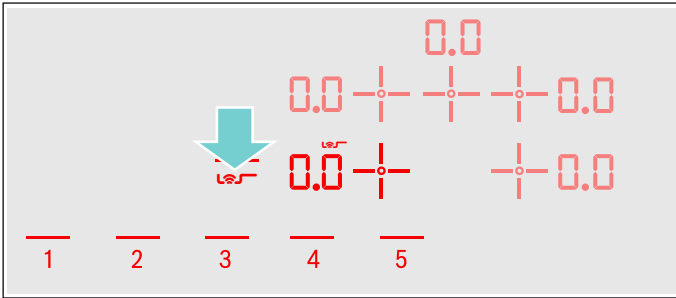
Настройка сенсорного режима жарения

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

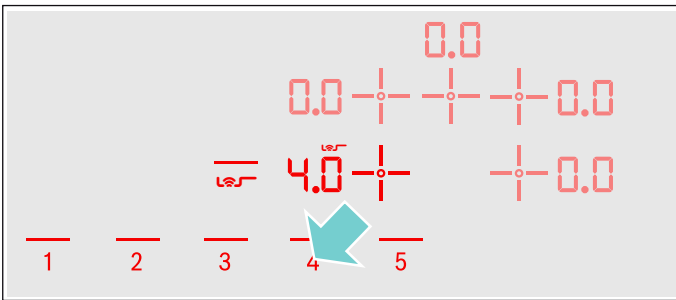
Варочная панель должна быть включена.



Выберите конфорку.

1. Коснитесь символа . На индикаторе конфорки горит  и появляется символ . Над зоной настройки появляются возможные режимы жарения 1-5.



2. Выберите в зоне настройки требуемый режим жарения. Сенсорный режим жарения активизирован. Большая двухконтурная конфорка включается автоматически.



Символ  мигает до тех пор пока не будет достигнута температура жарения. Потом раздается сигнал. Загорается символ .

3. Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты. Переверачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Выключение сенсорного режима жарения

Коснитесь символа .

Таблица для жарения

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

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

Сначала разогрейте пустую сковороду. Только после звукового сигнала положите в сковороду продукты вместе с жиром для жарения.

	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо		
Шницель в панировке или без нее	4	6-10 мин
Филе	4	6-10 мин
Котлета*	3	10-17 мин
Кордон блю*	3	15-20 мин
Стейки с кровью (3 см толщиной)	5	6-8 мин
Стейки среднепрожаренные или хорошо прожаренные (толщиной 3 см)	4	8-12 мин
Грудка птицы (2 см толщиной)*	3	10-20 мин
Колбаски, вареные или сырые*	3	8-20 мин
Шницели по-гамбургски (1,5 см толщиной)	3	6-30 мин
Фрикадельки (2 см толщиной)*	3	10-20 мин
Бефстроганов, гирос	4	7-12 мин
Мясной фарш	4	6-10 мин
Шпиг	2	5-8 мин
Рыба		
Рыба, жареная, например, форель	3	10-20 мин
Рыбное филе в панировке или без нее	3/4	10-20 мин
Омары, креветки	4	4-8 мин
Блюда из яиц		
Блины	4	непрерывно жарить
Омлеты	2	3-6 мин (на порцию)
Яичница-глазунья	2/4	2-6 мин
Яичница-болтунья	2	4-9 мин
Шмаррен по-королевски	3	10-15 мин
Гренки/французские тосты	3	4-8 мин (на порцию)
Картофель		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	5	6-12 мин
Жареный картофель из сырого картофеля	3	15-25 мин
Картофельные оладьи	5	2,5-3,5 мин (на порцию)
Жареный картофель	2	40-45 мин
Глазированный картофель	4	10-15 мин
Овощи		
Чеснок / лук пассеровать до полупрозрачности	1/2	2-10 мин
Жареный лук	3	5-10 мин
Кабачки цуккини, баклажаны	3	4-12 мин
Сладкий перец, зеленая спаржа	3	4-15 мин

* Чаше переворачивайте

** Выкладывать в холодную сковороду

	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Тушение овощей с добавлением жира и без добавления воды, например, цуккини, зеленый сладкий перец	1	10-20 мин
Грибы	4	10-15 мин
Глазированные овощи	4	6-10 мин
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	4	15-20 мин
Кордон блю	3	10-30 мин
Грудка птицы*	2	10-30 мин
Куриные нагеты*	4	10-20 мин
Гирос, кебаб	4	10-15 мин
Рыбное филе в панировке или без нее	3	10-20 мин
Рыбные палочки	4	8-12 мин
Картофель фри	4/5	4-6 мин
Блюда для жарения/овощи для жарения	4	8-15 мин
Весенние рулеты	3	10-30 мин
Камамбер/сыр	3	10-15 мин
Соусы		
Томатный соус с овощами	1	25-35 мин
Соус «Бешамель»	1	10-20 мин
Сырный соус, например, соус «Горгонзола»	1	10-20 мин
Выпаривание соусов, например, соуса «Болоньезе», томатного соуса	1	25-35 мин
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	1	15-25 мин
Прочее		
Камамбер/сыр	3	7-10 мин
Сухие готовые блюда с добавлением воды, например макаронник*	2	4-6 мин
Крутоны	3	6-10 мин
Обжарка миндаля/фундука/семян пинии**	2	3-7 мин

* Чаще переворачивайте




** Выкладывает в холодную сковороду



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: включите варочную панель главным выключателем . Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Индикатор  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: включите варочную панель главным выключателем . Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки». → [Страница 28](#)

Функции времени

Имеются 3 различные функции времени.

- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер
- Секундомер





Автоматическое отключение конфорок

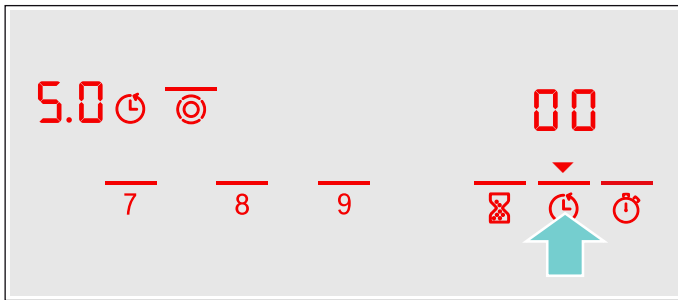
Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Настройка времени приготовления

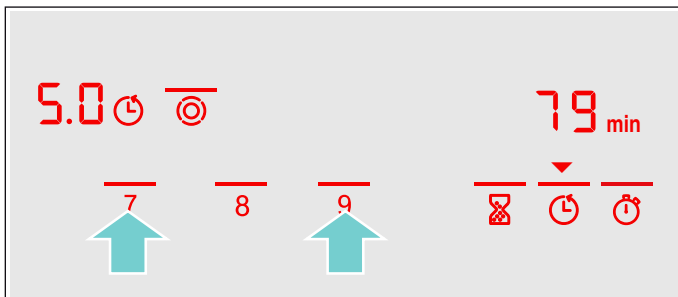
При этом конфорка должна быть включена.

1. Выберите конфорку.

- Коснитесь символа . ▼ над символом  и индикатор  выбранной конфорки загорается ярким светом. На индикаторе таймера появляется .



- В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.






Начинается отсчет времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.



Сенсорный режим жарения

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

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе таймера 10 секунд мигает . ▼ над символом  и индикатор  мигают. Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

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



Указания

- Можно установить время приготовления до 99 минут.
- По истечении последней минуты индикация времени переключается с минут на секунды.

Автоматический таймер

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




О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».→ Страница 28

Указание: Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:
Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .



Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок. Для активирования варочная панель должна быть включена.


Установка бытового таймера

- Коснитесь символа . ▼ над символом  загорается ярким светом. На индикаторе таймера появляется .
- В зоне настройки установите нужное время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздается звуковой сигнал и на индикаторе таймера 10 секунд мигает . ▼ над символом  мигает. Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.



Изменение настройки времени



Выберите кухонный таймер с помощью символа  и заново установите время.

Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.




Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.

Секундомер включается при касании к символу . На индикаторе таймера появляется  и начинается отсчет времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом – минуты.

Секундомер останавливается при касании к символу . Если коснуться символа  еще раз, секундомер выключается. Индикатор таймера гаснет.

Автоматическое аварийное отключение

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

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



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

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



Функция поддержания в горячем состоянии

Функция поддержания в горячем состоянии прекрасно подходит для сохранения подогретыми готовых блюд и посуды, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

Включение функции поддержания в горячем состоянии




1. Выберите конфорку.
 2. Коснитесь символа . На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется .
- Функция поддержания в горячем состоянии включена.

