



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



BOSCH

**Főzőfelület
Plită
PXE...F...**

[hu] Használati utasítás3

[ro] Instrucțiuni de utilizare 28



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Törlési védelem	19
	Fontos biztonsági előírások	5		Automatikus biztonsági kikapcsolás	19
	A sérülések okai	6		Alapbeállítások	20
	Áttekintés	6		Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	21
	Környezetvédelem	7		Energiafogyasztás kijelzése	21
	Energia-megtakarítási tanácsok	7		Edényteszt	22
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	7		Tisztítás	22
	Főzés indukcióval	7		Főzőlap	22
	Előnyök indukciós főzéskor	7		Főzőfelület kerete	22
	Edények	7		Gyakran ismételt kérdések (GYIK)	23
	A készülék megismerése	9		Mi a teendő zavar esetén?	24
	Kezelőfelület	9		Vevőszolgálat	25
	Főzőhelyek	9		Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.)	25
	Maradék hő-kijelzés	10		Próbaételek	26
	A készülék kezelése	10			
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	10			
	Főzőhely beállítása	10			
	Főzési tanácsok	11			
	Rugalmas zóna	13			
	Tanácsok az edények használatához	13			
	Két független főzőhelyként	13			
	Egyetlen főzőhelyként	13			
	időfunkciók	14			
	A főzési idő programozása	14			
	A konyhai óra	14			
	PowerBoost funkció	15			
	Bekapcsolás	15			
	Kikapcsolás	15			
	Sütés-érzékelő	15			
	Előnyök sütéskor	15			
	Sütőszennel történő sütéshez	15			
	Hőmérséklet-fokozatok	16			
	Táblázat	16			
	Így állítsa be	18			
	Gyerekbiztonság	18			
	Gyerekbiztonsági zár be- és kikapcsolása	18			
	Automatikus gyerekbiztonsági zár	18			

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

A csomagolás eltávolítása után vizsgálja meg a készüléket. Amennyiben a készülék szállítás közben károsodott, ne csatlakoztassa azt, hanem forduljon a vevőszolgálathoz, és írásban jelentse be a bekövetkezett károkat. Ellenkező esetben mindenfajta kártérítési jogtól eselik.

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

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 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne fedje le a főzőfelületet. A fedőlapok használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló orvosi eszközzel rendelkező személyek különösen ügyeljenek az indukciós főzőlapok használatakor, illetve amikor működő indukciós főzőlap közelében tartózkodnak. Kérje orvos segítségét, vagy tájékozódjon a készülék gyártójánál, hogy a készülék megfelel-e a hatályos előírásoknak és vannak-e esetleges összeférhetlenségek.

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 fiókban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

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.
- A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen. Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.
- Használat után minden esetben kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével. Ne várja meg, amíg a használaton kívüli főzőlap automatikusan kikapcsol.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. 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 – Meghibásodás veszélye!

Ez a főzőlap rendelkezik egy ventilátorral, amely a főzőlap alsó részén található. Ha a főzőlap alatt fiók található, a fiókban ne tároljon apró tárgyakat vagy papírokat, mivel a ventilátor beszippanthatja azokat. A ventilátor és a hűtőrendszer károsodhat. A fiók tartalma és a ventilátor között minimum 2 cm távolságot kell hagyni.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- Vízfürdőben történő főzéskor a túlmelegedés hatására elpattanhat a főzőfelület és a főzőedény. Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához. Csak hóálló főzőedényt használjon.
- 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!

- Ha az edény aljának felülete nem sima, megkarcolhatja a főzőlapot.
- Soha ne helyezzen üres edényt a főzőfelületekre. Ez károsodásokat okozhat.
- Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre, a kijelzőfelületre vagy a főzőlap szélére. Ez károsodásokat okozhat.
- Ha kemény vagy hegyes végű tárgyak esnek a főzőlapra, a készülék károsodhat.
- Az alufólia és a műanyag edények a forró főzőfelületeken megolvadnak. A főzőlapon nem ajánlott a védőfólia használata.

Áttekintés

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

Károsodás	Oka	Intézkedés
Foltok	Kifutott ételek.	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószer.	Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
Karcok	Só, cukor és homok.	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
	Az edények durva alja összekarcolja a főzőfelületet.	Ellenőrizze a főzőedényeket.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószer.	Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
	Edények általi kidörzsölés.	Áthelyezéskor az edényeket és serpenyőket emelje fel.
Kagylóformájú 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.

Energia-megtakarítási tanácsok

- Minden edényhez a megfelelő fedőt használja. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát igényel. Használjon üvegfedőt, így a fedő felemelése nélkül is ellenőrizheti az ételt.
- Egyenletes aljú edényeket használjon. A nem egyenletes aljú edények több energiát fogyasztanak.
- Az edény aljának átmérője egyezzen meg a főzőfelület méretével. Figyelem: Az edények gyártói általában az edény felső átmérőjét tüntetik fel, amely a legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- Kisebb mennyiségekhez használjon kisebb edényt. A nagy és alig megtöltött edény sok energiát fogyaszt.
- A főzéshez kevés vizet használjon. Így energiát takarít meg, valamint megőrzi a zöldségekben lévő összes vitamint és ásványi anyagot.
- A főzéshez megfelelő legalacsonyabb teljesítményszintet válassza ki. A túl magas teljesítményszint energiapazarlással jár.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamossági 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.

Főzés indukcióval

Előnyök indukciós főzéskor

Az indukciós főzés radikálisan különbözik a hagyományos főzéstől, a hő közvetlenül az edényben keletkezik. Ez számos előnyt nyújt:

- Időmegtakarítás főzéskor és sütéskor.
- Energiamegtakarítás.
- Könnyebb ápolás és tisztítás. A kifutott étel nem ég rá olyan gyorsan.
- Hőkontroll és biztonság; a főzőfelület minden módosítás után azonnal növeli vagy csökkenti a hőellátást. Az indukciós főzőhely azonnal megszakítja a hőellátást, ha az edényt elveszi a főzőhelyről, nem kell előtte kikapcsolni.

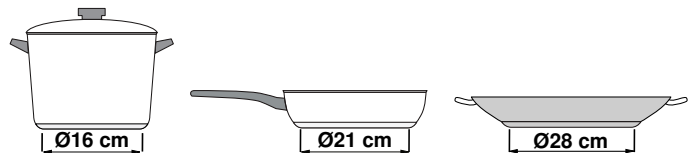
Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

- zománcozott acél edényt,
- öntöttvas edényt,
- indukcióhoz alkalmas, nemesacél speciális edényt.

A következő fejezetben ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőfelülethez: → "Edényteszt".

A jó főzési eredmény eléréséhez az edényalj ferromágneses részének meg kell egyeznie a főzőhely méretével. Ha a készülék nem ismeri fel az edényt az egyik főzőhelyen, akkor helyezze át az edényt egy kisebb átmérőjű főzőhelyre.



Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

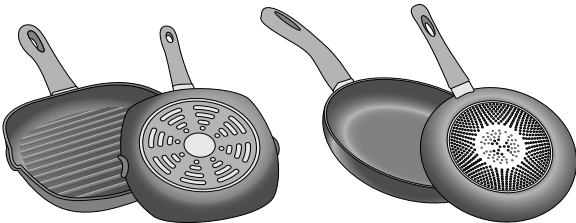


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- Amennyiben az edény alja csak részben ferromágneses, akkor csak a ferromágneses felület lesz forró. Így előfordulhat, hogy a hő eloszlása nem lesz egyenletes. Lehetséges, hogy a nem ferromágneses rész hőmérséklete túl alacsony a főzéshez.



- Ha az edény aljának anyaga többek között alumíniumrészeket tartalmaz, akkor az szintén csökkenti a ferromágneses felületet. Előfordulhat, hogy az ilyen edény nem lesz megfelelően meleg, vagy esetleg a készülék egyáltalán nem ismeri fel.



Nem megfelelő edények

Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának tulajdonságai

Az edény aljának tulajdonságai befolyásolhatják a főzési eredményt. Olyan anyagokból készült edényeket és serpenyőket használjon, amelyek egyenletesen osztják el a hőt az edényben (pl. „szendvics aljú” nemesacél edények), így időt és energiát takarít meg.

Lapos aljú edényeket használjon, az egyenetlen edényalj rontja a hőellátást.



Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

Ha nem tesz edényt a kiválasztott főzőfelületre, illetve a használt edény nem megfelelő anyagú vagy méretű, a főzőfelület kijelzőjén megjelenő elkészítési fokozat villogni kezd. Hogy a villogás megszűnjön, helyezzen a főzőfelületre egy megfelelő edényt. 90 másodperc után a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Vékony aljú vagy üres edények

Ne melegítsen üres edényeket, és ne használjon vékony aljú edényeket. Bár a főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, az üres edények olyan gyorsan felmelegedhetnek, hogy az automatikus kikapcsolás funkciónak nincs ideje reagálni, és a főzőfelület nagyon felforrósodhat. Az edény alja megolvadhat és károsíthatja az üvegkerámia főzőlapot. Ilyen esetben kapcsolja ki a főzőfelületet, és ne nyúljon az edényhez. Ha a kihűlt főzőfelület nem működik, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.

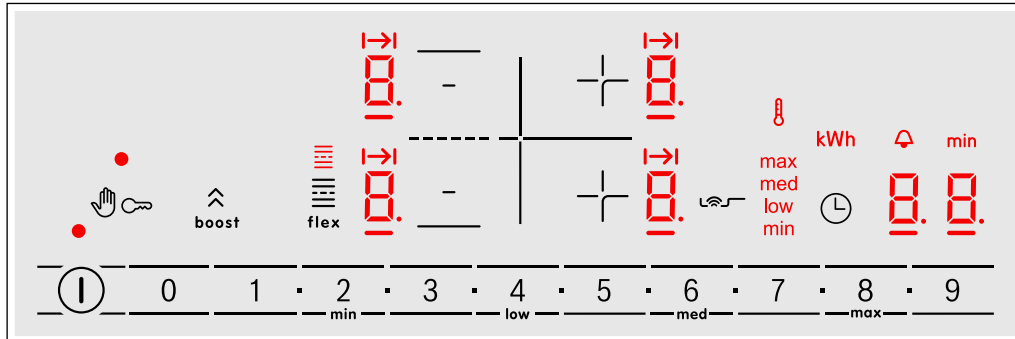
Edényfelismerés

Az edényfelismerésnek mindegyik főzőhely esetében van egy alsó határa, amely az edény aljának ferromágneses átmérőjétől és anyagától függ. Ezért mindig azt a főzőhelyet javasoljuk használni, amelyik a legmegfelelőbb az edény aljának átmérőjéhez.










A készülék megismerése

A főzőhelyek méretére és teljesítményére vonatkozó információkhoz lásd → 2. oldal .

Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Főzőhely kiválasztása
0 1 2 ... 8 9	Beállítási tartomány
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	Gyerekszár
	Rugalmas főzőzóna
	PowerBoost funkció
	Időzítés funkció
	Sütésérzékelő
min, low, med, max	Hőmérséklet-fokozatok



Kijelzések	
	Üzemállapot
	Főzési fokozatok
	Időzítés funkció
	Maradék hő
	Rövid időes jelzőóra
	Főzési idő beállítása
min	Időkijelzés
b	PowerBoost funkció
	Rugalmas főzőzóna
	Sütésérzékelő
	Sütésérzékelő hőmérséklet
min, low, med, max	Hőmérséklet-fokozatok
kWh	Energiafogyasztás

Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítás: Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség hátrányosan befolyásolhatja a funkciót.

Főzőhelyek

Főzőhelyek		
	Egyszerű főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
	Rugalmas főzőzóna	Lásd → "Rugalmas zóna" fejezet
Csak indukciós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd az → "Főzés indukcióval" fejezetet		

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik főzőhelye maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. A kijelzés megmutatja, hogy a főzőhely még forró. Ne érintse meg a főzőhelyet, amíg a maradékhő-kijelzés világít.

A maradékhő nagyságától függően az alábbi kijelzések jelennek meg:

- **H** kijelzés: magas hőmérséklet
- **h** kijelzés: alacsony hőmérséklet

Ha főzés közben elveszi az edényt a főzőhelyről, akkor a maradékhő-kijelzés és a kiválasztott főzési fokozat felváltva villog.



