BOSCH

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

MyBosch

Hob

PKE61.AA.. **PKM61RAA.E** **PKM61RAA.F**

[pl]	Instrukcja obsługi	2
[ru]	Руководство пользователя	10
[hu]	Használati útmutató	19
[ro]	Manual de utilizare	27

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

Spis treści

1 Bezpieczeństwo 2
2 Wykluczanie szkód materialnych..... 3
3 Ochrona środowiska i oszczędność..... 4
4 Poznawanie urządzenia 5
5 Podstawowy sposób obsługi 5
6 Zabezpieczenie przed dziećmi 6
7 Ustawienia podstawowe..... 6
8 Czyszczenie i pielęgnacja..... 7
9 Usuwanie usterek..... 8
10 Utylizacja 9
11 Serwis 9

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

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

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

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

Urządzenie silnie się nagrzewa.
- ▸ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.
- ▸ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.
- ▸ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas używania urządzenie i jego części dotykowe nagrzewają się, zwłaszcza rama płyty grzewczej, jeżeli taka istnieje.
- ▸ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▸ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.
- ▸ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- ▸ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▸ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.
- ▸ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▸ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Wezwać serwis. → *Strona 9*

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA!

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
- ▸ Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.
- ▸ Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących polach grzewczych pustych naczyń.

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.
- ▸ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- ▸ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.

Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.
- ▸ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
- ▸ Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.
- ▸ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać strefy grzewcze dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.
Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.
- ■ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.
- ■ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.
- ■ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.
- ■ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.
- ■ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.
- ■ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartości zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.
- ■ Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.
- ■ Zbyt wysoki stopnień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

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

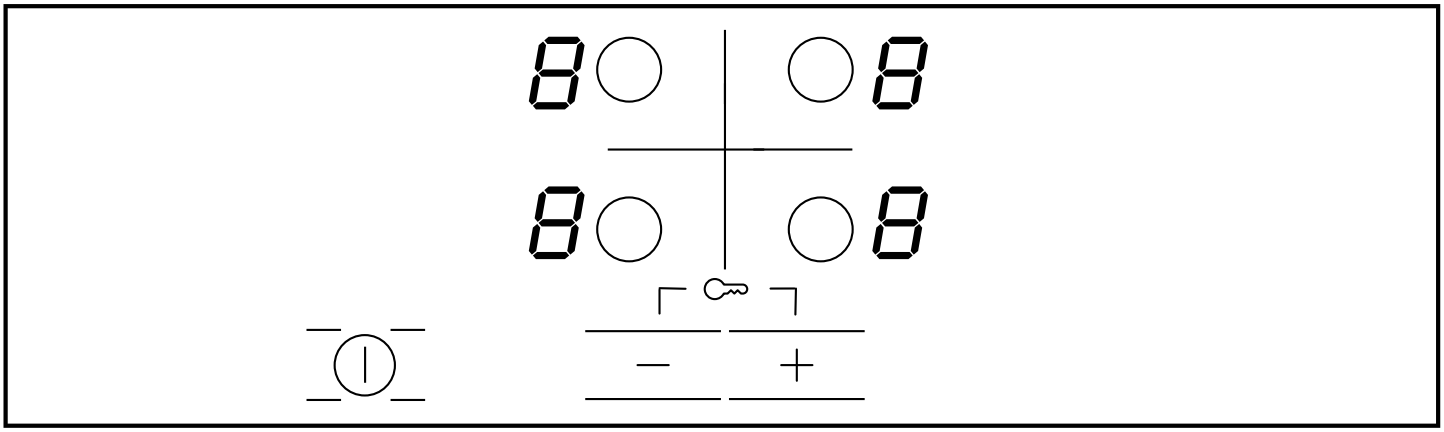
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stonie produktu urządzenia.

4 Poznawanie urządzenia

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla różnych płyt grzewczych.

4.1 Panel obsługi

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



4.2 Wskaźniki

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

Wskazanie	Nazwa
1 - 9	Stopnie mocy grzania
H	Ciepło resztkowe

4.3 Pola dotykowe

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

Pole dotykowe	Nazwa
⏻	Włącznik główny
◯	Wybór pola grzewczego
− +	Pola ustawień

Uwagi

- Panel obsługi powinien być zawsze suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani pól dotykowych. Układ elektroniczny może się przegrzać.

4.4 Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego H.
Pole grzewcze jest gorące, dopóki świeci wskaźnik ciepła resztkowego. Nie dotykać pola grzewczego.

Uwaga: Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub roztopić polewę.

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania płyty grzewczej służy włącznik główny.

5.2 Włączanie płyty grzewczej

- ▸ Dotknąć ⏻.
- ✔ Świeci lampka kontrolna nad symbolem ⏻.
- ✔ Świecą wskaźniki 0.
- ✔ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

5.3 Wyłączanie płyty grzewczej

Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, gdy wszystkie pola grzewcze są przez określony czas wyłączone (10-60 sekund).

- ▸ Dotknąć ⏻.
- ✔ Gaśnie lampka kontrolna nad ⏻.
- ✔ Gasną wskaźniki.
- ✔ Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.
- ✔ Wskaźnik ciepła resztkowego świeci, aż pola grzewcze dostatecznie wystygną.

5.4 Informacje dotyczące pól grzewczych

Ciemne miejsca na rozgrzanym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
Powody:
- Ochrona wrażliwych części przed przegrzaniem.
- Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.

5.5 Ustawianie pól grzewczych

W celu dokonania ustawień pola grzewczego należy je wybrać.

Stopień mocy grzania	
1	najniższa moc
9	najwyższa moc

5.6 Ustawianie stopni mocy grzania

Wymaganie: Płyta grzewcza jest włączona.

