



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Hob

PIF...D...

**[hu]** Használati utasítás  
**[ro]** Instrucțiuni de utilizare

Főzőfelület  
Plită

3  
44



		$g^*$	$b^*$	
<b>A</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W	
<b>B</b>	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

\*  IEC 60335-2-6

# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	4		<b>Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő</b> .....	30
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	5	A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása .....		30
	<b>A sérülések okai</b> .....	6	A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel. ....		30
	Áttekintés .....	6	Tisztítás .....		31
	<b>Környezetvédelem</b> .....	7	Az elem cseréje .....		31
	Energia-megtakarítási tanácsok .....	7	Megfelelőségi nyilatkozat .....		32
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	7		<b>Gyerekszár</b> .....	33
	<b>Főzés indukcióval</b> .....	7	Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása .....		33
	Előnyök indukciós főzéskor .....	7	Automatikus gyermekbiztonsági zár .....		33
	Edények .....	7		<b>Törlési védelem</b> .....	33
	<b>A készülék megismerése</b> .....	9		<b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....	33
	Kezelőfelület .....	9		<b>Alapbeállítások</b> .....	34
	Főzőhelyek .....	10	Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..		35
	Maradék hő-kijelzés .....	10		<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....	36
	<b>A készülék kezelése</b> .....	11		<b>Edényteszt</b> .....	36
	Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	11		<b>Teljesítménykezelő (Power-Manager)</b> .....	37
	Főzőhely beállítása .....	11		<b>Tisztítás</b> .....	37
	Főzési tanácsok .....	12	Főzőlap .....		37
	<b>Időfunkciók</b> .....	14	Főzőfelület kerete .....		37
	A főzési idő programozása .....	14		<b>Gyakran ismételt kérdések (GYIK)</b> .....	38
	A konyhai óra .....	14		<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	39
	Stopperóra funkció .....	15		<b>Vevőszolgálat</b> .....	41
	<b>PowerBoost funkció</b> .....	15	Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.) .....		41
	Bekapcsolás .....	15		<b>Próbaételek</b> .....	42
	Kikapcsolás .....	15			
	<b>ShortBoost funkció</b> .....	16			
	Javaslatok a használathoz .....	16			
	Bekapcsolás .....	16			
	Kikapcsolás .....	16			
	<b>Melegen tartási funkció</b> .....	16			
	Bekapcsolás .....	16			
	Kikapcsolás .....	16			
	<b>Főzősegéd funkciók</b> .....	17			
	Főzősegéd funkciók .....	17			
	Megfelelő edények .....	18			
	Szenzorok és extra tartozékok .....	18			
	Funkciók és főzési fokozatok .....	18			
	Ajánlott ételek .....	22			

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

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 takarja le fedőlapokkal a főzőlapot. Ezek használata balesetet okozhat, pl. a túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Csak általunk engedélyezett védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot használjon. A nem megfelelő védőeszközök vagy gyermekvédő rácsok balesetet okozhatnak.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek 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.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

A főzőfunkciók használata esetén a beállított főzőhelynek illeszkednie kell ahhoz a főzőhelyhez, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel ellátott fazék található.

Amennyiben rendelkezik aktív orvosi implantátummal (pl. szívritmus-szabályozóval vagy defibrillátorral), akkor orvosánál győződjön meg arról, hogy a készülék az Európai Közösségek Tanácsának 1990. június 20-án elfogadott 90/385/EGK irányelvének, illetve a DIN EN 45502-2-1 és a DIN EN 45502-2-2 szabványoknak megfelel, és kiválasztása, beültetése és programozása a VDE-AR-E 2750-10 szabályozás szerint történt. Ha ezek a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült, nem fémfogantyús főzőeszközöket és edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírászerű használata nem jelent kockázatot.

## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni. Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- 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 csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló 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 a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő mágneses. A mágneses részek károsíthatják az elektronikus implantátumok, pl. pacemakerek vagy inzulinpumpák működését. Az elektromos implantátumot viselő személyek ezért ne hordják ruhájuk zsebében a hőmérséklet-érzékelőt, és tartsák azt legalább 10 cm távolságban a pacemakertől vagy más orvosi eszköztől.

### Figyelmeztetés – Üzemzavar veszélye!

A főzőfelület alján egy ventilátor található. Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket beszippanthatja a ventilátor, ami károsíthatja a ventilátort, illetve befolyásolhatja a hűtést. A fiók tartalma és a ventilátorbemenet között legalább 2 cm távolság legyen.

### **Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

- A vezeték nélküli főzőszenzorban egy elem található, amely magas hőmérséklet hatására megsérülhet. Vegye le a szenzort az edényről, és hőforrásoktól távol tárolja.
- A hőmérséklet-érzékelő nagyon forró lehet a fazékról való eltávolításakor. A tapasz levételéhez használjon edényfogó kesztyűt vagy egy konyharuhát.
- 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 hőálló 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.

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő elemmel van ellátva. A lemerült elemeket környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

## 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.

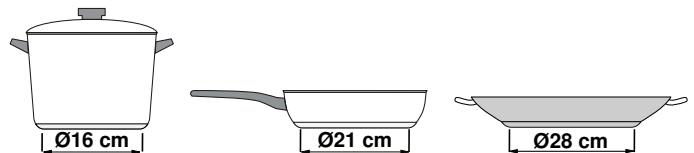
### Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

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

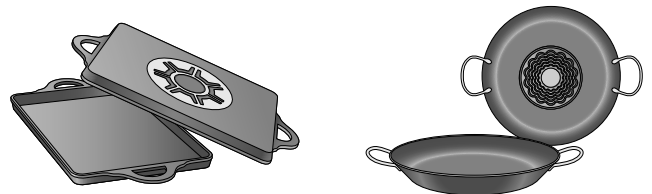
A következő fejezetben ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőfelülethez: → "Edényteszt".

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.