Ha kikapcsolja a főzőhelyet, a maradékhő-kijelzés világít. A főzőfelület kikapcsolása után is világít a maradékhő-kijelzés, amíg a főzőhely még meleg.


A készülék kezelése

Ebben a fejezetben a főzőhely beállításának módját ismertetjük. 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  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló kijelzője és a főzőhely-kijelzők  világítanak. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot, amíg a kijelző ki nem alszik. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások


- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőhely beállítása

Állítsa be a kívánt főzési fokozatot a **1** és **9** közötti szimbólumokkal.





1 főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat

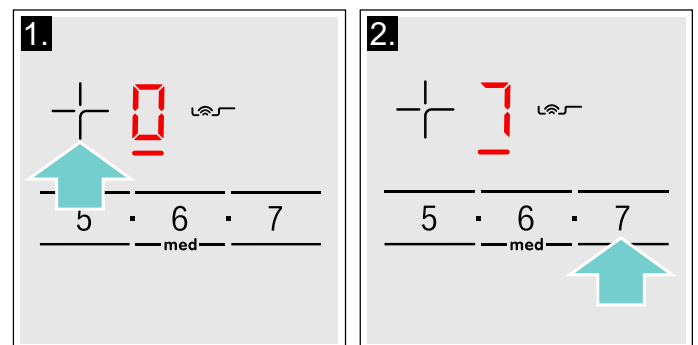
9 főzési fokozat = legmagasabb fokozat

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ez a beállítási tartományban a  szimbólummal van jelölve.

Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a kívánt főzőhely  vagy  szimbólumát.
A kijelzőn világít a  és alatta a  szimbólum.
2. Végül válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.




A főzési fokozatot a készülék beállította.

Főzési fokozat módosítása

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

Főzőfelület kikapcsolása

Válassza ki a főzőfelületet, és állítsa be a kapcsolófelületen az értéket . A főzőfelület kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelző.

Utasítások

- Ha nem helyezett edényt a főzőfelületre, a kiválasztott teljesítményszint villog. Egy idő után a főzőfelület kikapcsol.
- Ha a főzőlap bekapcsolása előtt helyezi az edényt a főzőfelületre, a rendszer azt a főkapcsoló megnyomását követő 20 másodpercen belül érzékeli, és automatikusan kiválasztja az érintett főzőfelületet. Az edény érzékelését követő 20 másodpercen belül válassza ki a teljesítményszintet, ellenkező esetben a főzőfelület kikapcsol.
Ha egynél több edényt helyez a főzőlapra, a rendszer a főzőlap bekapcsolásakor csak az egyiket fogja érzékelni.

Főzési tanácsok

Javaslatok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószt melegít, keverje meg közben.
- Előmelegítéshez a 8-9-es főzési fokozatot állítsa be.
- Ha főzéskor lefedi az edényt, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amint gőz áramlik ki a fedő és a főzőedény között. A jó főzési eredmény eléréséhez nem szükséges a gőzkiáramlás.
- A főzési folyamat befejezése után hagyja a főzőedényt tálalásig lefedve.
- Ha kuktában főz, vegye figyelembe a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az ételeket a tápértékük megőrzése érdekében. A konyhai órán beállíthatja az optimális főzési időt.
- Az egészségesebb főzési eredmény eléréséhez kerülje a füstölő olaj használatát.
- Piritáshoz az ételeket egymás után kis adagokban süssse.
- A főzőedény a főzési folyamat során felforrósodhat. Ajánlott edényfogót használni.
- Javaslatokat adunk az energiatároló főzéshez a következő fejezetben: → "Környezetvédelem"

Főzési táblázat

A táblázatban fel van tüntetve, hogy az ételekhez melyik főzési fokozat alkalmas. A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat.

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1. - 2	-
Tej*	1. - 2.	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc*	4. - 5.	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szósok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szósok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12

*Fedő nélkül

** Fordítsa meg többször.

***Melegítse elő 8-8. fokozaton.

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2. - 3.	15 - 30
Tejberizs***	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4. - 5.	25 - 35
Sós burgonya	4. - 5.	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3. - 4.	120 - 180
Levesek	3. - 4.	15 - 60
Zöldségek	2. - 3.	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3. - 4.	7 - 20
Főzés kuktában	4. - 5.	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt***	3 - 4	50 - 60
Párolás / sütés kevés olajjal*		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	8 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5 - 6	10 - 20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm vastag)**	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, natúr	5 - 6	8 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsokák	6 - 7	8 - 15
Királyrák, fűrészes garnélarák	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	7 - 8	10 - 20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csikokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta (sütés egymás után)	6. - 7.	-
Omllett (sütés egymás után)	3. - 4.	3 - 6
Tükörtojás	5 - 6	3 - 6
Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtésztában, tempura	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4 - 5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8. fokozaton.		

Rugalmas zóna

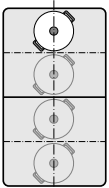
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

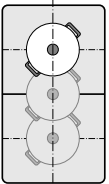
Tanácsok az edények használatához

A megfelelő érzékelés és hőelosztás érdekében ajánlott az edényt pontosan középre helyezni:

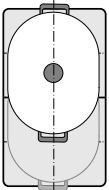
Egyetlen főzőhelyként



13 cm-es vagy annál kisebb átmérő
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható négy pozíció közül valamelyiknek.

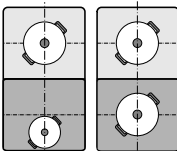


13 cm-nél nagyobb átmérő
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



Ha a főzőedény számára egynél több főzőhelyre van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

Két független főzőhelyként



A két-két induktorral rendelkező első és hátsó főzőhelyek egymástól függetlenül használhatók. Állítsa be mindegyik főzőhelynél a kívánt főzési fokozatot. Mindegyik főzőhelyen csak egyetlen edényt használjon.

Két független főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna két független főzőhelyként használható.


Bekapcsolás

Lásd a következő fejezetet: → "A készülék kezelése"

Egyetlen főzőhelyként

A teljes főzőzóna használata a két főzőhely összekapcsolásával.

A két főzőhely összekapcsolása


1. Helyezze a főzőhelyre az edényt. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőhelyének egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A kijelzés felvillan. A főzési fokozat megjelenik az alsó főzőhely kijelzőjén.

A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

Főzési fokozat módosítása


Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási tartományban.

További edény hozzáadása

Helyezzen a főzőfelületre még egy edényt, válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőhelyének egyikét, végül érintse meg kétszer a  szimbólumot. A készülék felismeri az új edényt, és fenntartja az előzőleg kiválasztott főzési fokozatot.

Utasítás: Ha eltolja vagy leemeli az edényt a használt főzőhelyről, a főzőfelület elindít egy automatikus keresést, és a készülék fenntartja az előzőleg kiválasztott főzési fokozatot.

A két főzőhely szétválasztása

Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőhelyének egyikét, majd érintse meg a  szimbólumot.

A rugalmas főzőzóna ki van kapcsolva. Ezután a két főzőhely két független főzőhelyként működik tovább.

Utasítás: Ha kikapcsolja, majd később ismét bekapcsolja a főzőfelületet, akkor a rugalmas főzőzóna újra két független főzőhelyként fog működni.

időfunkciók




A főzőfelület két időzítésfunkcióval rendelkezik:

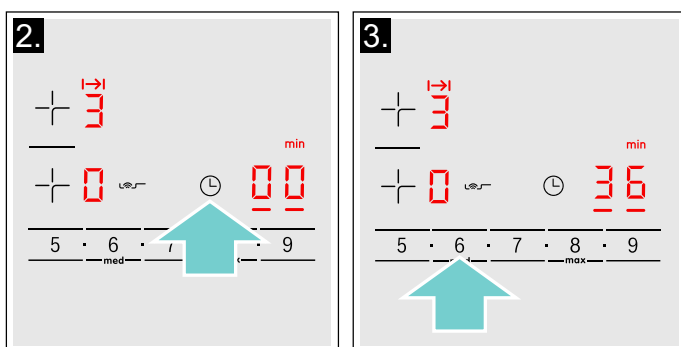
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra

A főzési idő programozása

A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Így állítsa be:

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhely kijelzőjén a  világít. Az időzítéskijelzőn világít a .
3. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt főzési időt a beállítási tartományban.



Néhány másodperc múlva az idő elkezdi lefutni.


Utasítások


- Minden főzőhelyhez automatikusan beállítható ugyanaz a főzési idő. A beállított idő mindegyik főzőhely esetén egymástól függetlenül fut le. A(z) \rightarrow "Alapbeállítások" fejezetben információkat talál a főzési idő automatikus programozásához.
- Ha a rugalmas főzőzónát választja egyetlen főzőhelyként, akkor a beállított idő a teljes főzőzónánál azonos lesz.

Sütésérzékelő


Ha beprogramozott egy főzési időt egy főzőhelyhez, és bekapcsolta a sütésérzékelőt, úgy a főzési idő csak akkor kezd lefutni, ha a készülék elérte a kiválasztott hőmérséklet-fokozatot.

Idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőfelületet, majd nyomja meg a szimbólumot .

Módosítsa a főzési időt a kapcsolófelületen, vagy állítsa be a  értéket az idő törléséhez.

Ha az idő letelt

A főzőfelület kikapcsol. Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés. Az időbeállítás funkció kijelzőjén kigyullad a jelzés  10 másodpercre.

A szimbólum  megnyomásakor a kijelzések kialszanak, és a hangjelzés megszűnik.

Utasítások




- 10 percnél rövidebb főzési idő beállításánál mindig érintse meg a **0**-t, mielőtt kiválasztja a kívánt értéket.
- Ha a főzési idő több főzőhelynél is be van állítva, akkor az időzítéskijelzőn mindig a kiválasztott főzőhelyre vonatkozó időérték jelenik meg.
- A fennmaradó főzési idő lekéréséhez válassza a megfelelő főzőhelyet.
- Legfeljebb **99** perces főzési idő állítható be.

A konyhai óra



A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.


A konyhai óra a főzőhelyektől és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőhelyet.

Beállítás



1. Érintse meg többször a  szimbólumot, amíg a  kijelzés világítani nem kezd. Az időzítéskijelzőn világít a .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő elkezdi lefutni.


Az idő módosítása vagy törlése

Érintse meg többször a  szimbólumot, amíg a  kijelzés világítani nem kezd.

A beállítási tartományban módosítsa az időt vagy állítsa be a -t a beállított idő törléséhez.

Az idő letelte után

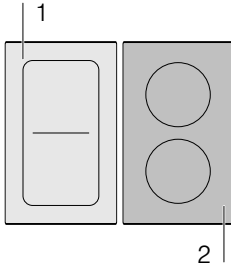
Egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn megjelenik a  és a  kijelzés felvillan. 10 másodperc elteltével kialszanak a kijelzések.

A  szimbólum megérintésére a kijelzések kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

PowerBoost funkció

A PowerBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felforralni nagy vízmennyiségeket, mint a **9** főzési fokozattal.

Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőhelynél, ha ugyanazon csoport másik főzőhelye nincs üzemben (lásd az ábrát). Ellenkező esetben a kiválasztott főzőhely kijelzőjén villog a **b** és **9**; majd a készülék automatikusan a **9** főzési fokozatot állítja be a funkció aktiválása nélkül.



Utasítás: A rugalmas zónában a Powerboost funkció akkor is aktiválható, amikor a főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja.

Bekapcsolás

- Válasszon ki egy főzőhelyet.
- Érintse meg a **b^{boost}** szimbólumot.
A kijelzőn világít a **b**.

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg a **b^{boost}** szimbólumot.
A **b** kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol a(z) **9**-es/-as főzési fokozatra.

A funkció ki van kapcsolva.

Utasítás: Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

Sütés-érzékelő

Ezzel a funkcióval lehetséges a serpenyő megfelelő hőmérsékletének megtartása mellett történő sütés.

Az ezzel a funkcióval ellátott főzőhelyeket a sütési funkció szimbóluma jelöli.