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ○.
✔ We wskaźniku stopnia mocy grzania świeci 0.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu + lub −.
Pojawia się ustawienie podstawowe.
– + stopień mocy grzania 9
– − stopień mocy grzania 4

5.7 Zmiana stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ○.
2. Dotykać + lub − do momentu wyświetlenia żądanego stopnia mocy grzania.

5.8 Wyłączanie pola grzewczego

Istnieją 2 sposoby wyłączania pól grzewczych.
1. Dotknąć 2 razy ○.
✔ We wskaźniku stopnia mocy grzania pojawia się 0.
✔ Po 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.
2. Wybrać pole grzewcze i dotykać + albo −, aż pojawi się wskaźnik stopnia mocy grzania 0.
✔ Po 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Uwaga: Ostatnio ustawione pole grzewcze pozostaje aktywne. Można je ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

6 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

6.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.
▸ Nacisnąć jednocześnie przyciski + i − i przytrzymywać je przez ok. 4 sekund.
✔ We wskaźniku mocy grzania świeci przez ok. 10 sekund symbol -.
✔ Płyta grzewcza jest zablokowana.

6.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

▸ Nacisnąć jednocześnie przyciski + i − i przytrzymywać je przez ok. 4 sekund.
✔ Blokada została wyłączona.

7 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

7.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Wskaźnik	Opcja
c1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 0 – Funkcja wyłączona[1] 1 – Funkcja włączona 2 – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c2	Dźwięk sygnału 0 – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony. 1 – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi. 2 – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. 3 – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.[1]

[1] Ustawienie fabryczne

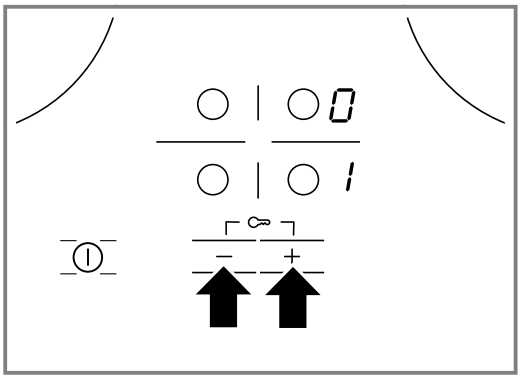
Wskaź-nik	Opcja
c 9	Czas wyboru pól grzewczych 0 – Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru.[1] 1 – Ostatnio wybrane pole grzewcze można ustawić w ciągu 10 sekund po jego wybraniu. Po upływie tego czasu przed rozpoczęciem ustawiania należy ponownie wybrać pole grzewcze.
c0	Przywracanie ustawień fabrycznych 0 – Funkcja wyłączona[1] 1 – Funkcja włączona

[1] Ustawienie fabryczne

7.2 Zmiana ustawień podstawowych

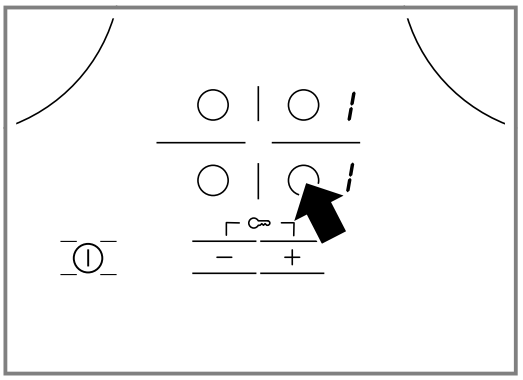
Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następnych 10 sekund nacisnąć przyciski + i — i przytrzymywać je przez 4 sekundy.



✔ Na dolnym wyświetlaczu migają na zmianę symbole c i 1.
✔ Na górnym wyświetlaczu świeci 0.

3. Dotknąć symbolu ○ odpowiednią ilość razy, aż na dolnym wyświetlaczu pojawi się żądane wskazanie.



4. Używając + albo — ustawić żądaną wartość.
5. Nacisnąć jednocześnie przyciski + i — i przytrzymywać je przez 4 sekundy.

✔ Ustawienie zostało aktywowane.

Wskazówka: Aby zamknąć menu ustawień podstawowych bez zapisania zmian, należy wyłączyć płytę grzewczą przy użyciu ⏻. Ponownie włączyć i ustawić płytę grzewczą.

8 Czyszczenie i pielęgnacja

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

8.1 Środki czyszczące

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

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

▸ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

Nieodpowiednie środki czyszczące

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

8.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

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

Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 7*

Wymaganie: Płyta grzewcza ostygła.

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

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

9 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- ▸ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▸ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- ▸ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▸ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.
- ▸ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.
- ▸ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Wezwać serwis.

9.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Brak	Przerwa w dostawie prądu. **1.** Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej. **2.** Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu prądem sieciowym.
Migają wszystkie wskaźniki	Pulpit obsługi jest mokry albo leżą na nim przedmioty. ▸ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
F2	Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. **1.** Odczekać jakiś czas. **2.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 4	Mimo wyłączenia przy przez F2 temperatura układu elektronicznego dalej wzrosła. Dlatego wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone. **1.** Odczekać jakiś czas. **2.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 5 i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał.	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. ▸ Usunąć garnek. ✔ Wskaźnik gaśnie krótko potem.
F 5 i sygnał akustyczny	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. **1.** Usunąć garnek. **2.** Odczekać jakiś czas. **3.** Dotknąć dowolnego pola dotykowego. ✔ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
F 8	Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie. Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.
dE i pola grzewcze nie grzeją	Aktywny tryb demo. **1.** Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej. **2.** W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Na wyświetlaczu widać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. **1.** Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✔ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. **2.** Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 9*

10 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

10.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

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

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

11 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.
Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.
Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

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

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.