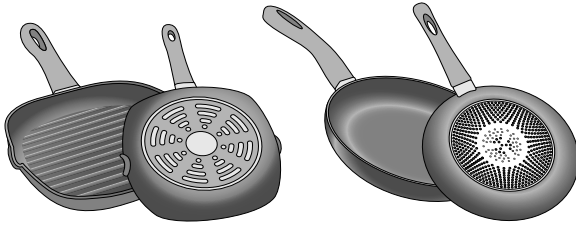


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- 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

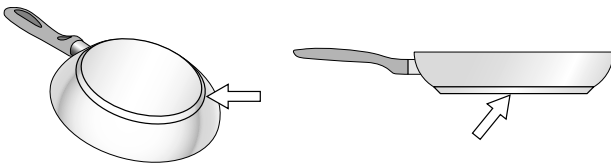
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- 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 egyenesen 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.

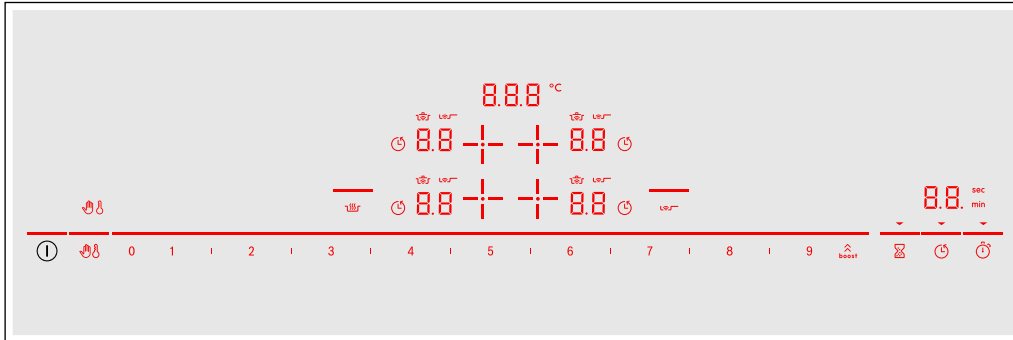


## A készülék megismerése






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

**Utasítás:** . A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.

### Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Főzőhely kiválasztása
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Beállítási tartomány
	PowerBoost és ShortBoost funkció
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	Gyerekzár
	Melegentartási funkció
	Sütésérzékelő
	Konyhai óra
	Főzési idő beállítása
	Stopperóra funkció

Kijelzések	
0.0	Üzemállapot
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradék hő
00	Időzítés funkció
000°C	Főzőfunkciók hőmérséklete
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	Gyerekzár
	Főzési idő beállítása
min / sec	Időzítési kijelzések
b.	PowerBoost funkció
Pb.	ShortBoost funkció
	Sütésérzékelő
	Főzőfunkciók
Lo	Melegentartási funkció

### Kezelőfelületek

Amikor a főzőfelület felmelegszik, a kezelőfelületen lévő szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók világítanak.

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

### Utasítások

- A kezelőfelület megfelelő szimbólumai rendelkezésre állástól függően kezdenek világítani. A főzőhelykijelzők, illetve a kiválasztott funkciók kijelzői fényesebben világítanak.
- Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség hátrányosan befolyásolhatja a funkciót.
- Az edényeket soha ne húzza a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

## Főzőhelyek

Főzőhelyek		
○	Egyszerű főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
☐	Sütőzóna	A főzőhely automatikusan kikapcsol, ha olyan főzőedényt használ, amelynek alja vagy mérete nem felel meg a külső zónának.

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. Világítanak a főzőhelyekhez tartozó szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók. A főzőhelyek mellett világít a **0.0** szimbólum. A főzőfelület üzemkész.

**Kikapcsolás:** érintse meg a **ⓘ** szimbólumot, amíg a főzőhelykijelzők ki nem alszanak. 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 **I** szimbólummal van jelölve.

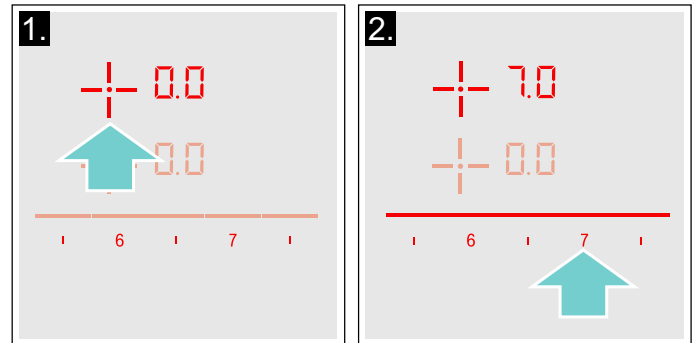
#### Utasítások

- Annak érdekében, hogy a készülék érzékeny részeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos túlterheléstől, a főzőfelület képes a teljesítmény átmeneti csökkentésére.
- A készülék zajkibocsátásának megakadályozása érdekében a főzőfelület képes a teljesítmény átmeneti csökkentésére.

### Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a kívánt főzőhely **+** szimbólumát. A **0.0** kijelzés fényesebben világít.
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.

### Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa **0.0** értékre. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

#### 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.
- Pirításhoz az ételeket egymás után kis adagokban süsse.
- A főzőedény a főzési folyamat során felforrósodhat. Ajánlott edényfogót használni.
- Javaslatokat adunk az energiahatékony 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)
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
<b>Melegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej*	1.5 - 2.5	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
<b>Felolvasztás és melegítés</b>		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Burgonyagombóc*	4.5 - 5.5	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 8-8.5 fokozaton.

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
<b>Főzés, gőzölés, párolás</b>		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs***	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sós burgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3.5 - 4.5	120 - 180
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3.5 - 4.5	7 - 20
Főzés kuktában	4.5 - 5.5	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt***	3 - 4	50 - 60
<b>Párolás / sütés kevés olajjal*</b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 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 - 5.5	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. halrudacsok	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
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6 - 7	6 - 10
Palacsinta (sütés egymás után)	6.5 - 7.5	-
Omllett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás	5 - 6	3 - 6
<b>Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)</b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokket, 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 8-8.5 fokozaton.