Előnyök sütéskor

- A főzőhely csak akkor fűt, ha a hőmérséklet megtartásához szükséges; így energiát takarít meg, valamint az olaj vagy a zsiradék nem hevül túl.
- A sütési funkció jelzi, ha az üres serpenyő elérte azt az optimális hőmérsékletet, amikor hozzáadhatja az olajat, majd pedig az ételeket.

Utasítások

- Ne tegyen fedőt a serpenyőre. Ellenkező esetben a funkció nem megfelelően kapcsol be. A zsírcseppek elkerülése érdekében használhat kifröcskölés elleni védőeszközt.
- Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ha vajat, margarint, extra szűz olívaolajat vagy sertészsírt használ, akkor a következő hőmérséklet-fokozatot állítsa be: **min**.
- A serpenyőt soha ne melegítse étellel vagy anélkül felügyelet nélkül.
- Ha a főzőhely hőmérséklete magasabb, mint az edényé, vagy fordítva, a sütőszenzor nem kapcsol be megfelelően.

Sütőszenzorral történő sütéshez

A sütőszenzorral optimálisan használható serpenyőket szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezhet be. Adja meg a megfelelő hivatkozási számot:

- HEZ390210 serpenyő 15 cm-es átmérővel.
- HEZ390220 serpenyő 19 cm-es átmérővel.
- HEZ390230 serpenyő 21 cm-es átmérővel.

Ezek a serpenyők tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, így a sütéshez csak kevés olajra lesz szükség.

Utasítások

- A sütőszenzor kifejezetten ezekhez a serpenyőtípusokhoz van beállítva.
- Győződjön meg arról, hogy a serpenyőalj átmérője megfelelő a főzőhely méretéhez. Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére.
- A rugalmas főzőzónánál előfordulhat, hogy a sütőszenzor eltérő serpenyőméret vagy hibásan elhelyezett serpenyő esetében nem kapcsol be. Lásd a **→ "Rugalmas zóna"** fejezetet.
- Más serpenyők túlforrósodhatnak. A hőmérséklet a kiválasztott hőmérséklet-fokozatnál magasabb vagy alacsonyabb lehet. Először próbálja meg a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozaton, majd szükség szerint módosítsa azt.

Hőmérséklet-fokokozatok

Hőmérséklet-fokokozat	Alkalmos
min	alacsony
low	közepes – alacsony
med	közepes – magas
max.	magas

Táblázat

A táblázatban fel van tüntetve, hogy az ételekhez melyik hőmérséklet-fokokozat alkalmas. A sütési idő az étel jellegétől, súlyától, méretétől és minőségétől függően változhat.

A beállított hőmérséklet-fokokozat a használt serpenyőtől függően változik.

Melegítse elő az üres serpenyőt, majd a hangjelzés után adja hozzá az olajat és az ételt.

	Hőmérséklet-fokokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Hús		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	med	6 - 10
Filé	med	6 - 10
Karaj*	low	10 - 15
Cordon bleu, bécsi szelet*	med	10 - 15
Steak, véres (3 cm vastag)	max	6 - 8
Steak, közepesen vagy jól átsült (3 cm vastag)	med	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)*	low	10 - 20
Virslí, főtt vagy nyers*	low	8 - 20
Hamburger, húsgombóc, töltött húsgombóc*	low	6 - 30
Májpástétom	min	6 - 9
Ragu, gyros	med	7 - 12
Darált hús	med	6 - 10
Szalonna	min	5 - 8
Hal		
Hal, sült, egész, pl. pisztráng	low	10 - 20
Halfilé, natúr vagy panírozott	low - med	10 - 20
Garnéla, rák	med	4 - 8
Tojásos ételek		
Palacsinta**	max	-
Omlett**	min	3 - 6
Tükörtojás	min - med	2 - 6
Rántotta	min	4 - 9
Császármorzsa	low	10 - 15
Francia pirítós**	low	4 - 8


* Fordítsa meg többször.

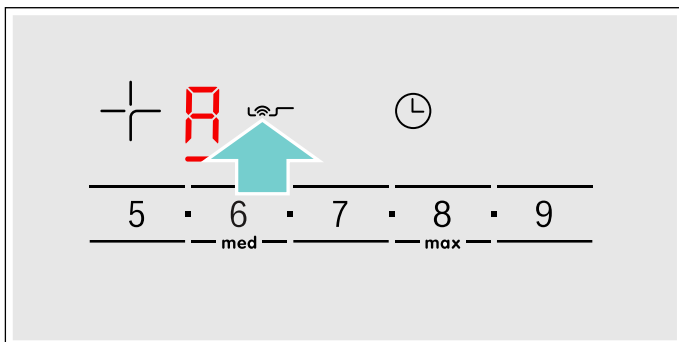
** Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Burgonya		
Sült burgonya (héjában főtt burgonyából)	max	6 - 12
Hasábburgonya (nyers burgonyából)	med	15 - 25
Krumplilángos**	max	2,5 - 3,5
Glasszírozott burgonya	low	15 - 20
Zöldségek		
Fokhagyma, vöröshagyma	min	2 - 10
Cukkini, padlizsán	low	4 - 12
Paprika, zöld spárga	low	4 - 15
Gomba	med	10 - 15
Glasszírozott zöldség	low	6 - 10
Mélyhűtött termékek		
Hússzelet	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Szárnyas mellehúsa*	med	10 - 30
Csirkefalatok	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Halfilé, natúr vagy panírozott	low	10 - 20
Halrudacskák	med	8 - 12
Hasábburgonya	max	4 - 6
Serpenyőben sült ételek, pl. zöldségtál tyúkhússal	low	6 - 10
Tavaszi tekercs	med	10 - 30
Camembert/sajt	low	10 - 15
Egyebek		
Camembert/sajt	low	7 - 10
Előfőzött száraz termékek víz hozzáadásával, pl. tészta	min	5 - 10
Kruton	low	6 - 10
Mandula/dió/fenyőmag	med	3 - 15
* Fordítsa meg többször.		
** Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.		

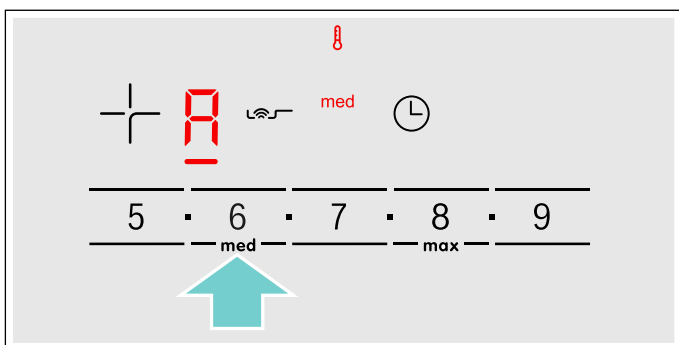
Így állítsa be

Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot. Tegye az üres serpenyőt a főzőhelyre.


1. Válassza ki a főzőhelyet. Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhelykijelzőn világít a **A** szimbólum.




2. A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt hőmérséklet-fokozatot.




A funkció be van kapcsolva.

A  hőmérséklet szimbólum addig világít, amíg a készülék el nem érte a sütési hőmérsékletet. Majd egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum kialszik.

Utasítások

- Fordítsa meg az ételeket, hogy azok ne égjenek oda.
- A  hőmérséklet-kijelzés és a hőmérséklet-fokozat megjelenítéséhez ki kell választani egy főzőhelyet.

Sütésérzékelő kikapcsolása



Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A funkció ki van kapcsolva.


Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása

A főzőlap legyen kikapcsolva.

Bekapcsolás: nyomja meg és tartsa lenyomva a szimbólumot  kb. 4 másodpercig. A szimbólum  mellett található jelzés kigyullad kb. 10 másodpercre. A főzőlap lezárva marad.

Kikapcsolás: nyomja meg és tartsa lenyomva a szimbólumot  kb. 4 másodpercig. A lezárás feloldódott.

Automatikus gyermekbiztonsági zár


A funkció segítségével a főzőlap minden kikapcsolásakor automatikusan bekapcsol a gyermekbiztonsági zár.


Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak. Ennek elkerülésére a főzőfelület egyik funkciójának köszönhetően a kezelőfelületet le lehet zárni tisztítás céljából.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy megváltoztatná a beállításokat.

Kikapcsolás: 35 másodperc múlva a kezelőfelület lezárása megszűnik. Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót, érintse meg a  szimbólumot.

Utasítások

- A bekapcsolás után 30 másodperccel egy hangjelzés hallható. Ez azt jelzi, hogy a funkció hamarosan befejeződik.
- A tisztítás céljából történő lezárás nem befolyásolja a főkapcsoló működését. A főzőfelület bármikor kikapcsolható.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy főzőhely hosszabb ideje üzemben van, és nem módosítottak a beállításain, akkor aktiválódik az automatikus biztonsági lekapcsolás.

A főzőhely nem fűt tovább. A főzőhely kijelzőjén felváltva villog a **F**, a **B** és a **h** vagy **H** maradékhő-kijelzés.

Egy tetszőleges szimbólum megérintése esetén a kijelző kikapcsol. A főzőhely ekkor újra beállítható.

A biztonsági lekapcsolás aktiválásának időpontja a beállított főzési fokozattól függ (1–10 óra elteltével).

Alapbeállítások


A készülék különböző alapbeállításokat kínál. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

Kijelzés	Funkció
c 1	Automatikus gyerekzár 0 Kézi*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
c 2	Hangjelzések 0 A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. 1 A hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. 2 A nyugtázó jelzés be van kapcsolva. 3 Minden hangjelzés be van kapcsolva.*
c 3	Energiafogyasztás kijelzése 0 Ki.* 1 Be.
c 5	Főzési idő automatikus programozása 00 Ki.* 0 1-99 Automatikus működési időtartam kikapcsolás után.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc. 3 1 perc.
c 7	Power-Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása 0 Ki.* 1 1000 W minimális teljesítmény. 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 vagy 9 .Főzőfelület maximális teljesítménye.
c 9	A főzőhely kiválasztásának ideje 0 Korlátlan: Az utoljára beállított főzőhely kiválasztva marad.* 1 Korlátozott: A főzőhely csak néhány másodpercig marad kiválasztva.
c 12	Főzőedény, főzési folyamat eredményének ellenőrzése 0 Nem alkalmas 1 Nem optimális 2 Alkalmas
c 0	Gyári beállítások visszaállítása 0 Egyéni beállítások.* 1 Gyári beállítások visszaállítása.



* Gyári beállítások

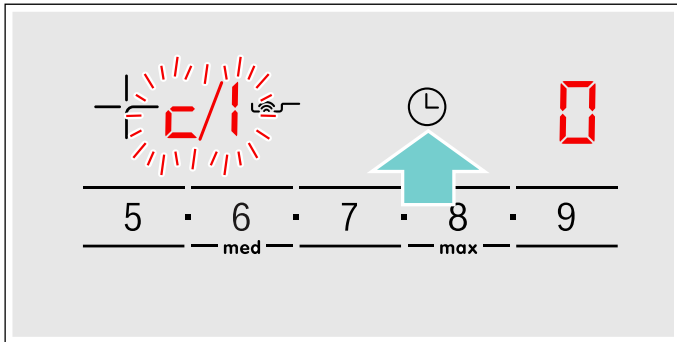
Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

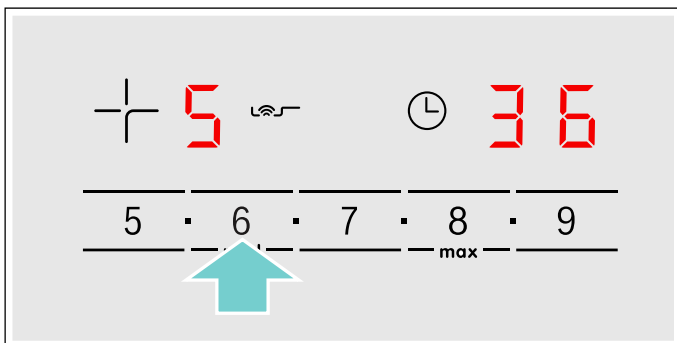
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.


Termékinformációk	Kijelzés
Vevőszolgálat-index (KI)	01
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	95.
Gyártási szám 2	05

3. A  szimbólum ismételt megérintésével az alapbeállításokhoz jut. A kijelzőkön felváltva villog a **c** és **i** és megjelenik a  alapbeállításként.



4. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt funkció meg nem jelenik.
5. Végül válassza ki a kívánt beállítást a beállítási tartományban.



6. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 4 másodpercig.

A készülék menti a beállításokat.

Kilépés az alapbeállítások menüből

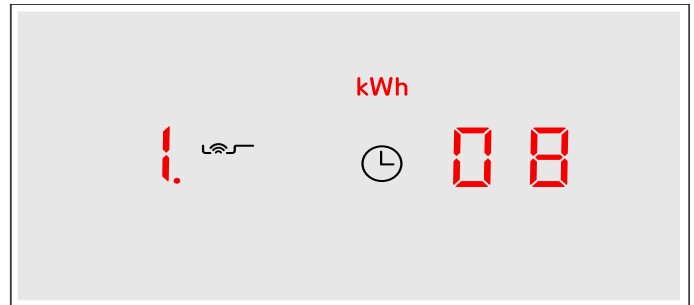
Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

Energiafogyasztás kijelzése

Ez a funkció megmutatja a főzőfelületen végzett utolsó főzési folyamat teljes energiafogyasztását.

Kikapcsolás után 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kWh-ban.

Az ábrán látható példában a fogyasztás **1.08** kWh.

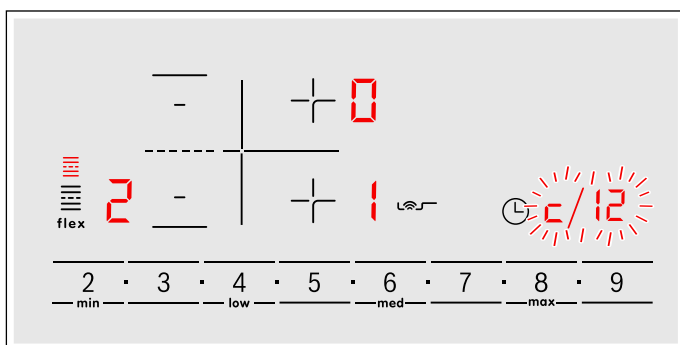


A funkció bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

Edényteszt

Ezzel a funkcióval ellenőrizheti a főzési folyamat gyorsaságát és minőségét a főzőedény függvényében. Az eredmény egy viszonyítási érték, amely a főzőedény tulajdonságaitól és a használt főzőhelytől függ.

1. A hideg főzőedényt kb. 200 ml vízzel megtöltve állítsa azon főzőhely közepére, amelynek átmérője a legjobban illik a főzőedény aljához.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást **c 12**.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőhelykijelzőn villog a **—** szimbólum. A funkció be van kapcsolva. 10 másodperc elteltével megjelenik a főzőhely kijelzőjén a főzési folyamat minőségére és gyorsaságára vonatkozó eredmény.



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

Eredmény	
0	A főzőedény nem megfelelő a főzőhelyhez, ezért nem melegszik fel.*
1	A főzőedény a vártnál lassabban melegszik fel, és a főzési folyamat nem optimálisan zajlik.*
2	A főzőedény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

* Ha rendelkezik egy kisebb főzőhellyel is, akkor még egyszer tesztelje a főzőedényt a kisebb főzőhelyen.

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

Utasítások

- A rugalmas főzőzóna csak egyetlen főzőhely, csak egy edényt használjon.
- Ha a használt főzőhely sokkal kisebb, mint az edény átmérője, valószínűleg csak az edény közepe melegszik fel, és az eredmény nem lesz a lehető legjobb vagy megfelelő.
- Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Alapbeállítások".
- Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna".

Tisztítás

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

Főzőlap

Tisztítás

Főzés után mindig tisztítsa meg a főzőfelületet. Így megakadályozható, hogy a rátapadó maradékok ráégenek. Csak akkor kezdje el a főzőfelület tisztítását, ha a maradékhő-kijelzés kialudt.

A főzőfelületet nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, majd törölkendővel törölje szárazra a vízkőfoltok kialakulásának megelőzése érdekében.

Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon. Kérjük, vegye figyelembe a termék csomagolásán feltüntetett gyártói utasításokat.

Semmiképpen se használjon:

- hígítás nélküli mosogatószert
- mosogatógéphez való tisztítószert
- súrolószert
- karcoló tisztítószert, mint például sütőtisztító spray-t vagy folttisztítót
- súrolószivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

A makacs szennyeződések eltávolításához legjobb a kereskedelemben kapható üvegkaparó. Vegye figyelembe a gyártói utasításokat.

Alkalmas üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

Az üvegkerámia főzőfelület tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredmény érhető el.

Lehetséges foltok

Víz- és vízmaradványok	Tisztítsa meg a főzőfelületet, amint lehűt. Használjon az üvegkerámia főzőfelülethez alkalmas tisztítószert.*
Cukor, rizskeményítő vagy műanyag	Azonnal tisztítsa meg. Használjon üvegkaparót. Vigyázat: égésveszély.*

* Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törölkendővel törölje szárazra.

Utasítás: Ne használjon semmilyen tisztítószert, amíg a főzőfelület forró, mert foltok alakulhatnak ki rajta. Győződjön meg arról, hogy a használt tisztítószer maradványait teljesen eltávolította.

Főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új mosogatóruhákat használat előtt alaposan mossa ki.
- Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- Ne használjon üvegkaparót vagy hegyes tárgyat.

Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

Használat

Miért nem tudom bekapcsolni a főzőfelületet, és miért világít a gyerekzár szimbóluma?

A gyerekzár be van kapcsolva.

Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Gyerekzár".

Miért villog a kijelző, és miért hallatszik egy hangjelzés?

Távolítsa el a folyadékot vagy az ételmaradékot a kezelőfelületről. Távolítson el minden tárgyat a kezelőfelületről.

A hangjelzés kikapcsolásának módját a következő fejezet ismerteti: → "Alapbeállítások".

Zajok

Miért hallatszanak zajok főzés közben?

Az edény aljának tulajdonságaitól függően a főzőfelület működése közben zajokat lehet hallani. Ezek a zajok normálisak, az indukciós technológia jellegzetességének számítanak, tehát nem jelentenek meghibásodást.

Lehetséges zajok:

Mély zúgás, mint egy transzformátor esetén:

Magas főzési fokozaton való főzésekor hallatszik. A zaj megszűnik vagy halkabb lesz a főzési fokozat csökkentésekor.

Mély sípolás:

Akkor hallatszik, ha az edény üres. A zaj megszűnik, ha vizet tölt vagy élelmiszert helyez az edénybe.

Sercegés:

Különbféle, egymásra rétegzett anyagokból álló főzőedények, valamint különböző méretű és különböző anyagú edények egyidejűleg történő használata esetén hallatszik. A zaj hangereje az ételek mennyiségétől és elkészítési módjától függően változhat.

Magas sípoló hang:

Akkor hallatszik, amikor két főzőhely egyidejűleg a legmagasabb főzési fokozaton üzemel. A sípoló hang megszűnik vagy elhalkul a főzési fokozat csökkentésekor.

Ventilátor zaja:

A főzőfelület egy ventilátorral van felszerelve, amely bekapcsol magas hőmérséklet elérése esetén. A ventilátor a főzőfelület kikapcsolása után is tovább működhet, amennyiben a mért hőmérséklet még túl magas.

Edény

Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

Az indukciós főzőfelülethez alkalmas edényekről a következő fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

Miért nem melegszik fel a főzőhely, és miért villog a főzési fokozat?

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

Győződjön meg arról, hogy be van kapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

Az edény túl kicsi a bekapcsolt főzőhelyhez képest vagy nem alkalmas az indukciós főzőfelülethez.

Győződjön meg arról, hogy az edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez, valamint arra a főzőhelyre van helyezve, amelyik a legmegfelelőbb az edény méretéhez. Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna".

Miért tart olyan sokáig, amíg az edény felmelegszik, illetve miért nem melegszik fel megfelelően annak ellenére, hogy magas főzési fokozat van beállítva?

Az edény túl kicsi a bekapcsolt főzőhelyhez képest vagy nem alkalmas az indukciós főzőfelülethez.

Győződjön meg arról, hogy az edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez, valamint arra a főzőhelyre van helyezve, amelyik a legmegfelelőbb az edény méretéhez. Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna".

Tisztítás

Hogyan tisztítható a főzőfelület?

Üvegkerámiához alkalmas, speciális tisztítószerrel érhető el optimális eredmény. Nem ajánlott a karcoló vagy súroló hatású tisztítószerek, a mosogatógéphez alkalmas tisztítószer (koncentrátumok) és a mosogatóruhák használata.

A főzőfelület tisztításáról és ápolásáról a következő fejezetben talál további információkat: → "Tisztítás".

?

Mi a teendő zavar esetén?

A felmerülő zavarok rendszerint könnyen elhárítható apróságok. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

Kijelzés	Lehetséges ok	A hiba elhárítása
nincs	Az áramellátás megszakadt. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Zavar az elektronikában.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban. Győződjön meg arról, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.	Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
F2	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
F4	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
F5 + főzőfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedett.	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 néhány másodpercig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
F1/F6	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
F8	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
E9000 E9010	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Lépjen kapcsolatba áramszolgáltatójával.
U400	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Győződjön meg arról, hogy a főzőfelületet a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

Utasítások

- Ha a kijelzőn megjelenik a **E** szimbólum, akkor a hibakód leolvasásához nyomva kell tartania a megfelelő főzőhely érzékelőjét.
- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijelzés, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal, és adja meg a pontos hibakódot.

 **Vevőszolgálat**

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

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

Ha a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

A számokat tartalmazó típusábrát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alsó részén.

A termékszám megtalálható a főzőfelület üveglapján is. A vevőszolgálatok jegyzékét (KI) és a gyártási számot az alapbeállításoknál ellenőrizheti. Lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások".

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezeléskből 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 táblázatban szereplő adatok az általunk használt Schulte-Ufer konyhai eszközökre vonatkoznak (4 részes készlet indukciós főzőlapokhoz, HEZ 390042), melyek méretei:

- Lábas, Ø 16 cm, 1,2 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 16 cm, 1,7 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 22 cm, 4,2 l (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)
- Serpenyő, Ø 24 cm (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés		
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél	
Csokoládé olvasztása							
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaótartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nem	
Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása							
Lencsefőzelék* Kezdő hőmérséklet 20 °C							
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen	
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Ø 22 cm	9	2:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen	
Konzerv lencsefőzelék Pl. Erasco márkájú lencseterrin virslivel. Kezdő hőmérséklet 20 °C							
Mennyiség: 500 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 1:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen	
Mennyiség: 1 kg	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen	
Besamelmártás készítése							
Tej hőmérséklete: 7 °C Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só							
1. Olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel a masszát.	Nyeles edény Ø 16 cm	2	kb. 6:00	Nem	-	-	
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.		7	kb. 6:30	Nem	-	-	
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőhelyen.		-	-	-	2	Nem	

*Recept a DIN 44550 szerint



















**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés		
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél	
Tejberizs főzése							
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc							
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen	
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen	
Tejberizs, fedő nélküli főzés Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.							
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3	Nem	
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	2.	Nem	
Rizs főzése*							
Víz hőmérséklet: 20 °C							
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen	
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.	Igen	
Sertés szűzpecsenye sütése							
Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C							
Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem	
Palacsinta készítése**							
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem	
Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban							
Mennyiség: 1,8 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem	

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

Cuprins

	Folosire conform destinației	29		Protecția la ștergere	44
	Instrucțiuni de siguranță importante	30		Deconectarea automată de siguranță	44
	Cauzele avariilor	31		Setări de bază	45
	Vedere de ansamblu	31		Accesarea setărilor de bază:	46
	Protecția mediului	32		Afișajul consumului de energie	46
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie	32		Test pentru veselă	47
	Evacuarea ecologică	32		Curățarea	47
	Gătitul cu inducție	32		Plită de gătit	47
	Avantaje la gătitul cu inducție	32		Rama plitei	47
	Recipiente	32		Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	48
	Familiarizarea cu aparatul	34		Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	49
	Panoul de comandă	34		Serviciul pentru clienți	50
	Zonele de gătit	34		Numărul E și numărul FD:	50
	Indicatorul de căldură reziduală	35		Preparate de verificare	51
	Utilizarea aparatului	35			
	Conectarea și deconectarea plitei	35			
	Setarea poziției de gătit	35			
	Recomandări pentru gătit	36			
	Zona Flex	38			
	Recomandări pentru utilizarea recipientelor	38			
	Folosirea ca două poziții de gătit independente	38			
	Ca poziție de gătit unică	38			
	Funcții de timp	39			
	Programarea timpului de preparare	39			
	Ceasul cu alarmă de bucătărie	39			
	Funcția PowerBoost	40			
	Activare	40			
	Dezactivare	40			
	Sistemul de senzori pentru prăjire	40			
	Avantaje la prăjire	40			
	Pentru prăjirea cu senzor de prăjire	40			
	Treptele de temperatură	41			
	Tabel	41			
	Setările vor fi efectuate astfel	43			
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	43			
	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii	43			
	Siguranță automată pentru copii	43			

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 ce-l scoateți din ambalaj. În caz că a suferit deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul, contactați Serviciul Tehnic și notați deteriorările provocate, în caz contrar veți pierde dreptul la orice tip de despăgubire.