Содержание

1 **Безопасность** 10
2 **Предотвращение материального ущерба** 12
3 **Защита окружающей среды и экономия** 12
4 **Знакомство с прибором** 14
5 **Стандартное управление** 14
6 **Блокировка для безопасности детей** 15
7 **Базовые установки** 15
8 **Очистка и уход** 16
9 **Устранение неисправностей** 17
10 **Утилизация** 18
11 **Сервисная служба** 18

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

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

1.3 Ограничение круга пользователей

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

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.

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

- Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.

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

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.

- Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.

- Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- Перед очисткой дайте прибору остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- Обратитесь в сервисную службу.
  → *Страница 18*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.

- Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!
Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
► Проверять посуду.
Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.
► Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.
Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.
► Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.
Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.
► Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.
Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.
► Не используйте защитную пленку для плит.
► Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

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

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.
‣ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте зону нагрева, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.
Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.
Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.
- Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.
- При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.
- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.
- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.
- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.
- Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.
- Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

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

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

- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

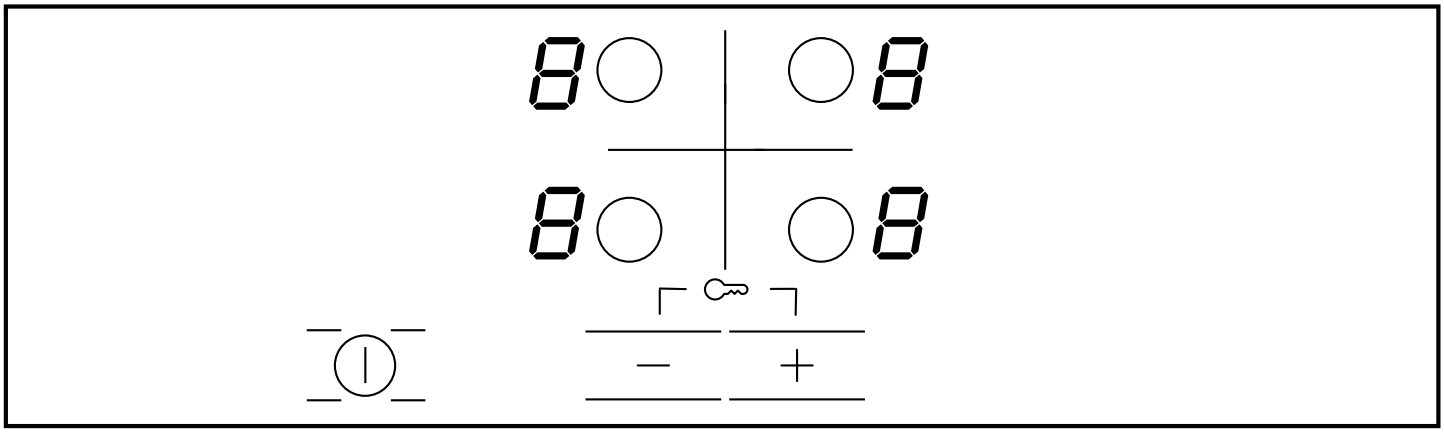
Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей.

4.1 Панель управления

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



4.2 Индикаторы

Индикаторы отображают информацию об установленных значениях и функциях.

Индикатор	Наименование
1 - 9	Ступени нагрева конфорки
H	Остаточное тепло

4.3 Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Сенсорное поле	Наименование
⏻	Главный выключатель
◯	Выбор конфорки
− +	Поля установки

Примечания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и сенсорным полям. Это может вызвать перегрев электроники.

4.4 Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели оснащена индикатором остаточного тепла H.
Пока горит индикатор остаточного тепла, конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфорке.

Заметка: Можно поддерживать температуру небольшого блюда или растопить глазурь.

5 Стандартное управление

5.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

5.2 Включение варочной панели

- ▸ Нажмите на ⏻.
- ✔ Горит индикаторная лампочка над ⏻.
- ✔ Загораются индикаторы 0.
- ✔ Варочная панель готова к работе.

5.3 Выключение варочной панели

Если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд), то варочная панель выключается автоматически.

- ▸ Нажмите на ⏻.
- ✔ Индикаторная лампочка над ⏻ гаснет.
- ✔ Индикаторы гаснут.
- ✔ Все конфорки выключены.
- ✔ Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

5.4 Информация к конфоркам

Темные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функцию конфорки.
Конфорка регулирует температуру, включая и выключая нагрев. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
Причины:
- Легко повреждаемые детали защищаются от перегрева.
- Прибор защищён от перепадов напряжения.

5.5 Выполнение установок для конфорок

Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.

Ступени нагрева конфорки	
1	минимальная мощность
9	максимальная мощность

5.6 Настройка ступеней нагрева

Требование: Варочная панель включена.

1. Выберите конфорку при помощи ○.
✔ На индикаторе ступени нагрева горит 0.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите + или —. Появляется базовая установка.
   – + Ступень нагрева 9
   – — Ступень нагрева 4

5.7 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку при помощи ○.
2. Нажимайте + или —, пока не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

5.8 Выключение конфорки

Конфорку можно выключить двумя способами.
1. Дважды нажмите на ○.
✔ На индикаторе времени появляется 0.
✔ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.
2. Выберите конфорку и нажимайте на + или —, пока на индикаторе ступени нагрева не появится 0.
✔ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Заметка: Последняя конфорка, для которой были выполнены установки, остается активированной. Вы можете выполнить установки для конфорки, не выбирая ее заново.