## időfunkciók





A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

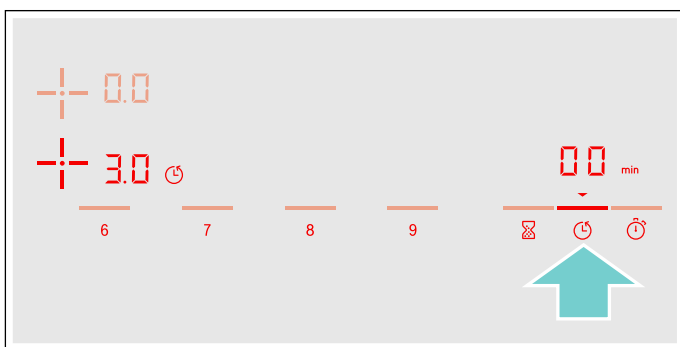
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

### A főzési idő programozása

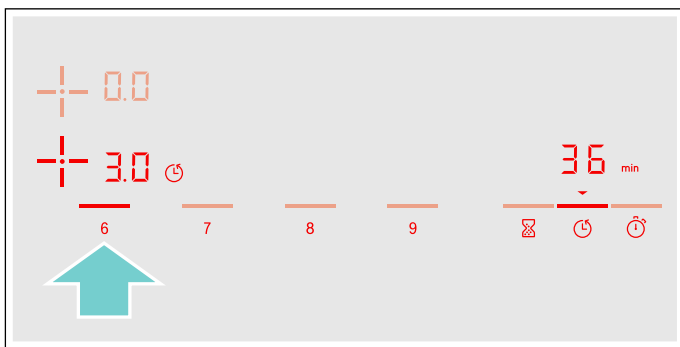
A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.


#### Így állítsa be:

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a  szimbólum és a  kijelzés. A főzőhely kijelzőjén a  világít.



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



4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

A főzési idő elkezd lefutni.

**Utasítás:** Minden főzőhelyhez automatikusan beállítható ugyanaz a főzési idő. A beállított idő mindegyik főzőhely esetén egymástól függetlenül fut le.

A(z) → "Alapbeállítások" fejezetben információkat talál a főzési idő automatikus programozásához.


### 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.


### Főzőfunkciók

Ha beprogramoz egy főzési időt egy főzőhelyhez, és bekapcsol egy főzőfunkciót, csak akkor kezdődik a főzési idő, ha a hőmérséklet elérte a választott tartomány hőmérsékletét.



#### Az idő módosítása vagy törlése



Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg az  szimbólumot.


A beállítási területen módosítsa a főzési időt, vagy állítsa be a  lehetőséget a beprogramozott főzési idő törléséhez.

A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

#### Az idő letelte után

A főzőhely kikapcsol, a  kijelzés villog, és a főzőhely visszakapcsol  főzési fokozatra. Egy hangjelzés hallható.

Az időzítéskijelzőn villog a  szimbólum és a  kijelzés.

A  szimbólum megérintésére a kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

#### 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.


#### Így állítsa be

1. Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a  szimbólum és a  kijelzés.
2. A beállítási területen válassza ki a kívánt időt, majd érintse meg a  szimbólumot megerősítésként. Néhány másodperc múlva az idő elkezd lefutni.



#### Az idő módosítása vagy törlése


Érintse meg a  szimbólumot.

A beállítási területen módosítsa a főzési időt, vagy állítsa be a  lehetőséget a beprogramozott főzési idő törléséhez.

Érintse meg a  szimbólumot a kiválasztott beállítás megerősítéséhez.

### Az idő letelte után

A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a  és a  szimbólum villog.




A  szimbólum megérintését követően a kijelzések eltűnnek.

### Stopperóra funkció

A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja.


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


### Bekapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a  szimbólum és a  kijelzés.

Az idő elkezd lefutni.

### Kikapcsolás

A  szimbólum megérintése leállítja a stopper funkciót. Az időzítési kijelzések tovább világítanak.

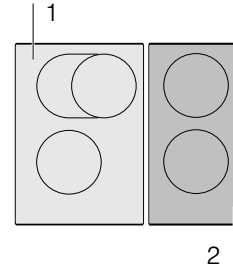
Ha újra megérinti a  szimbólumot, a kijelzők kiallszanak.

A funkció ki van kapcsolva.

## 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).





### Bekapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot.

A  kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
  2. Érintse meg a  szimbólumot.
- A  kijelzés kiallszik, és a főzőhely visszakapcsol a **9** főzési fokozatra.

A funkció ki van kapcsolva.

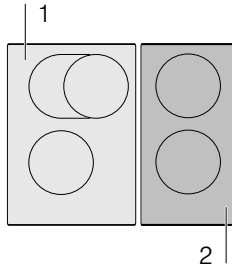
**Utastítás:** Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

## ShortBoost funkció

A ShortBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felmelegíteni a főzőedényeket, mint a(z) **5** főzési fokozattal.

A funkció kikapcsolása után válassza ki az ételhez megfelelő főzési fokozatot.

Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőhelynél, ha ugyanazon csoport másik főzőhelye nincs üzemben (lásd az ábrát).



### Javaslatok a használathoz

- Mindig olyan főzőedényt használjon, amelyet nem melegített elő.
- Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony aljú edényeket.
- Soha ne melegítsen felügyelet nélkül üres főzőedényt, olajat, vajat vagy zsírt.
- Ne tegye rá a fedőt a főzőedényre.
- Az edényt igazítsa a főzőhely közepére. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény aljának átmérője megfelelő a főzőhely méretéhez.
- Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a(z) → "Főzés indukcióval" című fejezetben talál információkat.

### Bekapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg kétszer a **Boost** szimbólumot.  
A **Pb.** kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **Boost** szimbólumot.  
A **Pb.** kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol **5** főzési fokozatra.

A funkció ki van kapcsolva.

**Utasítás:** Ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

## Melegen tartási funkció

Ez a funkció alkalmas csokoládé vagy vaj megolvasztására és ételek, edények melegen tartására.

### Bekapcsolás

1. Válassza ki a kívánt főzőhelyet.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a **Melegen tartás** szimbólumot.

A **L** kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **Melegen tartás** szimbólumot.  
A **L** kijelzés kialszik. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

A funkció ki van kapcsolva.