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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 întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Nu folosiți niciun fel de acoperire pentru plită. Acestea pot duce la accidente, de ex. datorită supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

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 8 ani și să fie supravegheați.

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

Este necesară supravegherea procesului de preparare. Un proces de preparare scurt trebuie supravegheat continuu.

Persoanele care au implantate stimulatoare cardiace sau dispozitive medicale similare trebuie să aibă deosebită grijă când utilizează aparatul sau când se apropie de plitele de gătit cu inducție când acestea sunt în funcțiune. Consultați medicul sau producătorul dispozitivului pentru a vă asigura că acesta îndeplinește normele de compatibilitate în vigoare și informați-vă cu privire la posibilele incompatibilități.

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.

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.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.

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 avarie!

Această plită este dotată cu un ventilator situat în partea inferioară. În cazul în care se găsește un sertar sub plita de gătit nu trebuie să păstrați obiecte mici sau hârtie deoarece, fiind absorbite, ar putea avaria ventilatorul sau prejudicia răcirea. Între conținutul sertarului și alimentarea ventilatorului trebuie să se lase o distanță minimă de 2 cm.

Avertizare – Pericol de vătămare!

- La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii. Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct fundul oalei umplute cu apă. Folosiți exclusiv un vas de fierbere termorezistent.
- 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 recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- Nu amplasați niciun recipient gol pe zonele de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Căderea obiectelor dure sau cu vârf peste plita de gătit poate cauza daune.
- Folia de aluminiu și recipientele din plastic se topesc pe zonele de gătit calde. Nu se recomandă folosirea foliilor de protecție la plita de gătit.

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 curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Fundurile rugoase ale vaselor zgârie plita.	Verificați vesela pentru gătit.
Decolorări	Produse de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
	Urme lăsate de oale trase.	Atunci când le deplasați, ridicați oalele și tigăile.
Deformare concavă	Zahăr, alimente cu conținut mare 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 a reduce consumul de energie

- Utilizați întotdeauna capacul corespunzător pentru fiecare oală. Când se gătește fără capac, este necesară considerabil mai multă energie. Utilizați un capac de sticlă pentru a putea avea vizibilitate fără a fi nevoie să îl ridicați.
- Utilizați recipiente cu baze plate. Bazele care nu sunt plate necesită un consum mai mare de energie.
- Diametrul bazei recipientelor trebuie să corespundă cu dimensiunea zonei de gătit. Atenție: producătorii de recipiente indică de obicei diametrul superior al recipientului, care este în general mai mare decât diametrul bazei recipientului.
- Pentru cantități mici utilizați un recipient mic. Un recipient mare umplut cu o cantitate mică necesită multă energie.
- Când gătiți, utilizați apă puțină. În acest mod se economisește energie și se păstrează toate vitaminele și mineralele din legume.
- Selectați nivelul de putere cel mai scăzut pentru gătit. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

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.

Gătitul cu inducție

Avantaje la gătitul cu inducție

Gătitul cu inducție se deosebește radical de gătitul obișnuit, căldura fiind generată direct în vasul de gătit. Acest lucru oferă o serie întregă de avantaje:

- Economie de timp la fierbere și prăjire.
- Economie de energie.
- Întreținere și curățare mult mai ușoare. Mâncărurile revărsate nu se lipesc foarte repede prin ardere.
- Controlul căldurii și siguranță; plita mărește sau reduce alimentarea cu căldură imediat după fiecare operare. Zona de gătit cu inducție întrerupe alimentarea cu căldură imediat ce vasul de gătit este luat de pe zona de gătit, fără ca aceasta să fi fost deconectată în prealabil.

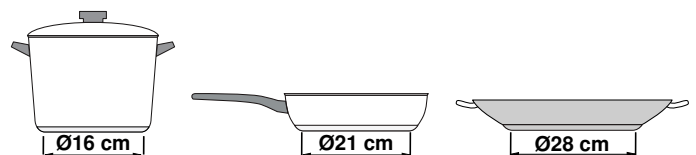
Recipiente

Utilizați numai veselă feromagnetică pentru prepararea cu inducție, ca de exemplu:

- Veselă din oțel emailat
- Veselă din fontă
- Veselă specială din oțel inoxidabil, adecvată pentru prepararea cu inducție.

Pentru a verifica dacă vesela este adecvată pentru prepararea cu inducție, puteți consulta capitolul → "Test pentru veselă".

Pentru un rezultat bun al preparării, este recomandabil ca zona feromagnetică a fundului oalei să corespundă mărimii zonei de gătit. În cazul în care vesela de pe o zonă de gătit nu este recunoscută automat, încercați din nou pe o poziție de fierbere cu un diametru mai mic.

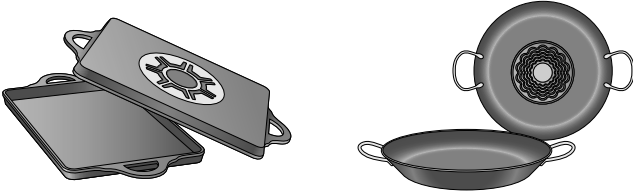


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

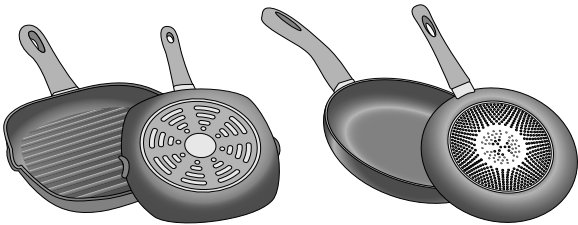


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

- În cazul în care fundul vasului de gătit este numai parțial feromagnetic, se va încălzi numai suprafața feromagnetică. De aceea, se poate produce o distribuție neuniformă a căldurii. Zona care nu este feromagnetică poate prezenta o temperatură prea redusă pentru gătit.



- În cazul în care materialul fundului vasului de gătit constă, printre altele, din părți de aluminiu, atunci suprafața feromagnetică este de asemenea redusă. Se poate întâmpla ca acest vas de gătit să nu se încălzească cum trebuie sau ca eventual să nici nu fie recunoscut automat.



Recipiente inadecvate

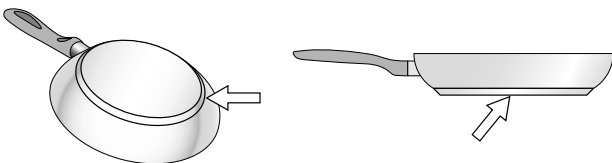
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

- oțel fin normal
- sticlă
- ceramică
- cupru
- aluminiu

Proprietăți ale fundului vasului de gătit

Textura fundului veselei poate influența rezultatul preparării. Utilizați oale și tigăi din materiale care repartizează uniform căldura în vas, de ex. oale cu fund tip "sandwich" din oțel inoxidabil, astfel economisindu-se timp și energie.

Utilizați vase de gătit cu fundul plat, fundurile care nu sunt plate afectează negativ alimentarea cu căldură.



Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

Dacă nu se plasează un recipient pe zona de gătit selectată sau nu este din materialul sau de dimensiunea potrivită, nivelul de gătit care se vizualizează pe indicatorul din zona de gătit clipește. Plasați recipientul potrivit pentru a înceta să clipească. Dacă se întârzie mai mult de 90 de secunde, zona de gătit se oprește automat.

Recipiente goale sau cu bază subțire

Nu încălziți recipiente goale, nici nu utilizați recipiente cu baza subțire. Plita de gătit este dotată cu un sistem intern de siguranță, dar un recipient gol se poate încălzi atât de repede încât funcția "dezactivare automată" nu are timp să reacționeze și poate atinge o temperatură foarte ridicată. Baza recipientului poate ajunge să se topească și să deterioreze sticla plitei. În acest caz, nu atingeți recipientul și opriți zona de gătit. Dacă, după ce se răcește, nu funcționează, luați legătura cu serviciul de asistență tehnică.

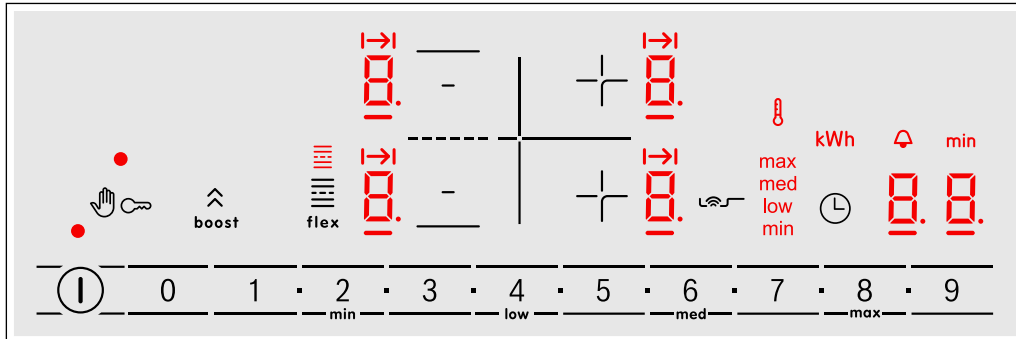
Recunoașterea automată a vasului

Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.

Familiarizarea cu aparatul

Găsiți informații despre dimensiunile și puterile zonelor de gătit în → *Pagina 2*

Panoul de comandă



Panourile de comandă	
ⓘ	Înterupătorul principal
- / +	Selectarea poziției de gătit
0 1 2...8 9	Domeniul de setări
👤	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare
🔑	Siguranța pentru copii
flex	Zonă de gătit flexibilă
boost	Funcția PowerBoost
🕒	Funcția de temporizare
🔥	Senzorul de prăjire
min, low, med, max	Treptele de temperatură

Afișaje	
0	Starea de funcționare
1-9	Treptele de preparare termică
00	Funcția de temporizare
H/h	Căldura reziduală
🕒	Timer pentru timpi scurți
↔	Setarea timpului de preparare
min	Indicatorul timpului
b	Funcția PowerBoost
flex	Zonă de gătit flexibilă
R	Senzorul de prăjire
🔥	Temperatura senzorului de prăjire
min, low, med, max	Treptele de temperatură
kWh	Consumul de energie

Panourile de comandă

Când atingeți un simbol, funcția corespunzătoare va fi activată.

Indicație:

Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat. Umiditatea poate perturba funcționarea.

Zonele de gătit

Zone de gătit		
○ / ☐	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată.
☐	Zonă de gătit flexibilă	A se vedea secțiunea → "Zona Flex"
Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție"		

Indicatorul de căldură reziduală

Plita dispune de un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit. Acesta indică faptul că o zonă de gătit mai este încă fierbinte. Nu atingeți zona de gătit atâta timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

- Afișare **H**: temperatură mare
- Afișare **h**: temperatură scăzută

În cazul în care îndepărtați vesela de pe zona de gătit în timpul preparării, indicatorul de căldură reziduală și treapta de fierbere aleasă se aprind intermitent, alternativ.



La deconectarea zonei de gătit, se aprinde indicatorul de căldură reziduală. Chiar dacă plita este deja deconectată, indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins atâta timp cât zona de gătit încă mai este caldă.