6 Блокировка для безопасности детей

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

6.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.

▸ Одновременно нажмите и примерно 4 секунды удерживайте + и —.
✔ На индикации конфорок 10 секунд горит -.
✔ Варочная панель заблокирована.

6.2 Выключение блокировки для безопасности детей

▸ Одновременно нажмите и примерно 4 секунды удерживайте + и —.
✔ Блокировка снята.

7 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

7.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

Индикация	**Выбор**
c1	Автоматическая блокировка для безопасности детей 0 — выключено[1] 1 — включено 2 — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
c2	Звуковой сигнал 0 — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. 1 — включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 — включен только сигнал подтверждения. 3 — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.[1]

[1] Заводская настройка

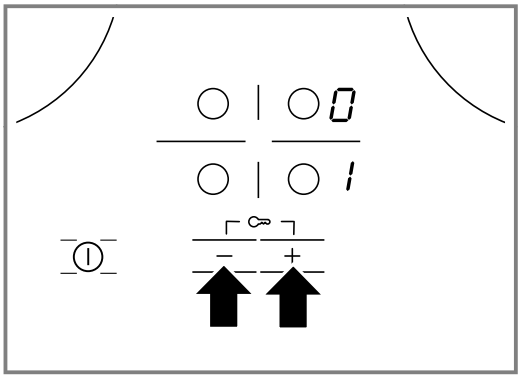
Индикация	Выбор
c 9	Время выбора конфорок 0 — не ограничено: можно в любой момент выполнять установки для последней выбранной конфорки без повторного выбора.[1] 1 — после выбора конфорки можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор конфорки перед выполнением установок.
c0	Восстановление заводских установок 0 — выключено[1] 1 — включено

[1] Заводская настройка

7.2 Изменение базовой установки

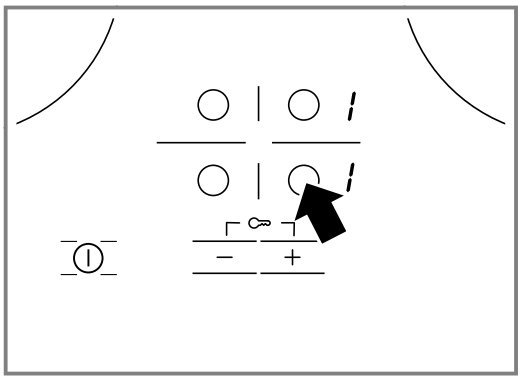
Требование: Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд одновременно нажмите и 4 секунды удерживайте + и −.



✔ На нижнем дисплее поочередно мигают c и 1.
✔ На верхнем дисплее горит 0.

3. Нажимайте ○, пока на нижнем дисплее не появится требуемая индикация.



4. При помощи + или − установите требуемое значение.
5. Одновременно нажмите и 4 секунды удерживайте + и −.

✔ Настройка задействована.

Рекомендация: Чтобы выйти из базовых настроек без сохранения, выключите варочную панель посредством ⏻. Снова включите варочную панель и настройте ее заново.

8 Очистка и уход

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

8.1 Чистящие средства

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

ВНИМАНИЕ!
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

► Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

8.2 Чистка стеклокерамики

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

Заметка: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 16*

Требование: Варочная панель остыла.

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

9 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▸ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться.

- ▸ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Вызовите специалиста сервисной службы.

9.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. **1.** Проверьте домовой предохранитель прибора. **2.** Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы. ▸ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. **1.** Подождите некоторое время. **2.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 4	Несмотря на отключение посредством F2 нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. **1.** Подождите некоторое время. **2.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 5 и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. ▸ Снимите кастрюлю. ✔ Сразу после этого индикация гаснет.
F 5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. **1.** Снимите кастрюлю. **2.** Подождите некоторое время. **3.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
dE и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. **1.** Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. **2.** В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. **1.** Выключите прибор и снова включите. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 18*

10 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

10.1 Утилизация старого бытового прибора

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

- Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.

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

11 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удается самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.
Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

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

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

https://www.bosch-home.ru

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

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

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

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

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.

Tartalomjegyzék

1 Biztonság ... 19
2 Anyagi károk elkerülése ... 20
3 Környezetvédelem és takarékosság ... 21
4 Ismerkedés ... 22
5 A kezelés alapjai ... 22
6 Gyerekzár ... 23
7 Alapbeállítások ... 23
8 Tisztítás és ápolás ... 24
9 Zavarok elhárítása ... 25
10 Ártalmatlanítás ... 26
11 Vevőszolgálat ... 26

⚠ 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

A készüléket csak a következőkre használja:

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

Ne használja a készüléket:

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

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

- ▸ Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre vagy annak közvetlen közelébe.
- ▸ Soha ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

A készülék forró.

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

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

- ▸ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- ▸ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▸ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▸ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.
- ▸ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▸ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
- ▸ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 26*

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

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

2 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM!

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

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

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

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

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

2.1 A leggyakoribb sérülések áttekintése

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

Sérülések	Oka	Teendő
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok	Alkalmatlan tisztítószerek	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	A főzőfelületet ne használja munka- vagy tárolófelületként.

Sérülések	Oka	Teendő
Karcolások	Érdes aljú edények és serpenyők	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződés	Alkalmatlan tisztítószerek	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.

Sérülések	Oka	Teendő
Elszíneződés	Edény kidörzsölődése, pl. alumínium	Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor vagy magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

3 Környezetvédelem és takarékosság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

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

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

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

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

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

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

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

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

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

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

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

- A fel nem ahsznált maradék hő növeli az energiafogyasztást.