## Főzősegéd funkciók

A főzősegéd funkciókkal a főzés nagyban leegyszerűsödik, és mindig optimális főzési eredményhez vezet. A javasolt hőmérséklet-fokozatok minden főzési módhoz megfelelőek.

Lehetővé teszik a túlságos forralás nélküli főzési folyamatokat, és tökéletes főzési vagy sütési eredményekkel kecsegtetnek.

A szenzorok a teljes főzési folyamat alatt mérik a fazék vagy a serpenyő hőmérsékletét. Így folyamatosan szabályozzák a teljesítményt, és fenntartják a megfelelő hőmérsékletet.

Ha elérte a megfelelő hőmérsékletet, hozzáadhatja az ételt. Az ételek nem hevülnek túl, semmi nem ég oda.

A sütőszennel rendelkező főzőhelyeket a sütőszennel jelöli.

A főzőfunkciók minden főzőhelyhez rendelkezésre állnak, amennyiben rendelkezik vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel.






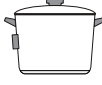







Ebben a fejezetben tájékozódhat a következőkről:

- Főzősegéd funkciók
- Megfelelő edények
- Szenzorok és extra tartozékok
- Funkciók és főzési fokozatok
- Ajánlott ételek

### Főzősegéd funkciók

A főzősegéd funkciókkal minden ételhez kiválaszthatja a hozzá leginkább megfelelő elkészítési módot.

A táblázat megmutatja a főzősegéd funkciókhoz rendelkezésre álló különféle beállításokat:

Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozatok	Edény	Elérhetőség	Bekapcsolás
<b>Sütőszennel</b>				
Párolás/ sütés kevés olajjal	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Főzőfunkciók</b>				
Melegítés/melegen tartás	1 / 70 °C		Összes főzőhely	
Puhára párolás	2 / 90 °C		Összes főzőhely	
Főzés	3 / 100 °C		Összes főzőhely	
Főzés kuktában	4 / 120 °C		Összes főzőhely	
Sütés sok olajjal fazékban*	5 / 170 °C		Összes főzőhely	

\*Előmelegítés fedővel és sütés fedő nélkül.

Ha a főzőhely nem rendelkezik vezeték nélküli főzőszennel, ezt utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezheti be.

## Megfelelő edények

Válassza ki azt a főzőzónát, amelynek mérete leginkább megfelel az edény aljának, és helyezze az edényt ezen főzőzóna közepére.

A főzési funkciókhoz olyan edényt használjon, amely elég magas ahhoz, hogy a szükséges vízmennyiség ellepje a vezeték nélküli főzőszenzor szilikontapasztát.

Vannak olyan serpenyők, amelyek optimálisak a sütőszenzorral való használatra. Ezeket utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezheti 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 kevés olajjal is lehet bennük sütni.

### Utasítások

- A sütőszenzor kifejezetten ezekhez a serpenyőtípusokhoz és -méretekhez van beállítva.
- Más típusú serpenyők túlhevülhetnek, és a hőmérséklet a kiválasztott hőmérséklet-fokozatnál magasabb vagy alacsonyabb lehet. Először próbálja ki a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozatot, majd szükség szerint módosítsa.

A főzőfunkciókhoz bármely edény alkalmas, amely indukciós tűzhelyen használható. Az indukciós főzőfelülethez alkalmas edényekről a következő fejezetben talál információkat: → *"Főzés indukcióval"*.

A főzősegéd funkciók táblázatában minden funkcióhoz megtalálható a megfelelő edény.

## Szenzorok és extra tartozékok

A szenzorok a teljes főzési folyamat alatt mérik a fazék hőmérsékletét. Így nagyobb pontossággal szabályozzák a főzési teljesítményt, és fenntartják a megfelelő hőmérsékletet a tökéletes főzési eredmény érdekében.

A főzőfelület két különböző hőmérési rendszert használ a legjobb eredmények elérése céljából:

- Hőmérséklet-érzékelőket, amelyek a főzőfelület belsejében találhatók, és az edény talpának hőmérsékletét ellenőrzik. Sütőszenzorhoz megfelelő.
- Egy vezeték nélküli főzőszenzort, amely az edény hőmérsékleti adatait továbbítja a kezelőfelületnek. A főzőfunkciókhoz megfelelő.

A főzőszenzor elengedhetetlen a főzőfunkciók használatához.

Ha a főzőfelület nem rendelkezik vezeték nélküli főzőszenzorral, utólag megvásárolhatja azt egy szaküzletben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül, illetve hivatalos internetes oldalunkon a HEZ39050 hivatkozási szám megadásával.

A főzőszenzorra vonatkozó információkat a → *"A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása"* fejezetben találja.

## Funkciók és főzési fokozatok

### Sütőszenzor

A sütőszenzor segítségével kis mennyiségű olajjal készíthet ételeket serpenyőben.

Az ilyen funkcióval bíró főzőhelyeket a sütőszenzor szimbóluma jelzi.

### Előnyök

- A főzőhely csak akkor fűt, ha szükséges. Ezzel energiát takarít meg. Az olaj vagy zsír nem hevül túl.
- Ha az üres serpenyő hőmérséklete eléri az olaj és az étel hozzáadásához optimális értéket, hangjelzés hallható.

### Utasítások



- Ne helyezzen fedőt a serpenyőre, másként nem működik a szabályzó. A zsír kifröccsenésének megakadályozására használhat kifröccsenésgátló szűrőt.
- Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ha vajat, margarint, hidegen sajtolt olívaolajat vagy sertészsírt használ, akkor az 1-es vagy a 2-es hőmérséklet-fokozatot állítsa be.
- Zsírt vagy olajat soha ne forrósítson felügyelet nélkül.
- Ha a főzőhely hőmérséklete magasabb, mint az edényé, vagy fordítva, a hőmérséklet-érzékelő nem kapcsol be megfelelően.
- Sok olajban való sütéshez mindig a főzőfunkciókat használja. „Sütés fazékban, nagy mennyiségű olajjal”, 5. főzési fokozat.