Utilizarea aparatului

În acest capitol puteți citi cum se efectuează setarea unei zone de gătit. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se face cu comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Afișajul de deasupra comutatorului principal și afișajul zonelor de gătit  se aprind. Plita este gata de funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul , până când se stinge afișajul. Toate zonele de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când zonele de gătit s-au răcit suficient.

Indicații


- Plita se deconectează automat când toate zonele de gătit sunt deconectate mai mult de 20 de secunde.
- Setările alese rămân memorate primele 4 secunde după deconectarea plitei. Dacă o reconectați în acest interval, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

Setarea poziției de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită cu simbolurile **1** până la **9**.





Treapta de preparare termică **1** = treapta cea mai redusă

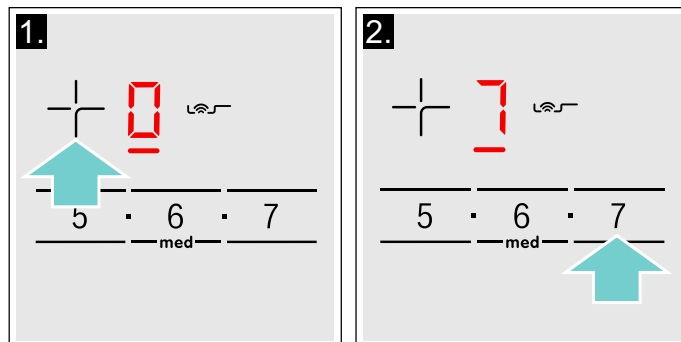
Treapta de preparare termică **9** = treapta cea mai ridicată

Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară. Această treaptă intermediară este marcată în domeniul de setări cu simbolul .

Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul  sau  al poziției de gătit dorite. Pe afișaj se aprinde  și dedesubt simbolul .
2. În domeniul de setări, alegeți apoi treapta dorită de preparare termică.




Treapta de fierbere este setată.

Modificarea treptei de preparare termică

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

Oprirea zonei de gătit

Selectați zona de gătit și reglați la  în zona de programare. Zona de gătit se oprește și apare indicatorul de căldură reziduală.

Indicații

- Dacă nu s-a plasat niciun recipient pe zona de gătit, nivelul de putere selectat clipește. După trecerea unui timp, zona de gătit se oprește.
- Dacă s-a plasat un recipient pe zona de gătit înainte de a porni plita, acesta va fi detectat în următoarele 20 de secunde de la apăsarea întrerupătorului principal, iar zona de gătit se va selecta automat. Odată detectat, selectați nivelul de putere în următoarele 20 de secunde, în caz contrar zona de gătit se oprește. Deși se plasează mai mult de un recipient, când se pornește plita de gătit va fi detectat numai unul dintre ele.

Recomandări pentru gătit

Recomandări

- Amestecați din când în când atunci când încălziți piureuri, supe cremă și sosuri groase.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8 - 9.
- La prepararea cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce ies aburi de sub capac. Pentru un rezultat optim al preparării, nu este necesară fierberea.
- După procesul de preparare, lăsați vasul de gătit acoperit până în momentul servirii.
- Pentru prepararea în oala sub presiune, respectați indicațiile producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați un timp prea îndelungat. Timpul optim de preparare poate fi setat cu ajutorul ceasului de bucătărie.
- Pentru un rezultat mai sănătos al preparării este recomandabil să se evite încingerea excesivă a uleiului.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le consecutiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. Este recomandată utilizarea unor mănuși de protecție.
- Recomandări pentru un gătit eficient din punct de vedere energetic găsiți în capitolul → "Protecția mediului"

Tabel pentru preparare

În tabel este indicat care treaptă de fierbere este adecvată pentru fiecare fel de mâncare. Timpul de preparare poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

	Treapta de preparare termică	Timpul de preparare (min.)
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană, de ex. tocană de linte	1. - 2	-
Lapte*	1. - 2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic		
Găluște de cartofi*	4. - 5.	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
*** Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

	Treapta de preparare termică	Timpul de preparare (min.)
Fierbere, preparare la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2. - 3.	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Cartofi natur	4. - 5.	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3. - 4.	120 - 180
Supe	3. - 4.	15 - 60
Legume	2. - 3.	10 - 20
Legume, congelate	3. - 4.	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4. - 5.	-
Preparare înăbușită		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60
Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	8 - 12
Cotlet, natur sau pane**	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat**	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, natur	5 - 6	8 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Langustine, creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de ex. preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6. - 7.	-
Omlete (prăjire consecutivă)	3. - 4.	3 - 6
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6
Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)		
Produce 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	6 - 7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6 - 7	-
Produce mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

* Fără capac

** Întoarceți de mai multe ori

***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.

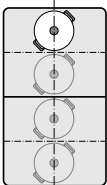
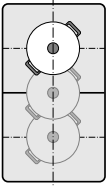
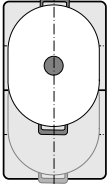
Zona Flex

Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

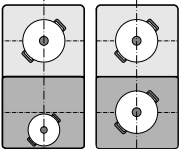
Constă din patru inductoare, care funcționează independent unele de altele. Atunci când este în funcțiune zona flexibilă de gătit, va fi activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

Recomandări pentru utilizarea recipientelor

Pentru asigurarea unei bune detectări și distribuții a căldurii, se recomandă centrarea adecvată a recipientului:

Ca poziție de fierbere unică	
	Diametrul mai mic sau egal cu 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele patru poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	Diametrul de peste 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o poziție de fierbere, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

Folosirea ca două zone de gătit independente

	Zonele de gătit din față și din spate, fiecare cu două inductoare, pot fi utilizate independent unele de altele. Setează treapta de fierbere dorită pentru fiecare zonă de gătit individuală. Pe fiecare zonă de gătit utilizați numai un sigur vas de gătit.
--	---

Folosirea ca două poziții de gătit independente

Zona de gătit flexibilă este folosită ca două poziții de gătit independente.


Activare

A se vedea capitolul → "Utilizarea aparatului"

Ca poziție de gătit unică

Folosirea întregii zone de gătit prin conectarea ambelor poziții de gătit.

Legarea celor două poziții de gătit


1. Așezați vasul de gătit. Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și setați treapta de preparare termică.
2. Atingeți simbolul . Afișajul se aprinde. Pe afișaj apare treapta de preparare termică pentru poziția de gătit inferioară.

Zona de gătit flexibilă a fost activată.

Modificarea treptei de preparare termică


Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și modificați treapta de preparare termică în domeniul de setări.

Adăugarea unui alt vas de gătit

Așezați un alt vas de gătit, selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și atingeți apoi de două ori simbolul . Noul vas de gătit este detectat, iar treapta de preparare termică selectată anterior se păstrează.

Indicație: În cazul în care vasul de gătit de pe poziția de gătit utilizată va fi deplasat sau ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

Separarea celor două poziții de gătit

Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și atingeți simbolul .

Zona de gătit flexibilă a fost dezactivată. Cele două poziții de gătit funcționează în continuare ca două poziții de gătit independente.

Indicație: Atunci când deconectați și reconectați mai târziu plita, zona de gătit flexibilă va comuta înapoi pe două poziții de gătit independente.

Funcții de timp




Plita dvs. dispune de două funcții ale temporizatorului:

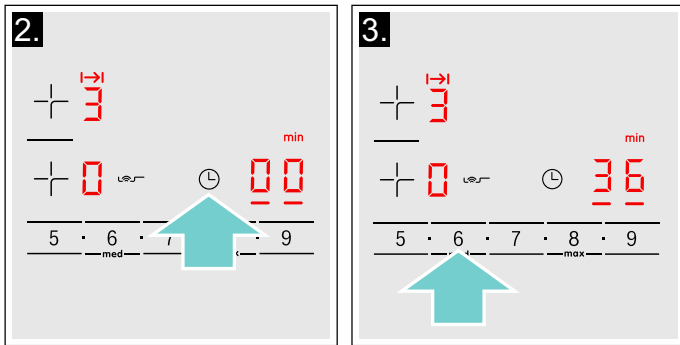
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie

Programarea timpului de preparare

Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

Astfel efectuați setările:

1. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită.
2. Atingeți simbolul . Pe afișajul poziției de gătit se aprinde . Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
3. În următoarele 10 secunde, în domeniul de setări selectați timpul de preparare dorit.



După câteva secunde începe să se scurgă timpul.


Indicații


- Pentru toate zonele de gătit, poate fi setat automat același timp de preparare. Timpul setat se scurge independent pentru fiecare din zonele de gătit. În secțiunea → "Setări de bază" găsiți informații despre programarea automată a timpului de preparare
- În cazul în care zona de gătit flexibilă este aleasă ca zonă de gătit unică, timpul setat pentru întreaga zonă de gătit este același.

Senzor de prăjire


Dacă pentru o poziție de gătit a fost programat un timp de preparare și senzorul de prăjire este activat, scurgerea timpului de preparare începe abia după ce s-a atins treapta de temperatură aleasă.


Modificarea sau anularea duratei

Selectați zona de gătit și, în continuare, apăsați simbolul .

Modificați timpul de gătit în zona de programare sau reglați la  pentru anularea duratei.

Odată trecut timpul

Zona de gătit se oprește. Este emis un semnal de avertizare. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se iluminează  timp de 10 secunde.

La apăsarea simbolului , indicatorii se sting și semnalul sonor încetează.

Indicații




- Pentru a seta un timp de preparare de sub 10 minute, atingeți întotdeauna **0**, înainte de a selecta valoarea dorită.
- Dacă a fost programat un timp de preparare pentru mai multe poziții de gătit, pe afișajul temporizatorului apare întotdeauna timpul pentru poziția de gătit selectată.
- Pentru a solicita afișarea timpului de preparare rămas, selectați poziția de gătit corespunzătoare.
- Puteți seta un timp de preparare de până la **99** minute.

Ceasul cu alarmă de bucătărie



Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute.


Acesta funcționează independent de pozițiile de gătit și de alte setări. Această funcție nu deconectează automat o poziție de gătit.

Setare



1. Atingeți în mod repetat simbolul , până când se aprinde afișajul . Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. Setati timpul dorit în domeniul de setări. După câteva secunde începe să se scurgă timpul.


Modificarea sau ștergerea timpului

Atingeți în mod repetat simbolul , până când se aprinde afișajul .

În domeniul de setări modificați timpul sau setați  pentru a șterge timpul programat.

După expirarea timpului

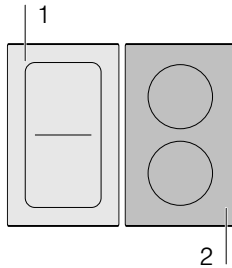
Se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde  și apare indicația . După 10 de secunde, afișajele se sting.

Prin atingerea simbolului , afișajele se sting și semnalul sonor încetează.

Funcția PowerBoost

Cu funcția PowerBoost pot fi încălzite cantități mari de apă mai repede decât cu treapta de fierbere **9**.

Această funcție poate fi activată pentru o zonă de gătit numai atunci când cealaltă zonă de gătit din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea). În caz contrar, pe afișajul zonei de gătit selectate se aprind intermitent simbolul **b** și **9**; apoi este reglată automat treapta de fierbere **9** selectată anterior, fără a fi activată funcția.



Indicație: Funcția Powerboost poate fi activată de asemenea și în zona Flex, dacă zona de gătit este utilizată ca zonă de gătit unică.

Activare

1. Selectați o poziție de fierbere.
2. Atingeți simbolul **b^{boost}**.
Pe afișaj se aprinde **b**.
Funcția este activată.

Dezactivare

1. Selectați poziția de fierbere.
2. Atingeți simbolul **b^{boost}**.
Afișajul **b** se stinge și poziția de fierbere comută înapoi pe treapta de fierbere **9**.
Funcția este dezactivată.

Indicație: În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

Sistemul de senzori pentru prăjire

Cu ajutorul acestei funcții este posibilă prăjirea în condițiile menținerii temperaturii adecvate a tigăii.

Pozițiile de fierbere cu această funcție sunt marcate cu simbolul funcției de prăjire.

Avantaje la prăjire

- Poziția de fierbere se încălzește numai dacă acest lucru este necesar pentru menținerea temperaturii. Astfel se va economisi energie și uleiul sau grăsimea nu vor fi încălzite excesiv.
- Funcția de prăjire anunță când tigaia a atins temperatura optimă pentru turnarea uleiului și adăugarea ulterioară a alimentelor.