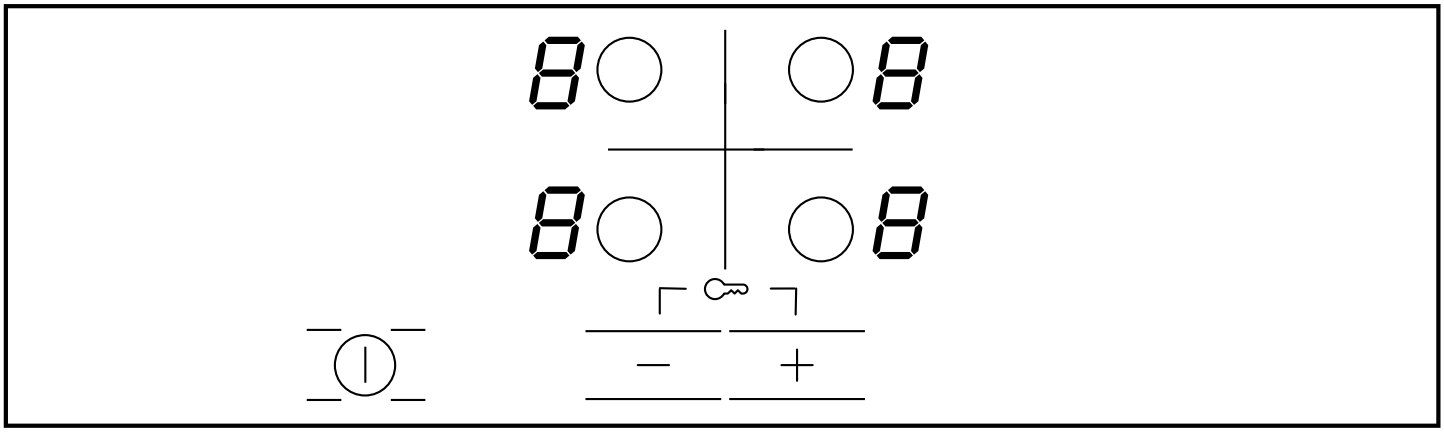
A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

4 Ismerkedés

A használati útmutató különböző főzőlapokra vonatkozik.

4.1 Kezelőmező

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



4.2 Kijelzések

A kijelzések a beállított értékeket és funkciókat mutatják.

Kijelző	Név
1 - 9	Főzési fokozatok
H	Maradékhő

4.3 Érintőmezők

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

Érintő-mező	Név
⏻	Főkapcsoló
◯	Főzőhely-kiválasztás
− +	Beállítómezők

Megjegyzések

- Tartsa szárazon a kezelőmezőt. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és érintőpanelek közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

4.4 Maradékhő-kijelző

A főzőlap mindegyik főzőhelye rendelkezik maradékhő-kijelzéssel H.
Amíg a maradékhő-kijelző világít, a főzőhely forró. Ne érintse meg a főzőhelyet.

Megjegyzés: Melegen tarthat egy kis adag ételt, vagy csokoládébevonatot olvaszthat.

5 A kezelés alapjai

5.1 A főzőhely be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

5.2 A főzőfelület bekapcsolása

- ▸ Koppintson az ⏻ ikonra.
- ✔ A ⏻ feletti jelzőlámpa világít.
- ✔ A 0 kijelzések világítanak.
- ✔ A főzőfelület üzemkész.

5.3 A főzőlap kikapcsolása

Ha a valamennyi főzőhely bizonyos ideig (10-60 másodperc) ki van kapcsolva, a főzőhely automatikusan kikapcsol.

- ▸ Koppintson az ⏻ ikonra.
- ✔ Az ⏻ feletti jelzőlámpa kialszik.
- ✔ A kijelzők kialszanak.
- ✔ Minden főzőhely ki van kapcsolva.
- ✔ A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

5.4 A főzőhelyekkel kapcsolatos információk

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

5.5 A főzőhelyek beállítása

A főzőhely beállításához ki kell választani a főzőhelyet.

Főzési fokozat	
1	legkisebb teljesítmény
9	legnagyobb teljesítmény

5.6 Főzési fokozat beállítása

Követelmény: A főzőlap be van kapcsolva.

1. Válasszon főzőhelyet a ○ használatával.

✔ A főzési fokozat kijelzőjén a 0 világít.

2. A következő 10 másodpercben érintse meg az + vagy a − ikont.
   Megjelenik az alapbeállítás.
   – + 9. főzési fokozat
   – − 4. főzési fokozat

5.7 A főzési fokozat módosítása

1. Válasszon főzőhelyet az ○ használatával.
2. Koppintson a + vagy − szimbólumra, míg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

5.8 Főzőhely kikapcsolása

A főzőhelyet kétféle módon kapcsolhatja ki.

1. Koppintson kétszer az ○ ikonra.

✔ A főzési fokozat kijelzésnél 0 jelenik meg.
✔ 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

2. Válassza ki a főzőhelyet, és koppintson az + vagy − ikonra, amíg a főzési fokozat kijelzőjén meg nem jelenik a 0.

✔ 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

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

6 Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

6.1 A gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőlap ki van kapcsolva.

▸ A + és − ikonokat egyidejűleg kb. 4 másodpercig tartsa lenyomva.

✔ A főzési fokozat kijelzőin - 10 másodpercig világít.
✔ A főzőlap le van zárva.