Выключение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.
 2. Коснитесь символа . На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется .
- Функция поддержания в горячем состоянии выключена.

Защита при вытирании

Если протирка панели управления выполняется при включенной варочной панели, возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Горит индикатор  над символом . Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

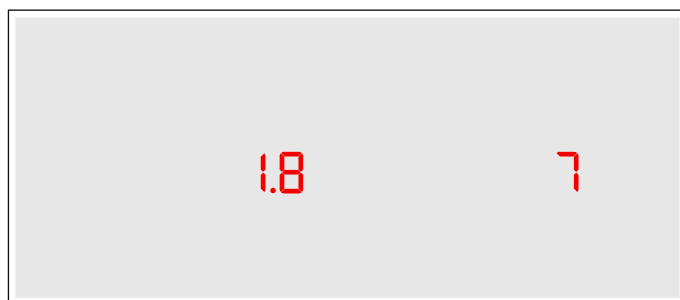
Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением варочной панели.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например 1,87кВтч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Индикация не горит. Включение индикации описано в главе «Базовые установки». → Страница 28

Базовые установки

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

Индикация	Функция
	Автоматическая блокировка для безопасности детей
	Выключено*
	Включено.
	Ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
	Звуковой сигнал
	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
	Включен только сигнал подтверждения.
	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*

*Базовая установка

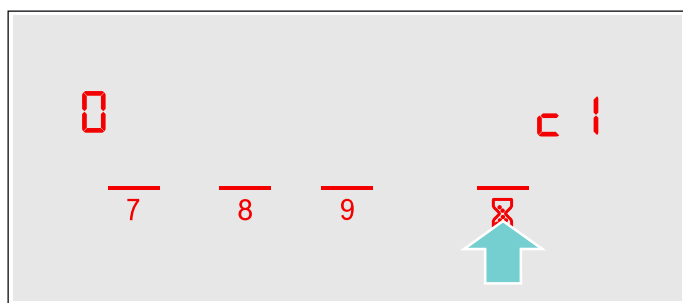
Индикация	Функция
с 3	Индикатор расхода электроэнергии (сетевое напряжение можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).
0	Индикатор расхода выключен*
1	Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.
2	Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.
3	Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.
4	Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
с 5	Автоматический таймер
00	Выключено*
0 1:59	Время, по истечении которого конфорки выключаются.
с 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд
3	1 минута.
с 7	Подключение нагревательных элементов
0	Выключено.
1	Включено.
2	Последняя настройка перед выключением конфорки.*
с 0	Восстановление базовых установок
0	Выключено*
1	Включено.

*Базовая установка

Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

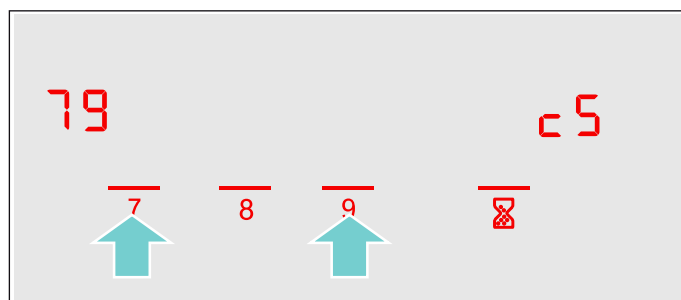
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь символа ⌘ на 4 секунды.



Появляется символ с 1 и на индикаторе конфорки появляется 0.

3. Прикасайтесь к символу ⌘, пока на дисплее не появится требуемая индикация.

4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



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

Выключение

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

Очистка

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

Стеклокерамика

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.

- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

? Что делать в случае неисправности?

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

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

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

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

E-сообщение на индикации

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

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

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Контрольные блюда

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

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

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

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

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка

Лёгкое кипячение соуса бешамель

Посуда: кастрюля с ручкой					
Температура молока: 7 °С					
Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см	9 ²	прибл. 5:20	Нет	1, 3	Нет
				1 Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты	
		2 Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения			
				3 После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая	

Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой

Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °С					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 6:45 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 7:20 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	

Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки




Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °С					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	Прибл. 7:30 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на ступень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет

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

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

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	35
	Fontos biztonsági előírások	35
	A sérülések okai	36
	Áttekintés	36
	Környezetvédelem	36
	Energiatakarékossági ötletek	36
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	36
	A készülék megismerése	37
	Kezelőfelület	37
	Főzőhelyek	37
	Maradék hő-kijelzés	38
	A készülék kezelése	38
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	38
	Főzőhely beállítása	38
	Főzési táblázat	38
	Sütés-érzékelő	39
	Sütésérzékelőhöz való serpenyő	40
	Sütési fokozatok	40
	Sütésérzékelő beállítása	40
	Sütésérzékelő kikapcsolása	40
	Sütési táblázat	40
	Gyerekzár	41
	Gyerekzár be- és kikapcsolása	41
	Automatikus gyerekzár	41
	időfunkciók	42
	A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia	42
	Automatikus időzítés	42
	Konyhai óra	42
	Stopperóra funkció	42
	Automatikus biztonsági kikapcsolás	43
	Melegen tartási funkció	43
	Melegen tartási funkció bekapcsolása	43
	Melegen tartási funkció kikapcsolása	43
	Törlési védelem	43
	Energiafogyasztás kijelzése	43
	Alapbeállítások	43
	Alapbeállítások megváltoztatása	44
	Tisztítás	44
	Üvegkerámia	44
	A főzőfelület kerete	44

	Mi a teendő zavar esetén?	45
	E-üzenet a kijelzésekben	45
	Vevőszolgálat	45
	E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)	45
	Próbaételek	46

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

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

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 15 vnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

🔪 A sérülések okai**Figyelem!**

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

Áttekintés

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

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

🌿 Környezetvédelem

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

Energiatakarékos ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis 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.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradék hőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



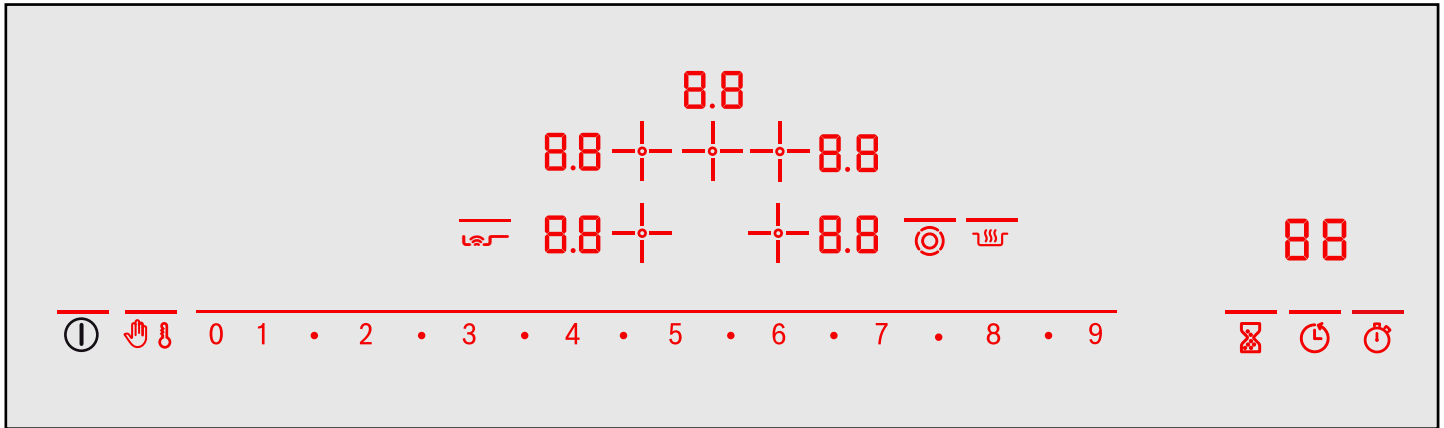
Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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

A készülék megismerése

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

Kezelőfelület



Kijelzők	
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradék hő
Lo	Melegen tartási funkció
88	Időzítés

Kezelőfelületek a szimbólumok feletti fénysávval	
	Főkapcsoló
	Gyerekzár Törlési védelem
	Melegen tartási funkció
1•2•3•4•	Beállítási tartomány
	Sütésérzékelő
	Zónabekapcsolás
	Konyhai óra
	Időzítés
	Stopperóra funkció







Kezelőfelületek a szimbólumok feletti fénysáv nélkül	
+	Főzőhely-kiválasztás

Utasítások

- A főzőfelület üzemállapotától függően az éppen kiválasztható kezelőfelületek félig élesen vagy élesen világítanak. Ha ezeket megérintjük, végrehajtódik a megfelelő funkció.
- Az éppen nem kiválasztható funkciók kezelőfelületei nem világítanak.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
	Egykörös főzőhely
	Kétkörös főzőhely Érintse meg a  szimbólumot
	Háromkörös főzőhely Érintse meg a  szimbólumot, a 2. fűtőkör hozzákapcsol Érintse meg újra a  szimbólumot, a 3. fűtőkör hozzákapcsol

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít

Utasítások

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat. Ez például a következőkre szolgál:
 - Az érzékeny alkatrészeket védi a túlmelegedéstől
 - A készüléket védi az elektromos túlterheléstől
 - Hozzájárul a jobb főzési eredményhez
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

Főzőhelyek hídfűtőtesttel

Az ilyen főzőhelyek esetében egy hídfűtőtest segítségével össze tud kapcsolni két külön főzőhelyet egy nagy sütőzónává.