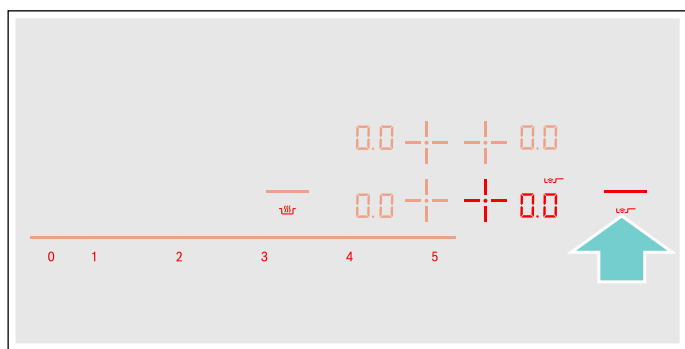
## Hőmérséklet-fokokozatok

Hőmérséklet-fokozat	Alkalmas a következőre:
1 nagyon alacsony	Szósok készítése és redukciója, zöldségek párolása és ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal.
2 alacsony	Ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal, pl. omllett.
3 közepes – alacsony	Hal sütéséhez és vastag sütnivalóhoz, mint pl. húsgombóchoz és virslihez.
4 közepes – magas	Jól átsütött steak, panírozott mélyhűtött termékek és vékony sütnivalók, pl. hússzelet, csíkokra vágott hús vagy zöldség sütéséhez.
5 magas	Ételek sütése magas hőmérsékleten, pl. angolos (véres) steak, krumpilángos és sült burgonya.

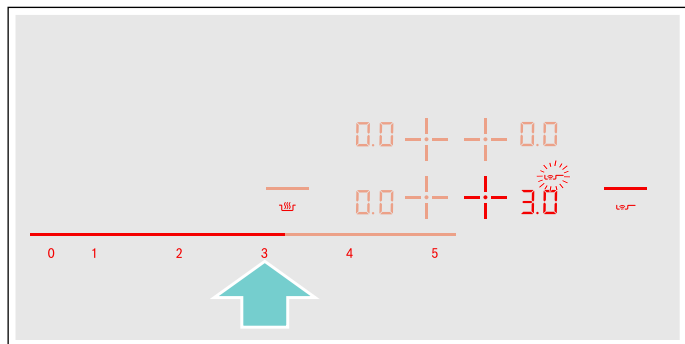
### Így állítsa be

Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot. Helyezze az üres edényt a főzőzónára.


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



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




A funkció be van kapcsolva.

A hőmérséklet szimbólum  addig villog, amíg a készülék el nem érte a sütési hőmérsékletet. Egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum kialszik.

- Amikor a készülék elérte a sütési hőmérsékletet, tegye a serpenyőbe először az olajat, azután pedig az ételt.

**Utasítás:** Fordítsa meg az ételeket, hogy azok ne égjenek oda.

### Sütésérzékelő kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa  értékre. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

### Főzőfunkciók

Ezekkel a funkciókkal az ételeket felmelegítheti, megfőzheti, kuktában készítheti vagy egy serpenyőben bő olajjal kisütheti, ellenőrzött hőmérséklet mellett.

Ezek a funkciók minden főzőhelynél elérhetők.

### Előnyök

- A főzőzóna csak akkor melegít, ha ez szükséges a hőmérséklet fenntartásához. Ezzel energiát takarít meg, és az olaj és zsír nem melegszik túl.
- A készülék folyamatosan ellenőrzi a hőmérsékletet. Ezzel megakadályozza az ételek kifutását. Továbbá a hőmérséklet-fokozatot sem kell módosítani.
- Hangjelzés hallatszik, amikor a víz vagy olaj eléri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel belehelyezhető. Ha egy ételt már az elején az olajba kell helyezni, ezt kiolvashatja a táblázatból.

### Utasítások

- Egyenes és vastag aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony vagy deformált aljú fazekakat és serpenyőket.
- A fazekat úgy töltsse meg, hogy a tartalma elfedje a főzőszensor szilikontapasztát.
- Kevés olajjal történő sütéshez használja a sütőszensort.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a főzőszensor a főzőfelület külseje felé mutasson.
- A főzés folyamán ne távolítsa el a főzőszensort a fazékból.
- A főzés után vegye le a főzőszensort a fazékról. Vigyázat, a főzőszensor nagyon forró lehet.

## Hőmérséklet-tartományok és -fokok

Főzőfunkciók	Hőmérséklet-fokozat	Hőmérséklet-tartomány	Alkalmas
Melegítés, melegen tartás	1/70 °C	60-70 °C	pl. levesek, puncs
Puhára párolás	2/90 °C	80-90 °C	pl. rizs, tej
Főzés	3/100 °C	90-100 °C	pl. tészta, zöldség
Főzés kuktában	4/120 °C	110-120 °C	pl. csirke, egytálétel.
Sütés sok olajjal fazékban	5/170 °C	170-180 °C	pl. amerikai fánk, húsgombóc

### Tipppek a főzőfunkciókkal való főzéshez

- Felmelegítés/melegen tartás funkció: mélyhűtött termékek adagokban, pl. spenót. A mélyhűtött terméket helyezze az edénybe. Adja hozzá a gyártó által megadott vízmennyiséget. Fedje le az edényt, és válassza az 1. fokozat/70 °C lehetőséget. Időnként keverje meg.
- Puhára párolás funkció: ez a funkció élelmiszerek alacsony hőfokon való párolására, illetve mártások és egytálételek besűritésére alkalmas. Válassza a 2. fokozat / 90 °C lehetőséget.
- Főzés funkció: ezzel a funkcióval fedő alatt, vízben főzhet úgy, hogy az nem fut ki. A hőmérséklet-ellenőrzésnek köszönhetően hatékonyan főzhet. Válassza a 3. fokozat / 100 °C lehetőséget.
- Főzés kuktában funkció: vegye figyelembe a gyártó előírásait. A hangjelzés után főzze tovább az ajánlott ideig. Válassza a 4. fokozat / 120 °C lehetőséget.
- Sütés sok olajjal fazékban funkció: az olajat fedővel lezárva melegítse. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt (amennyiben a Javasolt ételek táblázatban nem szerepelnek más adatok). Válassza az 5. fokozat / 170 °C lehetőséget.