6.2 A gyermekzár kikapcsolása

▸ A + és − ikonokat egyidejűleg kb. 4 másodpercig tartsa lenyomva.

✔ A lezárás ezzel megszűnt.

7 Alapbeállítások

Készülékét beállíthatja a saját igényei szerint.

7.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

Kijelzés	Kiválasztás
c1	Automatikus gyerekzár 0 – Kikapcsolva[1] 1 – Bekapcsolva 2 – Manuális és automatikus gyerekzár kikapcsolva.

[1] Gyári beállítás

Kijelzés	Kiválasztás
c2	Hangjelzés 0 – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. A főkapcsoló jele bekapcsolva marad. 1 – Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva. 2 – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva.[1]

[1] Gyári beállítás

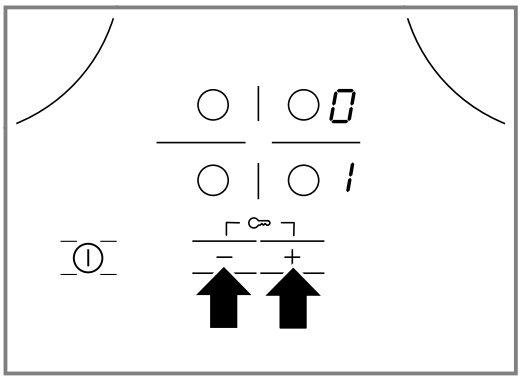
Kijelzés	Kiválasztás
c 9	A főzőhelyek kiválasztási ideje 0 – Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.[1] 1 – Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja. Később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
c0	Visszaváltás a gyári beállításokra 0 – Kikapcsolva[1] 1 – Bekapcsolva

[1] Gyári beállítás

7.2 Alapbeállítások módosítása

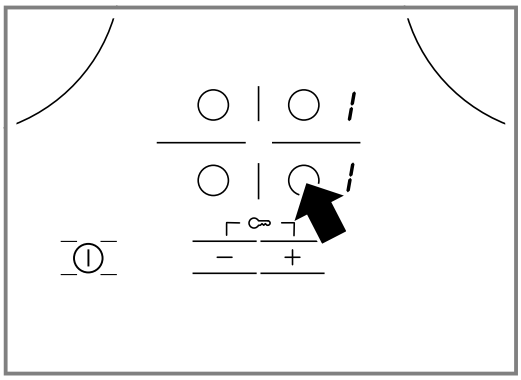
Követelmény: A főzőlap ki van kapcsolva.

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A következő 10 másodpercben egyszerre tartsa nyomva 4 másodpercig a + és − ikont.



✔ Az alsó kijelzőn felváltva villog a c és a 1.
✔ A felső kijelzőn a 0 világít.

3. Koppintson a ○ ikonra többször mindaddig, amíg az alsó kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.



4. A + vagy a − ikonnal állítsa be a kívánt értéket.
5. A + és − ikonokat egyidejűleg 4 másodpercig tartsa lenyomva.

✔ A beállítás aktiválódott.

Tipp: Az alapbeállításokból mentés nélkül történő kilépéshez kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gombbal. Kapcsolja be ismét a főzőlapot, majd állítsa be újra.

8 Tisztítás és ápolás

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

8.1 Tisztítószerek

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

FIGYELEM!
A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.

▸ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.

Alkalmatlan tisztítószerek

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

8.2 Üvegkerámia tisztítása

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

Megjegyzés: Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → *Oldal 24*

Követelmény: A főzőlap lehűlt.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőhelyet üvegkerámia-tisztítószerrel.
   Ügyeljen a tisztítószer csomagolásán található tisztítási utasításokra.
   Tipp: Üvegkerámiához készült speciális habbal jó tisztítási eredmények érhetők el.

9 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- ▸ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▸ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- ▸ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▸ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▸ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!
A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik.
- ▸ Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- ▸ Hívja a vevőszolgálatot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
A főzőlap magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat.
- ▸ Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- ▸ Hívja a vevőszolgálatot.

9.1 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás kimaradt. **1.** Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. **2.** Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog	A kezelőfelület nedves, vagy tárgyak találhatók rajta. ▸ Szárítsa meg a kezelőmezőt vagy távolítsa el a tárgyat.
F2	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. **1.** Várjon egy ideig. **2.** Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✔ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F 4	Az F2 lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt. **1.** Várjon egy ideig. **2.** Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✔ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
Az F 5 és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. ▸ Távolítsa el az edényt. ✔ A kijelzés rövid idő elteletével eltűnik.
F 5 és jelzőhang	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. **1.** Távolítsa el az edényt. **2.** Várjon egy ideig. **3.** Koppintson egy kívánt érintőmezőre. ✔ Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F 8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és automatikusan lekapcsolt. A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
dE és a főzőhelyek nem melegednek	Demó üzemmód aktiválva. **1.** Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról, ehhez kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. **2.** Koppintson a következő 3 percben egy kívánt érintőmezőre.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Egy "E" betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111.	Az elektronika hibát észlelt. **1.** Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket. ✔ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. **2.** Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → *"Vevőszolgálat", Oldal 26*

10 Ártalmatlanítás

Itt megtudhatja, hogyan ártalmatlanítsa megfelelő módon régi készülékét.

10.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa a készüléket.