Indicații

- Nu acoperiți tigaia. În caz contrar, funcția nu va fi activată corect. Pentru a evita stropirea cu grăsime, se poate utiliza un capac.
- Utilizați ulei sau grăsime adecvată pentru prăjire. În cazul în care utilizați unt, margarină, ulei de măsline extravirgin sau untură de porc, setați treapta de temperatură **min**.
- Nu lăsați niciodată o tigaie la încălzit, cu sau fără alimente, fără să o supravegheați.
- Dacă o poziție de gătit are o temperatură mai mare decât vasul de gătit sau invers, senzorul pentru prăjire nu va fi activat corect.

Pentru prăjirea cu senzor de prăjire

Tigăi care sunt adecvate optim pentru senzorul de prăjire pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile service abilitate. Indicați numărul de referință corespunzător:

- HEZ390210 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- HEZ390220 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- HEZ390230 tigaie cu un diametru de 21 cm.

Tigăile sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât pentru prăjire aveți nevoie doar de puțin ulei.

Indicații

- Senzorul de prăjire a fost setat special pentru acest tip de tigăi.
- Asigurați-vă că diametrul bazei tigăii corespunde dimensiunii poziției de fierbere. Așezați cratița în centrul poziției de fierbere.
- Pe zonele de gătit flexibile este posibil ca, în cazul unei mărimi diferite a tigăii sau în cazul unor tigăi poziționate greșit, senzorul de prăjire să nu fie activat. A se vedea capitolul → "Zona Flex".
- Alte tigăi se pot încălzi excesiv. Temperatura se poate instala sub sau peste treapta de temperatură aleasă. Încercați mai întâi cu cea mai redusă treaptă de temperatură și modificați-o după cum este necesar.

Treptele de temperatură

Treapta de temperatură	Adecvată pentru
min	scăzută
low	medie - scăzută
med	medie - înaltă
max.	înaltă

Prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.

Prăjirea peștelui și a alimentelor din carne tocată grosier, de ex. chifteluțe și cârnăciori.

Prăjirea fripturilor, mediu sau pătruns, a alimentelor congelate, pane și tocate mărunț, de ex. șnițele, ragout și legume.

Prăjirea alimentelor la temperaturi mari, de ex. fripturi în sânge, crochete de cartofi și cartofi prăjiți.

Tabel

În tabel este indicat care treaptă de temperatură este adecvată pentru fiecare fel de mâncare. Timpul de prăjire poate varia în funcție de tipul, greutatea, dimensiunea și calitatea alimentelor.

Treapta de temperatură setată variază în funcție de tigaia utilizată.

Preîncălziți tigaia, adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne		
Șnițel, natur sau pane	med	6 - 10
File	med	6 - 10
Cotlete*	low	10 - 15
Cordon bleu, șnițel vienez*	med	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm)	max	6 - 8
Friptură, mediu sau pătrunsă (grosime 3 cm)	med	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)*	low	10 - 20
Cârnăciori, fierți sau cruzi*	low	8 - 20
Hamburgeri, chifteluțe din carne tocată, chifteluțe din carne umplute*	low	6 - 30
Leberkäse	min	6 - 9
Ragout, gyros	med	7 - 12
Carne tocată	med	6 - 10
Slănină	min	5 - 8
Pește		
Pește, prăjit, întreg, de ex. păstrăv	low	10 - 20
File de pește, natur sau pane	low - med	10 - 20
Creveți, crabi	med	4 - 8
Mâncăruri pe bază de ouă		
Clătite**	max	-
Omletă**	min	3 - 6
Ouă ochiuri	min - med	2 - 6
Ouă jumări	min	4 - 9
Clătite austriece	low	10 - 15
French Toast**	low	4 - 8


* Întoarceți de mai multe ori.

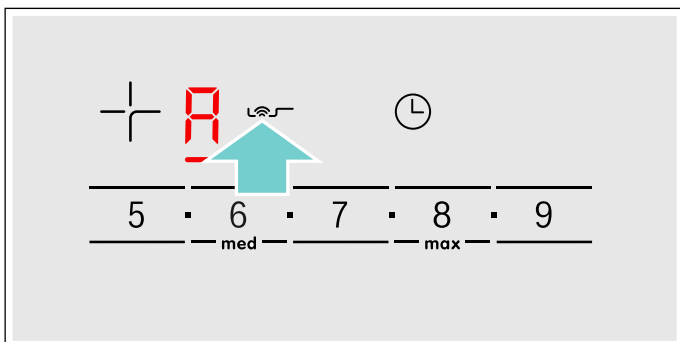
** Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Cartofi		
Cartofi prăjiți (din cartofi fierți în coajă)	max	6 - 12
Cartofi pai (din cartofi cruzi)	med	15 - 25
Crochete de cartofi**	max	2,5 - 3,5
Cartofi glazurați	low	15 - 20
Legume		
Usturoi, ceapă	min	2 - 10
Dovlecei, vinete	low	4 - 12
Ardei roșu iute, sparanghel verde	low	4 - 15
Ciuperci	med	10 - 15
Legume glazurate	low	6 - 10
Produse congelate		
Șnițel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Piept de pasăre*	med	10 - 30
Nuggets de pui	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
File de pește, natur sau pane	low	10 - 20
Crochete din pește	med	8 - 12
Cartofi prăjiți	max	4 - 6
Preparate la tigaie, de ex. legume cu pui la tigaie	low	6 - 10
Rulouri de primăvară	med	10 - 30
Camembert/brânză	low	10 - 15
Altele		
Camembert/brânză	low	7 - 10
Produse semipreparate uscate, cu gătire prin adaos de apă, de ex. paste făinoase	min	5 - 10
Crutoane	low	6 - 10
Migdale/nuci/semințe de pin	med	3 - 15
* Întoarceți de mai multe ori.		
** Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.		

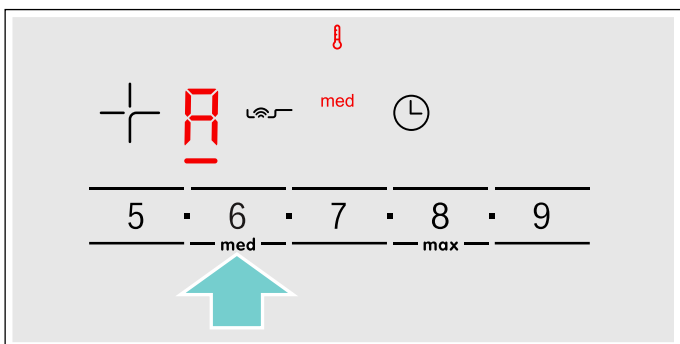
Setările vor fi efectuate astfel

Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită.
Așezați tigaia goală pe poziția de gătit.


1. Selectați poziția de gătit. Atingeți simbolul . Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde **A**.




2. În următoarele 10 secunde, în domeniul de setări alegeți treapta de temperatură dorită.




Funcția este activată.

Simbolul de temperatură  rămâne aprins până se atinge temperatura de prăjire. Apoi se emite un semnal sonor și simbolul de temperatură se stinge.

Indicații

- Întoarceți alimentele pentru ca acestea să nu se ardă.
- Pentru ca afișajul temperaturii  și treapta de temperatură să fie afișate, trebuie să fie selectată o poziție de gătit.

Deconectarea senzorului de prăjire



Selectați poziția de gătit și atingeți simbolul . Funcția este dezactivată.


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul siguranței pentru copii, împiedicați conectarea plitei de către copii.

Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita de gătit trebuie să fie oprită.

Activare: apăsați simbolul  timp de aproximativ 4 secunde. Indicatorul situat lângă simbolul  se iluminează timp de 10 secunde. Plita de gătit rămâne blocată.

Dezactivare: apăsați simbolul  timp de aproximativ 4 secunde. Blocarea s-a dezactivat.

Siguranță automată pentru copii

Cu această funcție, siguranța pentru copii se activează automat întotdeauna când se oprește plita de gătit.


Conectarea și deconectarea


În capitolul → "Setări de bază" puteți afla cum să conectați siguranța pentru copii



Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este conectată, pot fi modificate setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de funcția Blocarea panoului de comandă în scopul curățării.

Conectare: atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Puteți șterge suprafața panoului de comandă fără a modifica setările.

Dezactivare: după 35 de secunde, panoul de comandă va fi deblocat. Pentru a anula anticipat funcția, atingeți simbolul .

Indicații

- La 30 de secunde de la activare, se aude un semnal sonor. Acesta indică faptul că funcția se va încheia curând.
- Blocarea pentru curățare nu are niciun efect asupra comutatorului principal. Plita poate fi deconectată în orice moment.



Deconectarea automată de siguranță

Dacă o poziție de gătit este în funcțiune de mai mult timp și nu s-a efectuat nicio modificare a setărilor, se activează deconectarea automată de siguranță.

Poziția de gătit încetează să mai încălzească. Pe afișajul poziției de gătit se aprind intermitent și alternativ **F**, **B** și afișajul pentru căldură reziduală **h** sau **H**.

La atingerea oricărui simbol se deconectează afișajul. Poziția de gătit poate fi acum setată din nou.

Momentul în care se activează deconectarea automată de siguranță depinde de treapta de preparare termică setată (după 1 până la 10 ore).

Setări de bază

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

Afișaj	Funcția
c 1	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor 0 Manual*. 1 Automat. 2 Funcție dezactivată.
c 2	Semnale sonore 0 Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. 1 Semnalul de operare greșită este conectat. 2 Semnalul de confirmare este conectat. 3 Toate semnalele sonore sunt conectate.*
c 3	Afișarea consumului de energie 0 Oprit.* 1 Pornit.
c 5	Programarea automată a timpului de preparare 00 Oprit.* 0 1-99 Timp de funcționare ulterioară automată.
c 6	Durata semnalului sonor de final pentru temporizator 1 10 secunde.* 2 30 de secunde. 3 1 minut.
c 7	Funcția Power-Management. Limitarea puterii totale a plitei 0 Oprit.* 1 1000 W. Putere minimă. 1 1500 W. 2 2000 W. ... 9 sau 9. Puterea maximă a plitei.
c 9	Timpul de selectare a poziției de fierbere 0 Nelimitat: poziția de fierbere setată cel mai recent rămâne selectată.* 1 Limitat: poziția de fierbere rămâne selectată numai câteva secunde.
c 12	Vesela de gătit, verificarea rezultatului procesului de preparare 0 Neadecvat 1 Nu este optim 2 Adekvat
c 0	Revenirea la setările din fabrică 0 Setări personalizate.* 1 Revenirea la setările din fabrică.

* Setări din fabrică

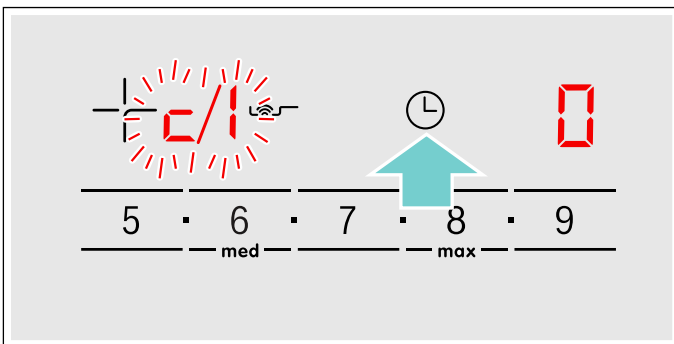
Accesarea setărilor de bază:

Plita trebuie să fie deconectată.

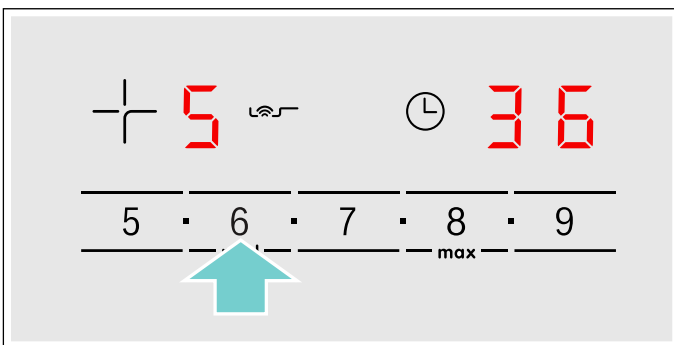
1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul ⌚ timp de cca. 4 secunde. Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Atingeți domeniul de setări, pentru a putea vizualiza afișajele individuale.