### Utasítások

- Mindig fedő alatt főzön. Kivétel: „Sütés sok olajjal fazékban”, 5/170 °C hőmérséklet-fokozat.
- Ha nem hallható hangjelzés, ellenőrizze, hogy van-e fedő a fazékon.
- Olajat soha ne forrósítson felügyelet nélkül. Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ne használja különféle zsiradékok, pl. olaj és olvasztott zsír keverékét. A vegyes forró zsiradékok habot képezhetnek.
- Ha a főzési eredmény nem kielégítő, pl. burgonya sütése esetén, akkor a következő alkalommal használjon több vizet, de a javasolt hőmérséklet-fokozatot ne módosítsa.

### Forráspont beállítása

A víz forráspontja függ a lakóhelyének tengerszint feletti magasságától. Ha a víz túl hevesen vagy csak mérsékelten forr, akkor beállíthatja a forráspontot. Ehhez a következőképpen járjon el:

- Válassza az **4** alapbeállítást, lásd → "Alapbeállítások" fejezet.
- Az alapbeállítás standard értéke 3. Ha otthona a tengerszint felett 200–400 méteren fekszik, nem szükséges a forráspont beállítása, másként a következő táblázatban a megfelelő magasságnál megadott beállítást kell választani:

Magasság	Beállítási érték: <b>4</b>
0–100 m.	1
100–200 m.	2
200–400 m.	3*
400–600 m.	4
600–800 m.	5
800–1000 m.	6
1000–1200 m.	7
1200–1400 m.	8
1400 m felett.	9

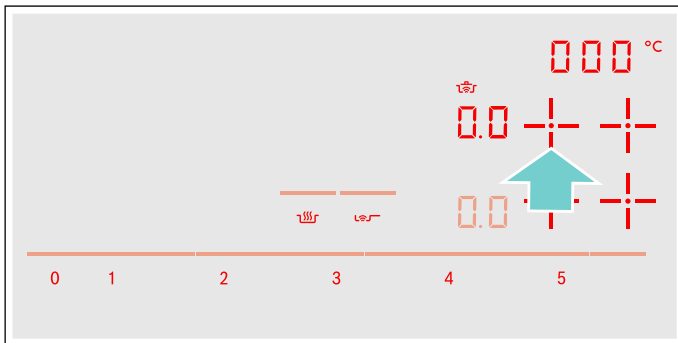
\* Alapbeállítás

**Utasítás:** A 3. hőmérséklet-fokozat/100 °C elegendő a hatékony főzéshez, még akkor is, ha a víz nem forr közben nagyon erősen. A forráspontot ettől függetlenül módosíthatja. Ha például erősebb forrásra van szüksége, beállíthat alacsonyabb földrajzi magasságot.

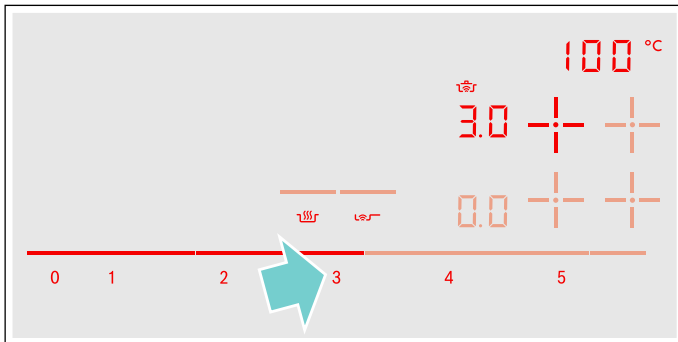
## Így állítsa be

A főzőfunkciók első használata előtt össze kell kapcsolni a vezeték nélküli főzőszenzort és a kezelőfelületet. Lásd a következő fejezetet: → "Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő"

1. Rögzítse a hőmérséklet-érzékelőt a fazékra, lásd → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása" fejezet.
2. Helyezzen egy kellő mennyiségű folyadékot tartalmazó fazekat a kívánt főzőhelyre, és mindig fedje le.
3. Azt a főzőhelyet válassza, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel ellátott fazék található.
4. Érintse meg a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát. A kijelzőn világít a kijelzés.



5. Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot.



A funkció be van kapcsolva.

A hőmérséklet szimbólum mindaddig világít, amíg a víz vagy olaj el nem éri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel behelyezhető. Egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum nem villog tovább.

6. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. A főzési folyamat során a fazekat tartsa lezárva.

**Utasítás:** A „Sütés sok olajjal fazékban” funkciónál ne fedje le a fazekat.

## Főzőfunkciók kikapcsolása



Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa 0.0 értékre. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.
























**Utasítás:** A főzési funkciók ismételt bekapcsolásához várjon kb. 10 percet.

## Ajánlott ételek

A következő táblázat válogatott ételeket sorol fel az élelmiszerek típusa szerint. A hőmérséklet és a főzési idő az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

Főzősegéd funkciók:

	Sütőszennor serpenyőhöz
	Főzőszennor

Hús	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Hússzelet, natúr <sup>1</sup>		4	6 - 10
Hússzelet, panírozott <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filé <sup>2</sup>		4	6 - 10
Karaj <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Bécsi szelet <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, közepes (3 cm vastag) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Csíkokra vágott hús <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Szalonna <sup>1</sup>		2	5 - 8
Darált hús <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm vastag) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Húspogácsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Töltött húsgombóc <sup>1</sup>		3	10 - 20
Főzőkolbász <sup>1</sup>		3	8 - 20
Virslis, nyers <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Puhára párolás</b>			
Virslis <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Főzés</b>			
Húsgombócok <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Levesbe való tyúk <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Marhafartó <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>6</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

Hús	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Főzés kuktában</b>			
Levesbe való tyúk <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Marhafartó <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Darabolt csirke sütése olajban <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Húsgombócok sütése olajban <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>6</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.

Hal	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Halfilé, natúr <sup>1</sup>		4	10 - 20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>		3	10 - 20
Rákok <sup>1</sup>		4	4 - 8
Garnéla <sup>1</sup>		4	4 - 8
Egészben sült hal <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Puhára párolás</b>			
Párolt hal <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Hal sörtesztában, olajban sültve <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Rántott hal olajban sültve <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>3</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.