Normál üzemmódban mindkét főzőhely szabályos egykörös és kétkörös főzőhelyként működik.

A hídfűtőtest hozzákapcsolása: az egykörös főzőhelynek kikapcsolva kell lennie.

1. Kapcsolja be a kétkörös főzőhelyet.
2. Érintse meg a ☉ szimbólumot. A kétkörös főzőhely külső fűtőköre hozzákapcsol. A kijelző világít.
3. Érintse meg ismét a ☉ szimbólumot. A sütőzóna hozzákapcsol. A kijelző világít.

A sütőzóna kikapcsolása: érintse meg ismét a ☉ szimbólumot. A kijelző kialszik. A sütőzóna kikapcsol.

Utasítás: Ha hozzákapcsolja a sütőzónát, a kétkörös főzőhely külső fűtőköre automatikusan kikapcsol.

Maradék hő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradék hő-kijelzéssel rendelkezik.

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


A készülék kezelése

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

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti fénysáv világít. A kezelőfelületek kijelzői és a  főzésifokozat-kijelzők világítanak. A főzőfelület üzemkés.

Kikapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti fénysáv és a kijelzések ki nem alszanak. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradék hő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások

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

Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legkisebb teljesítmény

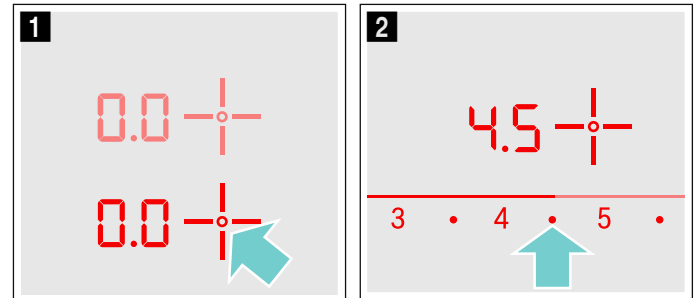
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ez a kijelzőn pl. így jelenik meg: **4.5**.

Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a + szimbólumot a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn élesen világít a **0.0**.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzőhely be van kapcsolva.

A főzési fokozat megváltoztatása:

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

Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradék hő-kijelzés.

Utasítás: Az utoljára kiválasztott főzőhely aktiválva marad. A főzőhelyet beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Ezért eltérések lehetségesek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

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

Az energiatakarékos főzéshez a Környezetvédelem fejezetben talál tanácsokat. → 36. oldal

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1.5-2.5	-
Virslis melegítése vízben**	3-4	-
Kiolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	2.5-3.5	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.5-3.5	20-30 perc
Puhára párolás, forralás		
Gombóc	4.5-5.5*	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.5-2.5	35-45 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.5-4.5	15-60 perc
Zöldségek	2.5-3.5	10-20 perc
Zöldség, mélyhűtött	3.5-4.5	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.5-3.5	50-60 perc
Sütés kevés olajban**		
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
Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***	4.5-5.5	30-40 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-12 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

*** Többször fordítsa meg


	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Királyrák és fűszes garnélarák	7-8	4-10 perc
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20 perc
Zöldség, hús csikokban, ázsiai módra	7.5-8.5	15-20 perc
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan süsse
Omlett	3.5-4.5	folyamatosan süsse
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
Olajban sütés (150-200 g adagként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában, tempura	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

*** Többször fordítsa meg

Sütés-érzékelő

A  szimbólummal megjelölt kétkörös főzőhely sütésérzékelő funkcióval rendelkezik. Ha a főzőhelyet a sütésérzékelővel működteti, a serpenyőben lévő hőmérsékletet egy érzékelő szabályozza.

A sütésérzékelő funkció beállításakor a kétkörös főzőhely külső fűtőköre automatikusan hozzákapcsol.

Előnyök az Ön számára sütésnél:

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

Utasítások

- Zsír soha ne forrósítson felügyelet nélkül.
- Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére. Ügyeljen a serpenyő aljának megfelelő átmérőjére.
- Ne tegyen fedőt a serpenyőre. Fedővel a szabályozó nem működik. Spriccelésvédő szitát használhat, a szabályozó működik.
- Csak sütéshez alkalmas zsírt használjon. Vajhoz, margarinhoz, extra szűz olívaolajhoz vagy sertészsírhoz válassza az 1. vagy a 2. sütési fokozatot.

Sütésérzékelőhöz való serpenyő

A sütésérzékelővel való használathoz megfelelő serpenyőt válasszon.

Gyári serpenyő kiegészítő tartozékként

A sütésérzékelővel való sütéshez alkalmas serpenyőt az elektromos szakkereskedésekben vagy a www.bosch-eshop.com oldalon is beszerezheti: **HEZ390230**

Országoként eltér a készlet, illetve hogy online megrendelhető-e a termék.

Az alábbiakban megadott sütési fokozatok a gyári serpenyőre vonatkoznak.

Utasítás: A sütés-érzékelő más serpenyőkkel is működik. A serpenyőket először alacsonyabb sütési fokozattal tesztelje, majd szükség esetén változtasson a sütési fokozaton. Nagyobb sütési fokozatnál a serpenyő túlhevülhet.

Sütési fokozatok




Sütési fokozat	Hőmérséklet	Alkalmas
1	nagyon alacsony	pl. szósok készítése és redukálása, zöldség párolása víz hozzáadása nélkül és zsír hozzáadásával, élelmiszerek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal
2	alacsony	pl. omlettek, élelmiszerek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal
3	alacsony – közepes	pl. hal sütéséhez és vastag sütnivalóhoz, úgymint húsgombóchoz és virslihez
4	közepes – magas	pl. közepesen vagy jól átsütött steak sütéséhez, panírozott mélyhűtött termékekhez, vékony sütnivalóhoz, úgymint hússzelethez, vékony csíkokra vágott húshoz, zöldséghez
5	magas	pl. enyhén sült (véres) steak sütéséhez, krumplilángoshoz, sült burgonyához

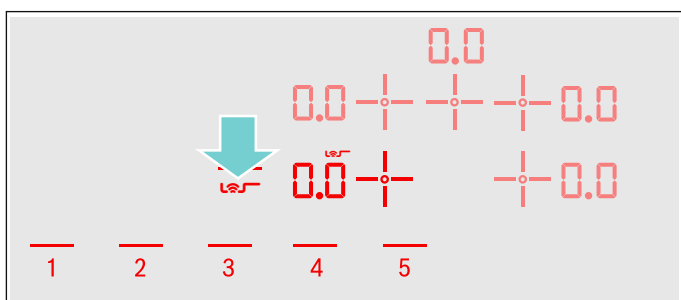
Sütésérzékelő beállítása

Válassza ki a táblázatból a megfelelő sütési fokozatot. Tegye a serpenyőt a főzőhelyre.

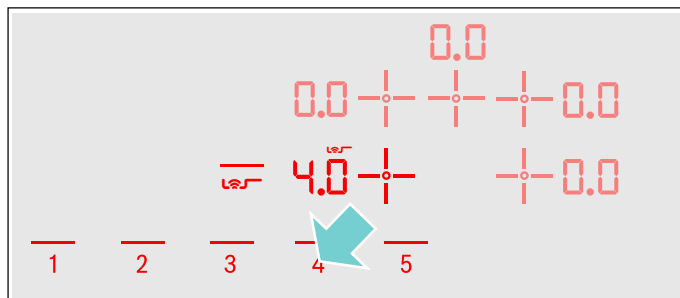
A főzőfelület legyen bekapcsolva.



Válassza ki a főzőhelyet.

- Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhelykijelzőn világít a  jel, és megjelenik a  szimbólum. A beállítási tartományban megjelenik az 1-5 sütési fokozat.



- Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt sütési fokozatot. A sütésérzékelő aktiválódott. A nagy kétkörös főzőhely automatikusan bekapcsolt.



A  szimbólum a sütési hőmérséklet eléréséig villog. Ekkor egy hangjelzés hallható. A  szimbólum világít.

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

Sütésérzékelő kikapcsolása

Érintse meg a  szimbólumot.

Sütési táblázat

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

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

Először melegítse fel az üres serpenyőt. Csak a hangjelzés felhangzásakor tegye a serpenyőbe az élelmiszert a sütőzsírral.

	Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
Hús		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	4	6-10 perc
Filé	4	6-10 perc
Karaj*	3	10-17 perc
Cordon bleu*	3	15-20 perc
Enyhén sült steak (3 cm vastag)	5	6-8 perc
Közepesen vagy jól átsütött steak (3 cm vastag)	4	8-12 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)*	3	10-20 perc
Főtt vagy nyers virsli*	3	8-20 perc
Hamburger (1,5 cm vastag)	3	6-30 perc
Húspogácsa (2 cm vastag)*	3	10-20 perc
Vékony csíkokra vágott hús, grosz	4	7-12 perc

* Többször fordítsa meg

** A még hideg serpenyőbe tegye

	Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
Darált hús	4	6-10 perc
Szalonna	2	5-8 perc
Hal		
Hal sültve, pl. pisztráng	3	10-20 perc
Halfilé natúr vagy panírozott	3/4	10-20 perc
Scampi, garnéla	4	4-8 perc
Tojásos ételek		
Palacsinta	4	folyamatosan süsse
Omlett	2	3-6 perc (adagonként)
Tükörtojás	2/4	2-6 perc
Rántotta	2	4-9 perc
Császármorzsa	3	10-15 perc
Armer Ritter (bundás kenyér)/ francia pirítós	3	4-8 perc (adagonként)
Burgonya		
Sült burgonya héjában főtt burgonyából	5	6-12 perc
Sült burgonya nyers burgonyából	3	15-25 perc
Krumplilángos	5	2,5-3,5 perc (adagonként)
Pirított burgonya	2	40-45 perc
Glasszírozott burgonya	4	10-15 perc
Zöldségek		
Fokhagyma/hagyma üvegesre párolása	1/2	2-10 perc
Pirított hagyma	3	5-10 perc
Cukkini, padlizsán	3	4-12 perc
Paprika, zöld spárga	3	4-15 perc
Zöldség párolása zsír hozzáadásával és víz hozzáadása nélkül, pl. cukkini, zöld paprika	1	10-20 perc
Gomba	4	10-15 perc
Glasszírozott zöldség	4	6-10 perc
Mélyhűtött termékek		
Hússzelet	4	15-20 perc
Cordon bleu	3	10-30 perc
Szárnyas mellehúsa*	2	10-30 perc
Csirkefalatok*	4	10-20 perc
Gírosz, kebab	4	10-15 perc
Halfilé, natúr vagy panírozott	3	10-20 perc
Halrudacsok	4	8-12 perc
Hasábburgonya	4/5	4-6 perc

* Többször fordítsa meg

** A még hideg serpenyőbe tegye

	Sütési fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva
Serpenyőben készített ételek/ serpenyőben készített zöldség	4	8-15 perc
Tavaszi tekerics	3	10-30 perc
Camembert/sajt	3	10-15 perc
Mártások		
Paradicsommártás zöldséggel	1	25-35 perc
Besamel mártás	1	10-20 perc
Sajtszósz, pl. gorgonzolaszósz	1	10-20 perc
Szószok, pl. bolognai szósz, paradicsomszósz redukálása	1	25-35 perc
Édes szószok, pl. narancsszósz	1	15-25 perc
Egyebek		
Camembert/sajt	3	7-10 perc
Száraz készételek víz hozzáadásával, pl. serpenyős tészta*	2	4-6 perc
Kruton	3	6-10 perc
Mandula/diófélék/fenyőmag pirítása**	2	3-7 perc

* Többször fordítsa meg



** A még hideg serpenyőbe tegye


Gyerekszár

A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekszár be- és kikapcsolása

A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: Kapcsolja be a főzőlapot a ① főkapcsolóval. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A  kijelzés 10 másodpercig világít. A főzőlap le van zárva.

Kikapcsolás: Kapcsolja be a főzőlapot a ① főkapcsolóval. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 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. → 43. oldal

időfunkciók

A készülék 3 különböző időfunkcióval rendelkezik:





- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Konyhai óra
- Stopperóra

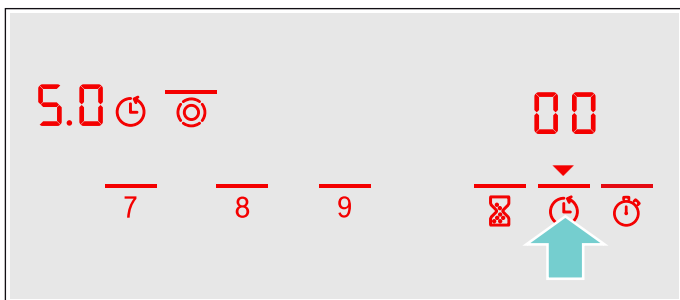
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

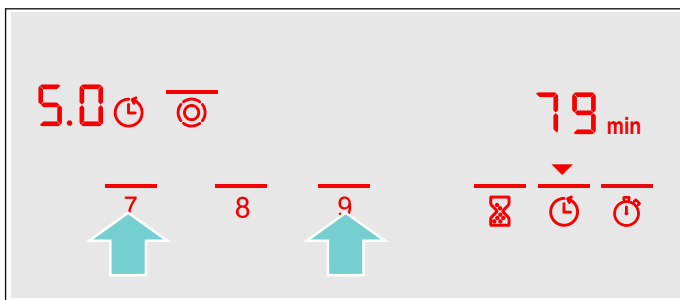
Időtartam beállítása

A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A ▼ az  szimbólum felett és a kívánt főzőhely  kijelzője élesen világít. Az időzítékijelzőn ez világít: .



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






Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.



Sütésérzékelő

A sütésérzékelő használatakor a beállított időtartam csak akkor kezdődik, ha a hőmérséklet már elérte a kívánt hőmérséklet-tartományt.

Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és az időzítékijelzőn 10 másodpercig villog a . A ▼ a  szimbólum felett és a  kijelző villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Időtartam korrigálása vagy törlése

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

Utasítások



- Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.
- Amikor az időtartam utolsó perce fut le, az időzítő kijelzője percről másodpercre vált.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhely számára. Egy-egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előre kiválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 43. oldal




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

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



Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik. Aktiváláshoz a főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.


A konyhai óra beállítása

1. Érintse meg a  szimbólumot. A ▼ a  felett élesen világít. Az időzítékijelzőn ez világít: .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő lefut.

Az időtartam letelte után

Az időtartam letelte után hangjelzés hallható, és az időzítékijelzőn 10 másodpercig villog a . A ▼ a  szimbólum fölött villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.



Az idő korrigálása



A  szimbólummal válassza ki a konyhai órát, és állítsa be újra.

Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.

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

A stopperóra funkciót a  szimbólum megérintésével kapcsoljuk be. Az időzítékijelzőn megjelenik a , és az időmérés elkezdődik. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

A stopperóra funkciót a  szimbólum megérintésével állítjuk le. A  szimbólum újbóli megérintésével kikapcsoljuk a stopperóra funkciót. Az időzítéskijelzés kiállszik.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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


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

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

Melegen tartási funkció


A melegen tartási funkció alkalmas csokoládé vagy vaj megolvasztására és ételek, edények melegen tartására.

Melegen tartási funkció bekapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg a  szimbólumot. A főzésifokozat-kijelzőn világít a **L**.

A melegen tartási funkció bekapcsolt.




Melegen tartási funkció kikapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg a  szimbólumot. A főzésifokozat-kijelzőn világít a **0**.

A melegen tartási funkció kikapcsolt.

Törlési védelem

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

Ennek elkerülése érdekében a főzőlap törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A  szimbólum feletti  kijelző világít. 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 főzőlapot bármikor kikapcsolhatja.

Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a főzőfelület be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,87 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



A kijelzés nincs aktiválva. A kijelzés aktiválásának módjáról az Alapbeállítások című fejezetben olvashat. → 43. oldal

Alapbeállítások

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

Kijelzés	Funkció
	Automatikus gyerekzár
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.
2	A kézi és az automatikus gyerekzár kikapcsolva.
	Hangjelzés
0	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).
1	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
	Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)
0	Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*
1	Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.
2	Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén.
3	Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.
4	Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
	Automatikus időzítés
00	Kikapcsolva.*
0 1-99	Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.


*Alapbeállítás

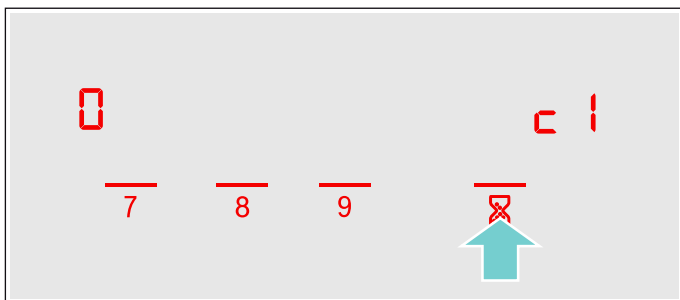
Kijelzés	Funkció
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama
1	10 másodperc.*
2	30 másodperc
3	1 perc.
c 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.
2	Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
c 0	Visszaállítás alapbeállításra
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.


*Alapbeállítás


Alapbeállítások megváltoztatása

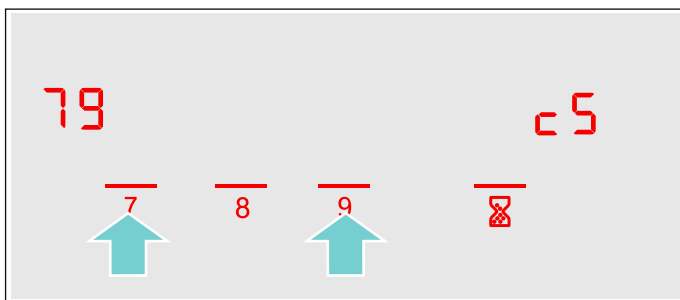
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.


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



Megjelenik a **c 1** jel, a főzőhelykijelzőn pedig világít a  szimbólum.

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



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

Kikapcsolás

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

Tisztítás

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

Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy felteltávolítót
- 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.

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

A főzőfelület kerete

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

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

❓ Mi a teendő zavar esetén?

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

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

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

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

E-üzenet a kijelzésekben

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

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

Vevőszolgálat

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

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

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

Tartsa szem előtt, hogy az ügyfélszolgálati szakember kiszállása hibás kezeléssel 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 +361 489 5461

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

Próbaételek

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

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

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


















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

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

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
Sertés szűzermék sütése					
Edény: sütőserpenyő					
Szűzermék kezdő hőmérséklete: 7 °C					
Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	7	nem
Palacsinta sütése					
Edény: sütőserpenyő					
Recept a DIN EN 60350-2 szerint					
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően	nem
Mélyhűtött hasábburgonya sütése					
Edény: főzőedény					
Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	nem	9	nem

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

Cuprins

	Folosire conform destinației	50		Curățarea	60
	Instrucțiuni de siguranță importante	50		Placa vitroceramică	60
	Cauzele avariilor	51		Cadrul plitei	60
	Vedere de ansamblu	51		Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	61
	Protecția mediului	51		Mesajul E pe afișaje	61
	Recomandări pentru economisirea energiei.	51		Serviciul pentru clienți	62
	Evacuarea ecologică	51		Numărul E și numărul FD	62
	Familiarizarea cu aparatul	52		Preparate de verificare	63
	Panoul de comandă.	52			
	Ochiuri de gătit.	52			
	Indicatorul căldurii reziduale.	53			
	Utilizarea aparatului	53			
	Conectarea și deconectarea plitei	53			
	Setarea ochiului de gătit	53			
	Tabel de preparare	53			
	Sistemul de senzori pentru prăjire	55			
	Cratița pentru sistemul de senzori pentru prăjire	55			
	Treptele de prăjire	55			
	Setarea sistemului de senzori pentru prăjire	55			
	Deconectarea sistemului de senzori pentru prăjire	56			
	Tabel pentru prăjire	56			
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	57			
	Pornirea și oprirea siguranței pentru copii	57			
	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	57			
	Funcții de timp	57			
	O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat	57			
	Temporizatorul automat	58			
	Ceasul cu alarmă de bucătărie	58			
	Funcția cronometru	58			
	Deconectarea automată de siguranță	58			
	Funcția de menținere la cald	58			
	Activarea funcției de menținere la cald	58			
	Dezactivarea funcției de menținere la cald.	58			
	Protecția la ștergere	59			
	Afișajul consumului de energie	59			
	Setări de bază	59			
	Modificarea setărilor de bază.	60			

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



Folosire conform destinației

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

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

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

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

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

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 15 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Instrucțiuni de siguranță importante

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

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

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

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

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

Protecția mediului

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

Recomandări pentru economisirea energiei

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

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

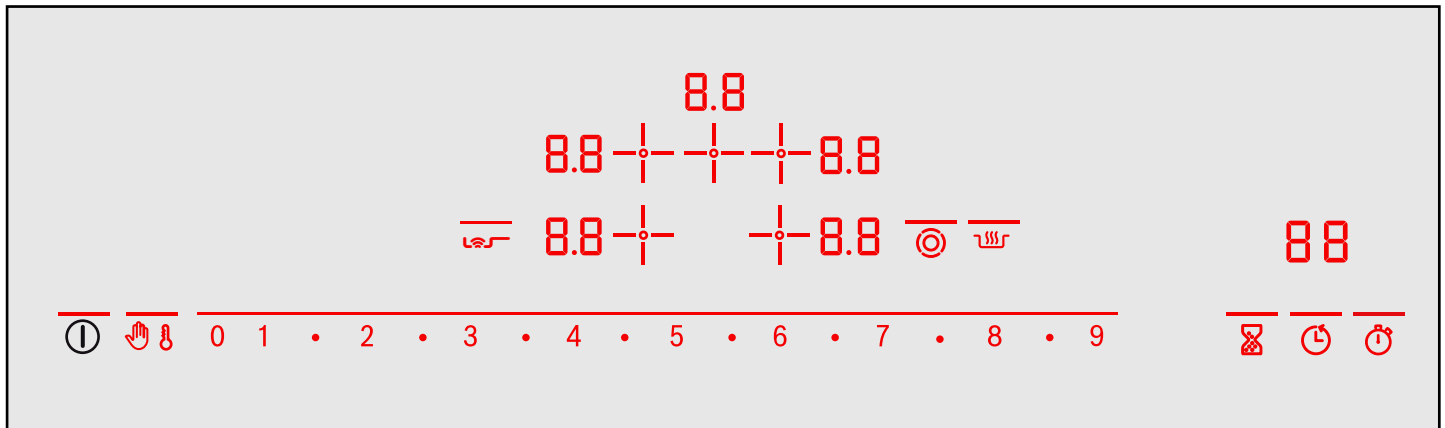


Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.










Familiarizarea cu aparatul


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

Panoul de comandă



Afișaje	
1-9	Trepte de preparare termică
H/h	Căldura reziduală
Lo	Funcția de menținere la cald
88	Temporizator

Suprafețele de comandă cu bară luminoasă de deasupra simbolurilor	
	Înterupătorul principal
 	Siguranța pentru copii Protecția la ștergere
	Funcția de menținere la cald
1•2•3•4•	Domeniul de setări
	Sistemul de senzori pentru prăjire
	Conectarea zonelor
	Ceasul cu alarmă de bucătărie
	Temporizator
	Funcția de cronometru







Suprafețele de comandă fără bară luminoasă de deasupra simbolurilor	
	Selecție ochi de gătit

Indicații

- În funcție de starea de funcționare a plitei, suprafețele de comandă, care pot fi selectate actual, se aprind mai mult sau mai puțin intens. Dacă le atingeți, se execută funcția respectivă.
- Suprafețele de comandă pentru funcțiile care nu pot fi selectate actual, nu sunt aprinse.
- Păstrați întotdeauna suprafețele de comandă uscate. Umiditatea afectează funcționarea.

- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Ochiuri de gătit

Ochi de gătit	Conectare și deconectare	
	Ochi de gătit cu un circuit	
	Ochi de gătit cu două circuite	Atingeți simbolul 
	Poziția de fierbere cu trei circuite	Atingeți simbolul  și se activează al 2-lea circuit de încălzire Atingeți din nou simbolul  și se activează al 3-lea circuit de încălzire

Activarea ochiului de gătit: se aprinde afișajul corespunzător

Indicații




- Zonele întunecate din zona de incandescență a ochiului de gătit apar din cauze tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Ochiul de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare. Din acest motiv, de exemplu:
 - Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive
 - Se obțin rezultate mai bune la gătit
- La ochiurile de gătit cu circuite multiple, încălzirea circuitelor interne de încălzire și încălzirea circuitelor se pot activa și dezactiva în diferite momente.