Informații despre produs	Afișaj
Lista unităților de service abilitate	01
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	95.
Numărul de fabricație 2	05

3. Când apăsați din nou simbolul ⌚, ajungeți la setările de bază. Pe afișaje se aprind intermitent și alternativ **c** și **l**, iar **0** apare ca presetare.



4. Atingeți repetat simbolul ⌚, până când apare funcția dorită.
5. Apoi selectați setarea dorită în domeniul de setări.



6. Atingeți simbolul ⌚ pentru cel puțin 4 secunde. Setările au fost salvate.

Leșirea din reglajele de bază

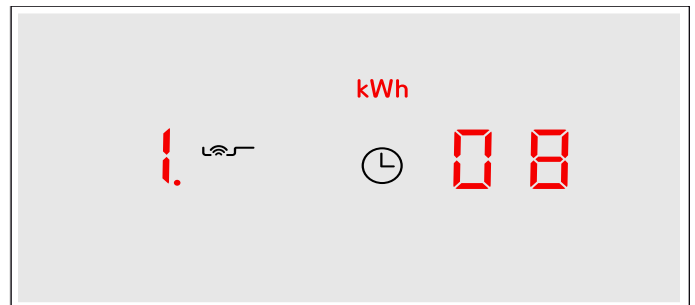
Oprii plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Afișajul consumului de energie

Această funcție indică consumul total de energie al ultimului proces de preparare al acestei plite.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kWh.

Imaginea prezintă exemplul unui consum de **1.08** kWh.



În capitolul → "Setări de bază" puteți afla cum conectați această funcție

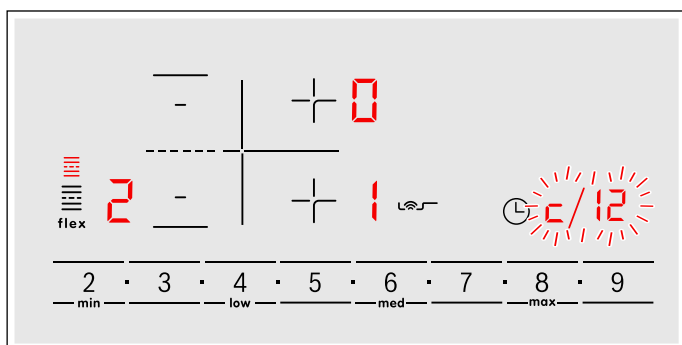
Test pentru veselă

Această funcție permite verificarea rapidității și calității procesului de preparare în funcție de vasul de gătit.

Rezultatul reprezintă o valoare de referință și depinde de caracteristicile vasului de gătit și de zona de gătit folosită.

1. Așezați vasul de gătit rece cu cca. 200 ml de apă în centru pe acea poziție de gătit al cărei diametru se potrivește cel mai bine cu fundul vasului.
2. Mergeți la setările de bază și selectați setarea **C 12**.
3. Atingeți domeniul de setări. Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **—**. Funcția este activată.

După 10 secunde, pe afișajul pozițiilor de gătit se afișează rezultatul cu privire la calitatea și rapiditatea procesului de preparare.



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

Rezultat	
0	Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și, astfel, nu este încălzit.*
1	Vasul de gătit se încălzește mai încet decât era de așteptat și procesul de preparare nu se desfășoară optim.*
2	Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în ordine.

* Dacă este disponibilă o zonă de gătit mai mică, încercați vasul de gătit încă o dată pe zona de gătit mai mică.

Pentru a activa din nou această funcție, atingeți domeniul de setări.

Indicații

- Zona de gătit flexibilă este o poziție de gătit unică; folosiți un singur vas de gătit.
- Atunci când poziția de gătit folosită este mult mai mică decât diametrul vasului de gătit, cel mai probabil se încălzește numai mijlocul vasului, iar rezultatul nu poate fi cel mai bun posibil sau satisfăcător.
- Găsiți informații cu privire la această funcție în capitolul → "Setări de bază".
- Găsiți informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit în capitolele → "Gătitul cu inducție" și → "Zona Flex".

Curățarea

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

Plită de gătit

Curățarea

Curățați întotdeauna plita după ce ați gătit. Prin aceasta se va preveni arderea resturilor aderente. Curățați plita abia după ce indicatorul de căldură reziduală s-a stins.

Curățați plita cu o lavetă umedă și uscați-o cu un șervet, pentru a nu se forma pete de calcar.

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip. Vă rugăm să respectați indicațiile de pe ambalajul produsului, oferite de producător.

Nu utilizați în niciun caz:

- Detergent de vase nediluat
- Detergenți pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive gen spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparare 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 datele oferite de către producători.

Puteți achiziționa răzuitoare pentru geamuri adecvate de la unitatea service abilitată sau prin magazinul nostru online.

Veți obține rezultate bune de curățare cu bureții speciali pentru curățarea plitelor vitroceramice.

Pete posibile

Resturi de calcar și de apă	Curățați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice.*
Zahăr, amidon din orez sau mase plastice	Curățați imediat. Utilizați o răzuitoare pentru sticlă. Atenție: pericol de arsuri.*

* Ulterior, curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet.

Indicație: Nu folosiți produse de curățare atâta timp cât plita este fierbinte, astfel se pot forma pete. Asigurați-vă că îndepărtați toate resturile de produs de curățare utilizat.

Rama plitei

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

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent de vase
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu folosiți produse de curățare agresive sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare pentru sticlă sau obiecte ascuțite.

Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

Utilizare

De ce nu pot să conectez plita și de ce este aprins simbolul siguranței pentru copii?

Siguranța pentru copii este activată.

Informații cu privire la această funcție găsiți în capitolul → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor"

De ce se aprind intermitent afișajele și se aude un semnal?

Îndepărtați lichidele sau resturile de alimente de pe panoul de comandă. Îndepărtați toate obiectele care sunt așezate pe panoul de comandă.

Găsiți instrucțiunile pentru dezactivarea semnalului sonor în capitolul → "Setări de bază"

Zgomote

De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

În funcție de natura fundului veselei de gătit, pot fi generate zgomote la funcționarea plitei. Aceste zgomote sunt normale, ele fac parte din tehnologia cu inducție și nu indică nicio defecțiune.

Zgomote posibile:

Bâzâit adânc ca la un transformator:

Este generat la prepararea la o treaptă de fierbere înaltă. Zgomotul dispare sau volumul său scade dacă va fi redusă treapta de fierbere.

Fluierat adânc:

Este generat când vesela de gătit este goală. Acest zgomot dispare dacă se adaugă apă sau alimente în vesela de gătit.

Fâșâit:

Este generat la vasele de gătit din materiale diferite așezate unul peste altul sau la utilizarea simultană a unor vase de gătit de diverse mărimi și materiale diferite. Volumul zgomotului poate varia în funcție de cantitatea de alimente și de modul de preparare.

Fluierături înalte:

Pot fi generate când două poziții de fierbere funcționează simultan la treapta de fierbere cea mai mare. Fluierăturile dispar sau devin mai slabe dacă se reduce treapta de fierbere.

Zgomot de ventilator:

Plita este echipată cu un ventilator care se conectează la temperaturi mari. Ventilatorul poate să funcționeze în continuare și după deconectarea plitei în cazul în care temperatura măsurată este încă prea mare.

Vase de gătit

Care vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?

Informații cu privire la vesela de gătit care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

De ce nu se încălzește poziția de gătit și treapta de preparare termică se aprinde intermitent?

Poziția de gătit pe care se găsește vasul de gătit nu este conectată.

Asigurați-vă că este conectată acea poziție de gătit pe care se găsește vasul de gătit.

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine veselei. Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit găsiți în capitolele → "Gătitul cu inducție" și → "Zona Flex".

Vase de gătit

De ce durează atât de mult până când se încălzește vasul de gătit, respectiv de ce nu se încălzește vasul suficient, deși a fost setată o treaptă de preparare termică mare?

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe acea poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine veselei. Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit găsiți în capitolele → "Gătitul cu inducție" și → "Zona Flex".

Curățare

Cum se curăță plita?

Veți obține rezultate optime cu produse de curățare speciale pentru vitroceramică. Este recomandabil să nu folosiți produse de curățare caustice sau abrazive, soluții pentru curățarea mașinilor de spălat vase (concentrate) sau bureți abrazivi.

Informații suplimentare cu privire la curățarea și îngrijirea plitei găsiți în capitolul → "Curățarea"

? Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

De regulă, defecțiunile sunt detalii minore ușor de remediat. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Afișaj	Cauza posibilă	Remedierea erorii
niciunul	Este întreruptă alimentarea cu curent electric. Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul unui alt aparat electric dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu curent electric. Asigurați-vă că aparatul a fost conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Afișajul — se aprinde intermitent în afișajele pozițiilor de gătit	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
F2	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat poziția de gătit corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți orice simbol al plitei.
F4	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate pozițiile de gătit au fost deconectate.	
F5 + treaptă de preparare termică și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți găti în continuare.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, poziția de gătit a fost deconectată.	Îndepărtați oala. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea indicatorului de eroare, puteți găti în continuare.
F1 / F6	Poziția de gătit este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dvs. de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reporniți poziția de gătit.
F8	Poziția de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. A se vedea capitolul
E9000 E90 10	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Luați legătura cu furnizorul dvs. de curent electric.
U400	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că aceasta a fost conectată conform schemei de conexiuni.

Nu așezați oale fierbinți lângă sau pe panoul de comandă.

Indicații

- Atunci când apare **E** pe afișaj, trebuie menținut apăsat senzorul poziției de gătit corespunzătoare pentru a putea citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare, așteptați 30 de secunde și apoi reconectați-o. Dacă afișajul se aprinde din nou, contactați unitatea service abilitată și indicați codul 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 fabricație cu numerele o găsiți:

- în certificatul aparatului.
- la partea inferioară a plitei.

Numărul E poate fi găsit și pe suprafața de sticlă a plitei. Puteți verifica indexul unității service abilitate (KI) și numărul FD accesând setările de bază. În acest sens consultați capitolul → "Setări de bază".

Țineți cont de faptul că, în cazul unei operări greșite, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici 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 realizat pentru institutele de verificare, în scopul facilitării testării aparatelor noastre.

Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție HEZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță Ø 16 cm, 1,2 l pentru zonele de gătit de Ø 14,5 cm
- Oală Ø 16 cm, 1,7 l pentru zonele de gătit de Ø 14,5 cm
- Oală Ø 22 cm, 4,2 l pentru zonele de gătit de Ø 18 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru zonele de gătit de Ø 18 cm

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire		Preparare	
			Durata de preparare (min:sec)	Ca-pac	Treapta de preparare termică	Ca-pac
Topirea ciocolatei Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
Prepararea sosului Béchamel Temperatura laptelui: 7 °C Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de linguriță de sare						
1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.	Oală cu coadă Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Nu	-	-
2. Adăugați laptele la rătaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.		7	cca. 6:30	Nu	-	-
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe poziția de fierbere, amestecând continuu.		-	-	-	2	Nu

*Rețetă conform DIN 44550

**Rețetă conform DIN EN 60350-2

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire		Preparare		
			Durata de preparare (min:sec)	Ca-pac	Treapta de preparare termică	Ca-pac	
Prepararea orezului cu lapte							
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setati treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea. Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min.							
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3 (ameste-cați după 10 min.)	Da	
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3 (ameste-cați după 10 min.)	Da	
Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Când laptele a atins cca. 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 min.							
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3	Nu	
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Nu	2.	Nu	
Prepararea orezului*							
Temperatura apei: 20 °C							
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da	
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.	Da	
Pulpă de porc prăjită							
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C							
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu	
Prepararea clătitorilor**							
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu	
Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați							
Cantitatea: 1,8 l ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Oală Ø 22 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	Nu	9	Nu	
*Rețetă conform DIN 44550							
**Rețetă conform DIN EN 60350-2							



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001075574
950803(02)