Tojásos ételek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Tükörtojás vajon <sup>1</sup>		2	2 - 6
Tükörtojás <sup>2</sup>		4	2 - 6
Rántotta <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omlett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpe <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Édes bundás kenyér <sup>4</sup>		3	4 - 8
Császármorzsa <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Főzés</b>			
Főtt tojás <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10

<sup>1</sup> A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

<sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>4</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Zöldségek és hüvelyesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Fokhagyma <sup>1</sup>		2	2 - 10
Vöröshagyma, párolt <sup>1</sup>		2	2 - 10
Hagymakarikák <sup>1</sup>		3	5 - 10
Cukkini <sup>2</sup>		3	4 - 12
Padlizsán <sup>2</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Zöld spárga sütése <sup>2</sup>		3	4 - 15
Gomba <sup>1</sup>		4	10 - 15
Zöldség párolása olajon <sup>1</sup>		1	10 - 20
Glasszírozott zöldség <sup>1</sup>		3	6 - 10

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>3</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

<sup>4</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>5</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.



Zöldségek és hüvelyesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Főzés</b>			
Brokkoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Karfiol <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Kelbimbó <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Zöldbab <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Csicszeriborsó <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Borsó <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Lencse <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Főzés kuktában</b>			
Zöldségek kuktában <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Csicszeriborsó kuktában <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Fehér bab kuktában <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Lencse kuktában <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Rántott zöldség olajban sütvé <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Zöldség sörtesztában, olajban sütvé <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Rántott gomba olajban sütvé <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Gomba sörtesztában, olajban sütvé <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>3</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

<sup>4</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>5</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

Burgonya	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Sült burgonya héjában főtt burgonyából <sup>1</sup>		5	6 - 12
Hasábburgonya (nyers burgonyából) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Krumplilángos <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Svájci rösztli <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glasszírozott burgonya <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Puhára párolás</b>			
Burgonyagombóc főzése <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40



<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

<sup>3</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

<sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Burgonya	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Főzés</b> Burgonya főzése <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Főzés kuktában</b> Burgonya kuktában <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20







<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

<sup>3</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

<sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.





<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Tészta és gabonafélék	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás</b> Rizs <sup>1</sup> Polenta <sup>2</sup> Darakása <sup>2</sup>	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
<b>Főzés</b> Tésztafélék <sup>2</sup> Tésztabatyu <sup>2</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
<b>Főzés kuktában</b> Rizs kuktában <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>2</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>3</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Levesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás</b> Instant krémlevesek <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Főzés</b> Házi erőlevesek <sup>2</sup> Instant levesek <sup>1</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
<b>Főzés kuktában</b> Házi erőleves kuktában <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Mártások	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Paradicsomszósz zöldséggel <sup>1</sup>		1	25 - 35
Besamelmártás <sup>1</sup>		1	10 - 20
Sajtmártás <sup>1</sup>		1	10 - 20
Mártás besűritése <sup>1</sup>		1	25 - 35
Édes mártások <sup>1</sup>		1	15 - 25

















<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

Desszert	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás</b>			
Tejberizs <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Zabkása <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Csokoládépuding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Főzés</b>			
Kompót <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Töltött fánk sütése olajban <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Amerikai fánk sütése olajban <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelos sütése olajban <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>3</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

Mélyhűtött termékek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Hússzelet <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Szárnyas mellhúsa <sup>1</sup>		4	10 - 30
Csirkefalatok <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Halfilé, natúr <sup>1</sup>		3	10 - 20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>		3	10 - 20
Halrudacsok <sup>1</sup>		4	8 - 12
Hasáburgonya sütése <sup>2</sup>		5	4 - 6
Serpenyőben készített ételek <sup>2</sup>		3	6 - 10
Tavaszi tekercs <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Melegítés, melegen tartás</b>			
Zöldségek tejszínes mártásban <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Főzés</b>			
Zöldbab, mélyhűtött <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Hasáburgonya sütése <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>3</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>4</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.

Egyebek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Kruton <sup>2</sup>		3	6 - 10
Száraz készételek <sup>3</sup>		1	5 - 10
Mandula pírítása <sup>4</sup>		4	3 - 15
Dió pírítása <sup>4</sup>		4	3 - 15
Fenyőmag pírítása <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Melegítés, melegen tartás</b>			
Gulyásleves melegítése <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Forralt bor melegítése <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Puhára párolás</b>			
Tej felmelegítése <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>3</sup> A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforrt, adja hozzá az élelmiszert.

<sup>4</sup> Az ételt a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

## Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő

A főzőfunkciók első használata előtt össze kell kapcsolni a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt és a kezelőfelületet.

### A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása

Ebben a fejezetben a következőkről tájékozódhat:

- A szilikontapasz felragasztása
- Vezeték nélküli főzőszenzor felhelyezése
- Tisztítás
- Az elem cseréje

A szilikontapaszt és a főzőszenzort utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezheti be. Ehhez adja meg a megfelelő hivatkozási számot:

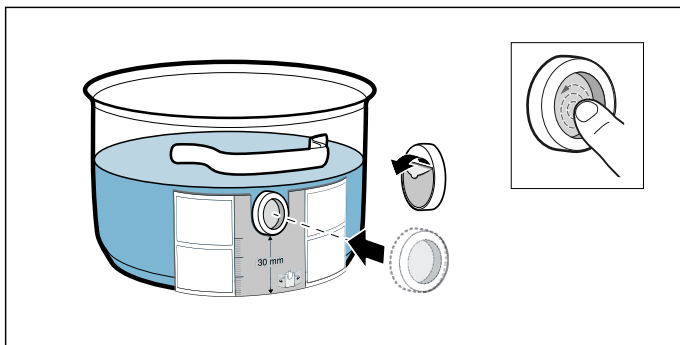
00577921	5 szilikontapaszból álló készlet
HEZ39050	Főzőszenzor és 5 szilikontapaszból álló készlet

### A szilikontapasz felragasztása

A szilikontapasz rögzíti a hőmérséklet-érzékelőt az edényen.