Zone de gătit cu punte rezistivă

În cazul acestor zone de gătit puteți conecta două zone de gătit individuale, printr-o punte rezistivă, la o zonă mare pentru cratițe.

În regim normal de funcționare, aceste două zone de gătit funcționează ca zone de gătit normale cu unul și două circuite.

Conectarea punții rezistive: Zona de gătit cu un circuit trebuie să fie dezactivată.

1. Activați zona de gătit cu două circuite.
 2. Atingeți simbolul . Se conectează circuitul de încălzire exterior al zonei de gătit cu două circuite. Afișajul se aprinde.
 3. Atingeți din nou simbolul . Se conectează zona pentru cratițe. Afișajul se aprinde.
- Deconectarea zonei pentru cratițe: Atingeți din nou simbolul . Afișajul se stinge. Zona pentru cratițe va fi deconectată.

Indicație: Când conectați zona pentru cratițe, circuitul de încălzire extern al zonei de gătit cu două circuite se deconectează automat.

Indicatorul căldurii reziduale

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

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





Utilizarea aparatului

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


Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se efectuează cu întrerupătorul principal.

Pornirea

Atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Se aprinde bara luminoasă de deasupra întrerupătorului principal. Se aprind afișajele suprafețelor de comandă și treptelor de preparare termică . Plita este disponibilă pentru funcționare.

Deconectare

Atingeți simbolul  până când se sting indicatoarele și bara luminoasă de deasupra întrerupătorului principal. Toate ochiurile de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

Indicații

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

Setarea ochiului de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită, în domeniul de setări.


Treapta de preparare termică 1 = puterea cea mai redusă

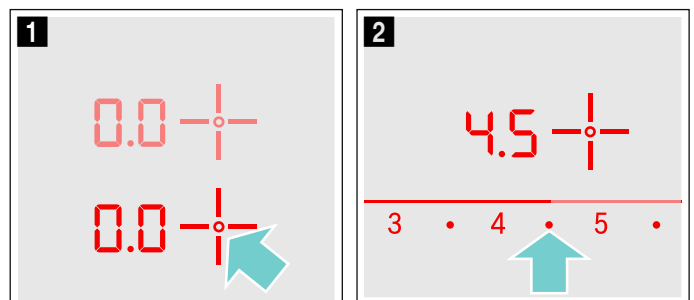
Treapta de preparare 9 = puterea cea mai ridicată

Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară. Aceasta apare pe afișaj, de exemplu, sub forma **4.5**.

Setarea treptei de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul  pentru a selecta ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică luminează intens **0.0**.
2. Setați treapta de preparare termică dorită, în domeniul de setări.



Ochiul de gătit este activat.

Modificarea treptei de preparare termică:

Selectați ochiul de gătit și setați treapta de preparare termică dorită în domeniul de setări.

Dezactivarea ochiului de gătit

Selectați ochiul de gătit. Setati 0 în domeniul de setări. După circa 10 secunde apare indicatorul de temperatură reziduală.

Indicație: Ultimul ochi de gătit reglat rămâne activat. Puteți regla ochiul de gătit fără a-l selecta din nou.

Tabel de preparare

În tabelul următor găsiți câteva exemple.

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

Pentru preparare ușoară folosiți treapta de preparare termică 9.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

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

Recomandări pentru gătitul cu economie de energie se găsesc în capitolul Protecția mediului. → Pagina 51


	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Topire		
Ciocolată, glazură	1-1.5	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1-2	-
Lapte**	1.5-2.5	-
Încălzirea cârnăciorilor în apă**	3-4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac congelat	2.5-3.5	10-20 min.
Gulaș congelat	2.5-3.5	20-30 min.
Preparare în lichid sub temperatura de clocotire, fierbere la foc mic		
Găluști, perișoare	4.5-5.5*	20-30 min.
Pește	4-5*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1-2	3-6 min.
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătit la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	1.5-2.5	35-45 min.
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi fierți	4-5	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
Tocană, supe	3.5-4.5	15-60 min.
Legume	2.5-3.5	10-20 min.
Legume congelate	3.5-4.5	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	4-5	-
Fierbere înăbușită		
Rulade	4-5	50-60 min.
Friptură înăbușită	4-5	60-100 min.
Gulaș	2.5-3.5	50-60 min.
Prăjire cu ulei puțin**		
Șnițel natur sau pane	6-7	6-10 min.
Șnițel congelat	6-7	8-12 min.

* Preparare termică îndelungată fără capac
 ** Fără capac
 *** Întoarceți din când în când

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Cotlet natur sau pane***	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime de 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri, chiftele (grosime de 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min.
Piept de pasăre (grosime de 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Piept de pasăre, congelat***	5-6	10-30 min.
Pește și file de pește natur	5-6	8-20 min.
Pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
Pește și file de pește pane și congelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12 min.
Creveți și raci	7-8	4-10 min.
Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete	7-8	10-20 min.
Legume, carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.5-8.5	15-20 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min.
Clătite	6-7	de durată
Omletă	3.5-4.5	de durată
Ouă ochiuri	5-6	3-6 min.
Prăjire în baie de ulei (150-200 g per porție, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)		
Produse congelate, de exemplu, cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Pește pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	5-6	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-

* Preparare termică îndelungată fără capac
 ** Fără capac
 *** Întoarceți din când în când

Sistemul de senzori pentru prăjire

Ochiul de gătit cu două circuite, marcat cu simbolul  are o funcționare comandată de un sistem de senzori pentru prăjire. Dacă utilizați ochiul de gătit cu sistemul de senzori pentru prăjire temperatura tigăii este reglată de un senzor.

La setarea funcției sistemului de senzori de prăjire comută automat circuitul extern de încălzire al ochiului de gătit cu două circuite.

Avantajul la prăjire:

- Ochiul de gătit încălzește numai dacă este necesar. În acest mod se economisește energie.
- Uleiul și untura nu se încălzesc excesiv.

Indicații

- Niciodată să nu încălziți untura fără a o supraveghea.
- Așezați tigaia în mijloc, pe ochiul de gătit. Atenție la diametrul corespunzător al fundului tigăii.
- Nu așezați capacul pe tigaie. În caz contrar, regulatorul nu funcționează. În schimb, puteți să utilizați o sită de protecție împotriva stropilor și regulatorul va funcționa.
- Folosiți numai untură adecvată pentru prăjire. Pentru unt, margarină, ulei extravirgin de măsline sau untură de porc alegeți treapta de prăjire 1 sau 2.

Cratița pentru sistemul de senzori pentru prăjire

Alegeți tigaia adecvată pentru utilizare cu sistemul de senzori pentru prăjire.

Cratiță adaptată ca accesoriu special

O cratiță adecvată în mod optim pentru preparare cu sisteme de senzori pentru prăjire se poate achiziționa și din comerțul specializat în aparatură electrică sau prin www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

Disponibilitatea, precum și posibilitatea de comandă online sunt diferite de la țară la țară.

Treptele de prăjire indicate mai jos sunt corelate pentru cratița adaptată.

Indicație: Sistemul de senzori pentru prăjire poate funcționa și cu cratițele existente. Testați cratița mai întâi cu trepte de prăjire mai scăzute și, dacă este cazul, modificați treapta de prăjire. La trepte de prăjire mai ridicate, cratița se poate supraîncălzi.