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

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

11 Vevőszolgálat

Ha a használattal kapcsolatban bármilyen kérdése van, ha nem tudja önállóan elhárítani a zavart a készüléken, vagy ha a készüléket meg kell javítani, forduljon vevőszolgálatunkhoz.
A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

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

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

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

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

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

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

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

Cuprins

1 Siguranța ... 27

2 Prevenirea prejudiciilor materiale ... 28

3 Protecția mediului şi economisirea ... 29

4 Cunoaşterea ... 30

5 Utilizarea de bază ... 30

6 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor ... 31

7 Setările de bază ... 31

8 Curățare şi îngrijire ... 32

9 Remediați defecțiunile ... 33

10 Evacuarea ca deşeu ... 34

11 Serviciul clienți ... 34

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

Utilizați acest aparat numai:

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

Nu folosiți aparatul:

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

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

- Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Aparatul se încinge.

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

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

- Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

- Este recomandat să acționați cu precuație şi să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.

- Nu aşezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

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

- Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil şoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilitată. → *Pagina 34*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit şi fundul oalei.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

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

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

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

2 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE!

Bazele abrazive ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică.

- Verificarea veselei.

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

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

Vasele de gătit amplasate greşit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

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

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

- Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.

Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.
- ▸ Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.
- ▸ Nu utilizați folie de aluminiu sau vase din material plastic.

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

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

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

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

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

3.2 Economisirea de energie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

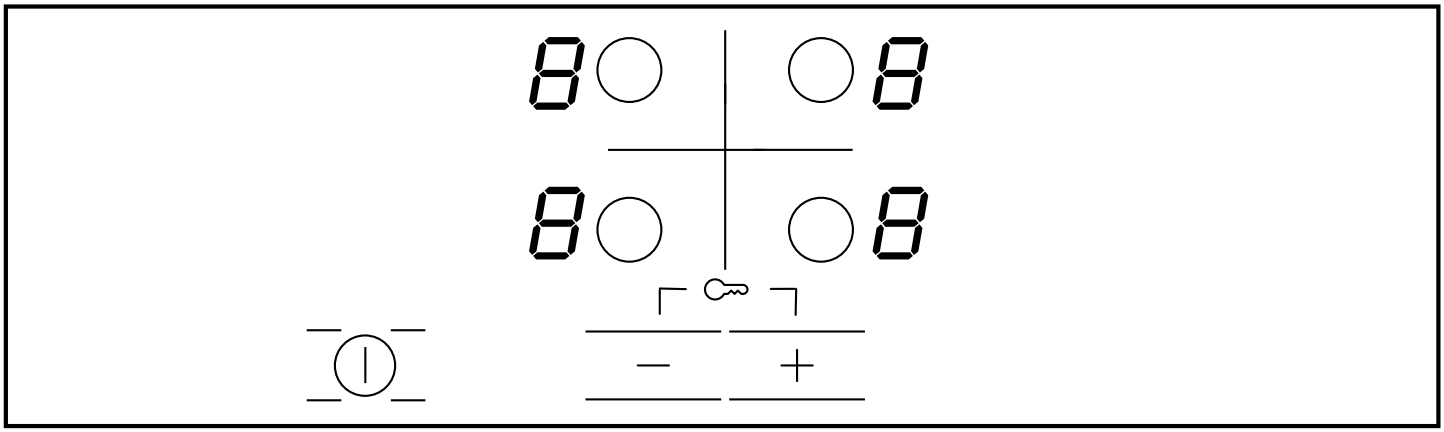
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus şi pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

4 Cunoaşterea

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diferite plite.

4.1 Panou de comandă

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



4.2 Afişaje

Pe afişaje apar valorile şi funcțiile setate.

Afişaj	Nume
1 - 9	Trepte de preparare termică
H	Căldură reziduală

4.3 Panouri tactile

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

Câmp tactil	Nume
⏻	Întrerupător principal
◯	Selectarea ochiului de gătit
− +	Câmpurile de setare

Observații

- Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afişajelor şi a panourilor tactile. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

4.4 Indicator de căldură rezidual

Plita este prevăzută cu un indicator de căldură rezidual pentru fiecare ochi de gătit H.
Atâta timp cât indicatorul de căldură rezidual este aprins, ochiul de gătit este fierbinte. Nu atingeți ochiul de gătit.

Notă: Puteți, menține cald un preparat mic sau topi o glazură.

5 Utilizarea de bază

5.1 Conectarea sau deconectarea plitei

Conectați şi deconectați plita de la comutatorul principal.

5.2 Conectați plita

- ▸ Atingeți ⏻.
- ✔ Becul indicator de deasupra ⏻ se aprinde.
- ✔ Indicatoarele 0 luminează.
- ✔ Plita este gata de funcționare.

5.3 Deconectați plita

Dacă toate ochiurile de gătit sunt deconectate pentru puțin timp (10-60 de secunde) plita se deconectează automat.

- ▸ Atingeți ⏻.
- ✔ Becul indicator de deasupra ⏻ se stinge.
- ✔ Indicatoarele se sting.
- ✔ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✔ Indicatorul de căldură rezidual rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

5.4 Informații privind zonele de gătit

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

5.5 Setarea zonelor de gătit

Pentru a putea efectua setări la un ochi de gătit aceasta trebuie să fie în prealabil selectat.

Treapta de preparare	
1	putere minimă
9	putere maximă

5.6 Setarea treptelor de preparare termică

Cerință: Plita este conectată.

1. Cu ○ selectați ochiul de gătit.
✔ Pe afişajul treptelor de preparare termică se aprinde 0.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți + sau —.
Se afişează setarea de bază.
– + Treapta de preparare termică 9
– — Treapta de preparare termică 4

5.7 Modificarea treptelor de preparare termică

1. Cu ○ selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți + sau —, până când apare treapta de preparare dorită.

5.8 Deconectarea ochiului de gătit

Puteți deconecta ochiul de gătit în 2 moduri.