Treptele de prăjire




Treapta de prăjire	Temperatura	Potrivită pentru
1	foarte scăzută	de exemplu, pentru pregătirea și îngroșarea sosurilor, fierberea înăbușită a legumelor fără adaos de apă și cu adaos de untură, prăjirea alimentelor în ulei extravirgin de măsline, unt sau margarină
2	scăzută	de exemplu, omlete, prăjirea alimentelor în ulei extravirgin de măsline, unt sau margarină
3	scăzută medie	de exemplu, pentru prăjirea peștelui, a preparatelor destinate prăjirii de tipul chiftelelor și cărnăciilor
4	medie înaltă	de exemplu, pentru prăjirea fripturilor obișnuite sau bine pătrunse, produselor pane congelate, preparatelor subțiri de tipul șnițelelor, ragout-ului, legumelor
5	înaltă	de exemplu, pentru prăjirea fripturilor (în sânge), crochete de cartofi și cartofi prăjiți

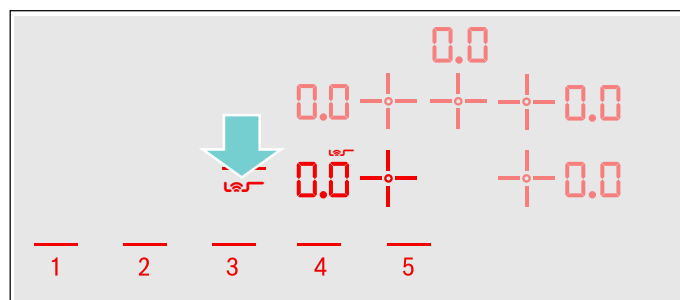
Setarea sistemului de senzori pentru prăjire

Selectați din tabel treapta de prăjire potrivită. Așezați tigaia pe poziția de fierbere.

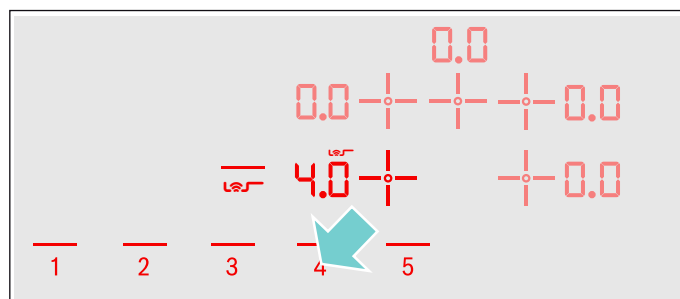
Plita trebuie să fie conectată.



Selectați zona de gătit.

1. Atingeți simbolul . Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde  și apare simbolul . În domeniul de setări apar treptele de prăjire 1-5.



2. Selectați treapta de prăjire dorită din domeniul de setări. Sistemul de senzori pentru prăjire este activat. Ochiul de gătit mare cu două circuite este conectat automat.



Simbolul  luminează intermitent până se atinge temperatura de prăjire. Atunci se aude un semnal sonor. Se aprinde simbolul .

3. Introduceți grăsimea pentru prăjit și ulterior alimentele în tigaie.
Întoarceți ca de obicei pentru a nu se arde nimic.

Deconectarea sistemului de senzori pentru prăjire

Atingeți simbolul .

Tabel pentru prăjire

Tabelul indică treapta de prăjire adecvată pentru un anumit preparat. Timpul de prăjire poate să depindă de felul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

Treptele de prăjire indicate sunt adaptate pentru tigaia specială. La alte tigăi, treptele de prăjire pot să difere.

Mai întâi încălziți tigaia goală. Adăugați în tigaie alimentele cu untura pentru prăjit numai atunci când se emite semnalul sonor.

	Treapta de prăjire	Timpul total de prăjire începând de la semnalul sonor
Carne		
Șnițel natur sau pane	4	6-10 min
File	4	6-10 min
Cotlet*	3	10-17 min
Cordon bleu*	3	15-20 min
Fripturi în sânge (grosime 3 cm)	5	6-8 min
Fripturi preparate mediu sau pătrunse (3 cm grosime)	4	8-12 min
Piept de pasăre (grosime 2 cm)*	3	10-20 min
Cârnăciori fierți sau cruzi*	3	8-20 min
Hamburgeri (1,5 cm grosime)	3	6-30 min
Chiftele (2 cm grosime)*	3	10-20 min
Carne tăiată fâșii, Gyros	4	7-12 min
Carne tocată	4	6-10 min
Slănină	2	5-8 min
Pește		
Pește prăjit, de exemplu păstrăv	3	10-20 min
File de pește natur sau pane	3/4	10-20 min
Langustine, creveți	4	4-8 min
Preparate pe bază de ouă		
Clătite	4	prăjire continuă
Omlete	2	3-6 min (per porție)
Ochiuri	2/4	2-6 min
Ouă jumări	2	4-9 min
Clătite austriece Kaiserschmarrn	3	10-15 min
Frigănele / pâine prăjită	3	4-8 min (per porție)
* Întoarceți din când în când		
** Adăugați în tigaia rece		

	Treapta de prăjire	Timpul total de prăjire începând de la semnalul sonor
Cartofi		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă	5	6-12 min
Cartofi prăjiți din cartofi cruzi	3	15-25 min
Clătite din cartofi	5	2,5-3,5 min (per porție)
Turtă de cartofi Röstli	2	40-45 min
Cartofi glazurați	4	10-15 min
Legume		
Călirea usturoiului / cepei până la o consistență sticloasă	1/2	2-10 min
Ceapă prăjită	3	5-10 min
Dovlecei, vinete	3	4-12 min
Ardei, sparanghel verde	3	4-15 min
Fierberea înăbușită a legumelor cu adaos de untură și fără adaos de apă, de exemplu prepararea dovleceilor, ardeilor grași verzi	1	10-20 min
Ciuperci	4	10-15 min
Legume glazurate	4	6-10 min
Produce congelate		
Șnițel	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Piept de pasăre*	2	10-30 min
Crochete de pui*	4	10-20 min
Gyros, kebab	4	10-15 min
File de pește, natur sau pane	3	10-20 min
Crochete din pește	4	8-12 min
Cartofi prăjiți	4/5	4-6 min
Preparate la tigaie / legume la tigaie	4	8-15 min
Pachetele de primăvară	3	10-30 min
Camembert / cașcaval	3	10-15 min
Sosuri		
Sos de roșii cu legume	1	25-35 min
Sos Béchamel	1	10-20 min
Sos de brânză, de ex. sos Gorgonzola	1	10-20 min
Îngroșarea sosurilor, de ex. sos bolognez, sos de roșii	1	25-35 min
Sosuri dulci, de ex. sos de portocale	1	15-25 min
Altele		
Camembert / cașcaval	3	7-10 min
* Întoarceți din când în când		
** Adăugați în tigaia rece		

	Treapta de prăjire	Timpul total de prăjire începând de la semnalul sonor
Preparate gătit, uscate, cu adaos de apă de ex. paste preparate*	2	4-6 min
Crutoane	3	6-10 min
Prăjirea migdalelor / nucilor / sămburilor de pin**	2	3-7 min



* Întoarceți din când în când
** Adăugați în tigaia rece


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Pornirea și oprirea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Conectarea: conectați plita de la întrerupătorul principal ①. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Afișajul  se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Deconectarea: conectați plita de la întrerupătorul principal ①. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Plita este deblocată.

Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Pornirea și oprirea

În capitolul Setările de bază puteți citi cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. → Pagina 59

Funcții de timp

Există 3 funcții de timp diferite:




- Un ochi de gătit trebuie să se deconecteze automat
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Cronometru

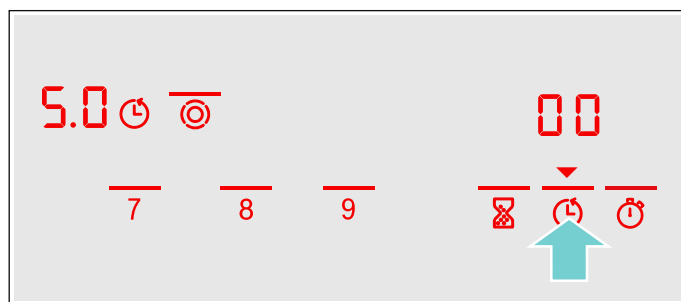
O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

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

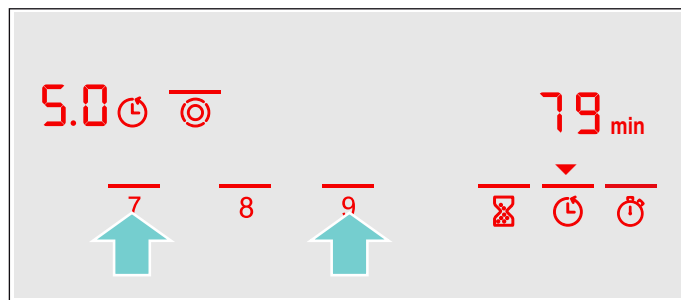
Reglarea duratei de preparare

Ochiul de gătit trebuie să fie activat.

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți simbolul  de deasupra simbolului  și afișajul  ochiului de gătit dorit luminează intens. Pe afișajul temporizatorului luminează **00**.



3. În următoarele 10 secunde, reglați durata de preparare dorită în domeniul de setări.






Durata este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe ochiuri de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare pentru ochiul de gătit selectat.



Sistemul de senzori pentru prăjire

Dacă gătiți cu sistemul de senzori pentru prăjire, durata de preparare setată pornește abia după ce a fost atinsă temperatura pentru zona selectată.

După expirarea timpului

La expirarea duratei de preparare, ochiul de gătit se deconectează. Se emite un semnal sonor și pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent **00** pentru 10 secunde.  de deasupra simbolului  și afișajul  se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

Selectați ochiul de gătit și atingeți simbolul . În domeniul de setări modificați durata sau poziționați pe .



Indicații

- Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.
- Când se termină ultimul minut dintr-o perioadă de timp, afișajului temporizatorului se schimbă din minute în secunde.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselecți o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare conectare a unui ochi de gătit, va începe decrementarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.




Din capitolul Setările de bază aflați modul de pornire a temporizatorului automat. → *Pagina 59*

Indicație: Puteți să modificați durata de preparare pentru un ochi de gătit sau puteți să deconectați temporizatorul automat pentru ochiul de gătit: Selectați ochiul de gătit și atingeți simbolul . În domeniul de setări modificați durata sau poziționați pe .



Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. El este independent de toate celelalte setări. Pentru activare, plita trebuie să fie conectată.


Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Atingeți simbolul . ▼ de deasupra simbolului  se aprinde intens. Pe afișajul temporizatorului luminează .
2. Setati timpul dorit în domeniul de setări. După câteva secunde începe decrementarea timpului.

După expirarea timpului

După expirarea timpului veți auzi un semnal și afișajul se va aprinde intermitent  timp de 10 secunde. ▼ de deasupra simbolului  se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.



Corectarea timpului



Selectați ceasul de bucătărie cu simbolul  și setați din nou.

Funcția cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.



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

Funcția de cronometru se activează prin atingerea simbolului . Pe afișajul temporizatorului apare  și începe cronometrarea. În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Funcția de cronometru se oprește prin atingerea simbolului . Funcția de cronometru se dezactivează printr-o nouă atingere a simbolului . Se stinge afișajul temporizatorului.

Deconectarea automată de siguranță

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

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



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

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



Funcția de menținere la cald

Funcția de menținere la cald este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor și a veselei

Activarea funcției de menținere la cald




1. Selectați ochiul de gătit.
 2. Atingeți simbolul . Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .
- Funcția de menținere la cald este activată.

Dezactivarea funcției de menținere la cald

1. Selectați ochiul de gătit.
 2. Atingeți simbolul . Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .
- Funcția de menținere la cald este dezactivată.

Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este pornită, se pot modifica setările.

Pentru a evita acest lucru, plita dispune de o funcție de protecție la ștergere. Atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Se aprinde afișajul  de deasupra simbolului . Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

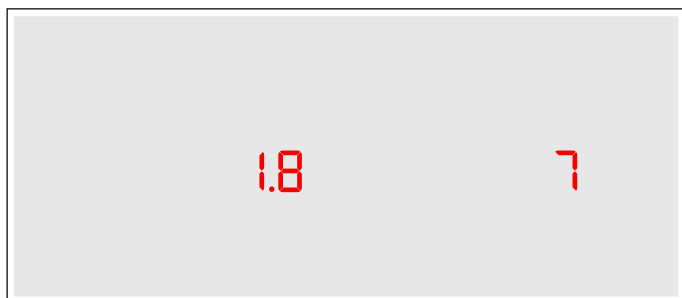
Indicație: Întrerupătorul general nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta plita oricând.

Afișajul consumului de energie

Cu această funcție puteți solicita afișarea consumului total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,87kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.



Afișajul nu este activat. Din capitolul Setările de bază puteți afla modul de activare a afișajului. → Pagina 59

Setări de bază

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

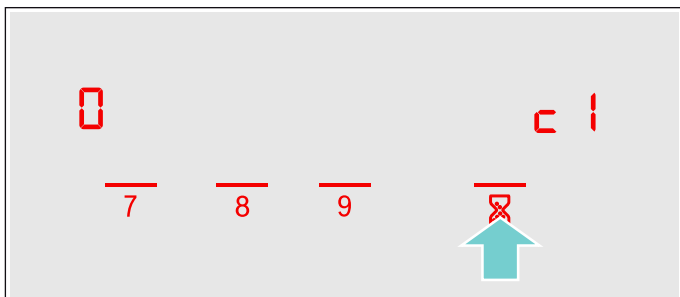
Afișaj	Funcția
c 1	Siguranța automată pentru copii
0	Deconectat.*
1	Conectat.
2	Siguranța manuală și automată pentru copii este deconectată.
c 2	Semnal sonor
0	Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna).
1	Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.
2	Este activat numai semnalul sonor de confirmare.
3	Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*
c 3	Afișaj consum de energie (cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică)
0	Afișarea consumului deconectată.*
1	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 230V.
2	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 400V.
3	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 220V.
4	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 240V.
c 5	Temporizatorul automat
00	Deconectat.*
0 1-99	Durata după care se dezactivează ochiurile de gătit.
c 6	Durata pentru semnalul sonor de final al temporizatorului
1	10 secunde.*
2	30 de secunde
3	1 minut.
c 7	Activarea corpurilor de încălzire
0	Deconectat.
1	Conectat.
2	Ultima setare înainte de deconectarea ochiului de gătit.*
c 0	Readucerea la setarea de bază
0	Deconectat.*
1	Conectat.

*Setare de bază

Modificarea setărilor de bază

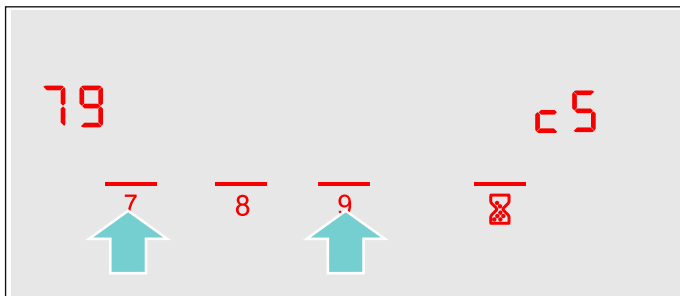
Plita trebuie să fie deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul ⌚ timp de 4 secunde



Apare **c 1** și pe afișajul ochiurilor de gătit luminează **0**.

3. Atingeți simbolul ⌚ până când apare afișajul dorit.
4. Setează valoarea dorită în domeniul de setări.



5. Atingeți simbolul ⌚ timp de 4 secunde. Setarea este activată.

Deconectare

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

Curățarea

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

Placa vitroceramică

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

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

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

Nu utilizați niciodată:

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

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

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

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

Cadrul plitei

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

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

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

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

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

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

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

Mesajul E pe afișaje

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

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

Serviciul pentru clienți

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

Numărul E și numărul FD

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

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

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

Preparate de verificare

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

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

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

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

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Topirea ciocolatei					
Veselă: oală cu coadă					
Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocaneii de linte					
Veselă: oală					
Tocăniță de linte conform DIN 44550					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 450 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
Cantitate: 800 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
Tocăniță de linte ca produs la conservă					
de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco:					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 500 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da
Cantitate: 1000 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:30 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da
Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel					
Veselă: oală cu coadă					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	g ²	cca. 5:20	Nu	1, 1,3	Nu
				¹ Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți rântașul timp de 3 minute	
		² Adăugați laptele la rântaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu			
				³ După ce sosul Bechamel a dat în fier, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu	

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac

Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac

Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 6:45 Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	Nu	2	Da
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 7:20 Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	Nu	2	Da
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	

Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac

Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 7:30 Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute	Nu	2	Nu
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 8:00 Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute	Nu	2	Nu

Fierberea orezului

Veselă: oală					
Temperatura apei 20° C					
Rețetă conform DIN 44550:					
125 g orez cu bobul lung 300 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 14,5 cm	9	cca. 2:48	Da	2	Da

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Rețetă conform DIN 44550:					
250 g orez cu bobul lung 600 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm	9	cca. 3:15	Da	2.	Da
Prăjirea fripturilor de pulpă de porc					
Veselă: tigaie					
Temperatura inițială a bucăților de pulpă: 7° C					
Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm) 15 g ulei de floarea soarelui pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	7	Nu
Prăjirea clătitelor					
Veselă: tigaie					
Rețetă conform DIN EN 60350-2					
Cantitate: 55 ml aluat per clătită pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire	Nu
Prăjirea cartofilor pai congelați					
Veselă: oală					
Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui, per porție: 200 g de cartofi prăjiți congelați (de exemplu cartofi McCain 123 Original) printru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180°C	Nu	9	Nu

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001022349
970626