1. Atingeți de 2 ori ○.
✔ Pe afişajul treptelor de preparare termică apare 0.
✔ După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.
2. Selectați ochiul de gătit şi atingeți + sau —, până când pe afişajul treptelor de preparare termică apare 0.
✔ După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

Notă: Ultimul ochi de gătit reglat rămâne activat. Puteți regla ochiul de gătit fără să-l selectați din nou.

6 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

6.1 Activarea siguranței pentru copii

Cerință: Plita este deconectată.

▸ Mențineți apăsat concomitent + şi — timp de 4 secunde.
✔ Pe afişajul treptelor de preparare termică se aprinde - timp de 10 secunde.
✔ Plita este blocată.

6.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

▸ Mențineți apăsat concomitent + şi — timp de 4 secunde.
✔ Plita este deblocată.

7 Setările de bază

Puteți seta aparatul dvs. în funcție de necesitățile dvs.

7.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază şi a setărilor presetate din fabricație.

Afişaj	Opțiuni
c1	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor 0 – Deconectat[1] 1 – Conectat 2 – Sistemul manual şi automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.
c2	Semnal sonor 0 – Semnalul de confirmare şi semnalul de operare greşită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat. 1 – Numai semnalul de eroare de operare este conectat. 2 – Numai semnalul de confirmare este activat. 3 – Sunt activate semnalul sonor de confirmare şi semnalul de operare greşită.[1]

[1] Setare din fabrică

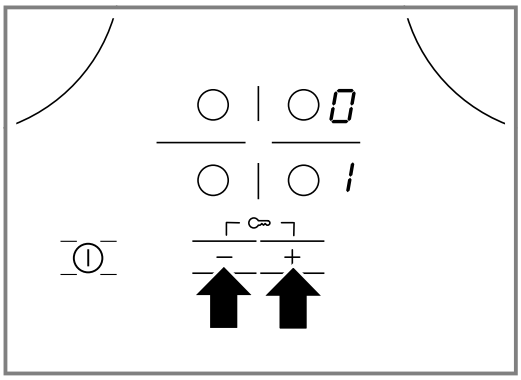
Afişaj	Opțiuni
c 9	Timpul de selectare a zonelor de gătit 0 – Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima zonă de gătit selectată, fără să selectați din nou.[1] 1 – Puteți efectua setări la ultima zonă de gătit selectată în primele 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
c0	Resetarea la setarea din fabrică 0 – Deconectat[1] 1 – Conectat

[1] Setare din fabrică

7.2 Modificarea setării de bază

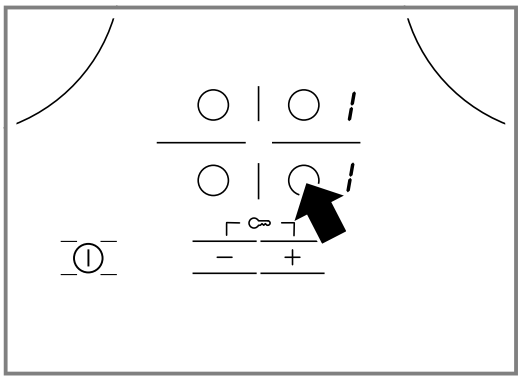
Cerință: Plita este deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat concomitent + şi — timp de 4 secunde.



✔ Pe display-ul de jos se aprind intermitent alternativ c şi 1.
✔ Pe display-ul de sus se aprinde 0.

3. Atingeți în mod repetat ○ până când pe display-ul din partea de jos apare afişajul dorit.



4. Cu + sau — setați valoarea dorită.
5. Mențineți apăsat concomitent + şi — timp de 4 secunde.

✔ Setarea este activată.

Recomandare: Pentru părăsirea setărilor de bază fără a le memora, deconectați plita cu ⏻. Reconectați plita şi setați din nou.

8 Curățare şi îngrijire

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

8.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE!
Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

▸ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

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

8.2 Curățarea plăcii vitroceramice

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

Notă: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 32*

Cerință: Plita s-a răcit.

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

9 Remediați defecțiunile

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▸ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▸ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Poziția de fierbere încălzeşte, însă indicatorul nu funcționează.

- ▸ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

- ▸ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată.

9.1 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. **1.** Verificați siguranța aparatului la tablou. **2.** Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afişajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt aşezate obiecte. ▸ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. **1.** Aşteptați un timp. **2.** Atingeți un câmp tactil oarecare. ✔ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 4	În ciuda deconectării prin F2, sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. **1.** Aşteptați un timp. **2.** Atingeți un câmp tactil oarecare. ✔ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 5 şi treapta de preparare termică se aprind intermitent şi alternativ. Se emite un semnal sonor.	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. ▸ Îndepărtați oala. ✔ Afişajul se stinge la scurt timp după aceea.
F 5 şi semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. **1.** Îndepărtați oala. **2.** Aşteptați un timp. **3.** Atingeți un câmp tactil oarecare. ✔ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 8	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat şi s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
dE şi zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. **1.** Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. **2.** Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. **1.** Opriți şi apoi reporniți aparatul. ✔ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. **2.** Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → *"Serviciul clienți", Pagina 34*

10 Evacuarea ca deşeu

Aflați aici cum eliminați aparatele uzate corect ca şi deşeu.

10.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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

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

11 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.
Piesele de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

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

Pentru informații detaliate despre perioada şi condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) şi numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.
Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista ataşată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

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

Numărul produsului (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.
Plăcuța de fabricație se află:

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

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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

9001604767 (020126)
pl, ru, hu, ro