Ha először használ egy edényt a főzőfunkciókkal, a szilikontapaszt közvetlenül erre az edényre kell felhelyezni. Nagyon fontos:

1. A ragasztás helye a fazékon legyen zsírmentes. Tisztítsa meg és alaposan szárítsa meg a fazekat, és a ragasztás helyét dörzsölje be pl. spiritusszal.
2. Távolítsa el a védőfóliát a szilikontapaszról. A csomagban található sablon segítségével ragassza a szilikontapaszt megfelelő magasságban a fazék külsejére.



3. A szilikontapasz teljes felületét nyomja oda, a belső részét is.

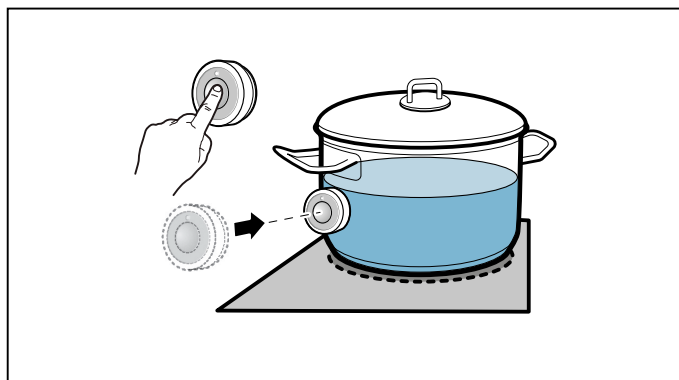
A ragasztó megfelelő száradásához 1 óra szükséges. Ez idő alatt ne használja vagy tisztítsa az edényt.

### Utasítások

- A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.
- Ha a szilikontapasz leválik, egy újat kell használni helyette.

### A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő felhelyezése

A hőmérséklet-érzékelőt úgy helyezze a szilikontapaszra, hogy az tökéletesen illeszkedjen.



### Utasítások

- Mielőtt a hőmérséklet-érzékelőt felhelyezi, ellenőrizze, hogy a szilikontapasz teljesen száraz-e.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a hőmérséklet-érzékelő a főzőfelület külseje felé mutasson.
- A túlhevülés elkerülése érdekében a hőmérséklet-érzékelőt nem szabad egy másik forró edény felé fordítani.
- Főzés után vegye le a hőmérséklet-érzékelőt a fazékról. Tárolja tiszta, biztonságos helyen, távol bármilyen hő forrásától.
- Egyszerre akár három hőmérséklet-érzékelőt is használhat.

### A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolásához a kezelőfelülettel a következők szerint járjon el:


1. Válassza a menüt **14**, lásd → "Alapbeállítások" fejezet.  
A főzőhely-kijelző világít.
2. Válassza ki a főzőhelyet, amelynek kijelzője világítani kezd. Egy hangjelzés hallható. A **14** kijelzés világít.
3. 30 másodpercen belül nyomja meg a **14** szimbólumot a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőn.  
Néhány másodperc elteltével megjelenik a főzőhely kijelzőjén a hőmérséklet-érzékelő és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

### Eredmény

<b>0</b>	Hibátlan összekapcsolás
<b>1</b>	Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt.
<b>2</b>	Hibás összekapcsolás: a hőmérséklet-érzékelő hibája miatt.

- Mihelyt a hőmérséklet-érzékelő hibátlanul összekapcsolódott a kezelőfelülettel, a főzőfunkciók elérhetővé válnak.
- A hőmérséklet-érzékelő zavara miatti hibás csatlakozás az alábbi okokból történhet:
  - Bluetooth kommunikációs hiba.
  - Nem nyomták meg a főzőhelyen történő kiválasztás után 30 másodpercen belül a szimbólumot a hőmérséklet-érzékelőn.
  - A hőmérséklet-érzékelő eleme lemerült. Állítsa vissza a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt, és végezze el újra a kapcsolódási folyamatot.
- Ha a hibás csatlakozást átviteli hiba okozza, végezze el újra a kapcsolódási folyamatot. Ha a kapcsolat továbbra is hibás **i**, forduljon műszaki vevőszolgálatunkhoz.

### A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása

1. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 8-10 másodpercig. Eközben háromszor felvillan a hőmérséklet-érzékelő LED kijelzője. A LED harmadik felvillanásakor kezdődik a visszaállítás. Ekkor vegye le az ujját a szimbólumról. Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása megtörtént.
2. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot a 2. ponttól.

### Tisztítás

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt nem szabad mosogatógépben tisztítani.

### Hőmérséklet-érzékelő

A hőmérséklet-érzékelőt egy nedves ronggyal tisztítsa meg. Soha ne tisztítsa mosogatógépben. Ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.

A sütés után vegye ki a hőmérséklet-érzékelőt a fazékból. Tárolja tiszta, biztonságos helyen, például a csomagolásában, és távol bármilyen hő forrásától.

### Szilikontapasz

A hőmérséklet-érzékelőre való felhelyezés előtt tisztítsa meg és szárítsa meg. Mosogatógépben is tisztítható.

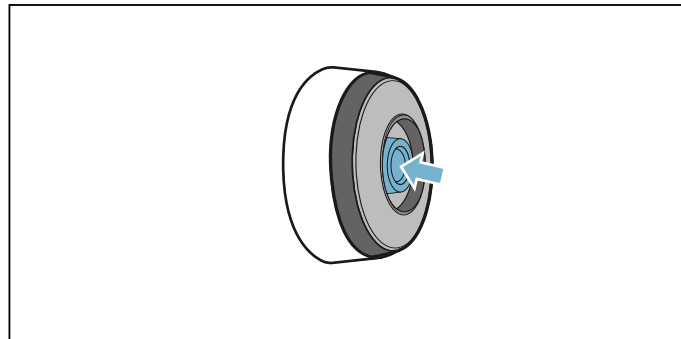
### Utasítás:

A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.

### A hőmérséklet-érzékelő hibája

A szenzorablak mindig legyen tiszta és száraz. Az alábbiak szerint járjon el:

- Rendszeresen távolítsa el a ráfröccsenő zsírt és a szennyeződések.
- A tisztításhoz használjon egy puha rongyot vagy vattapálcikát, illetve ablakmosószert.



### Utasítások

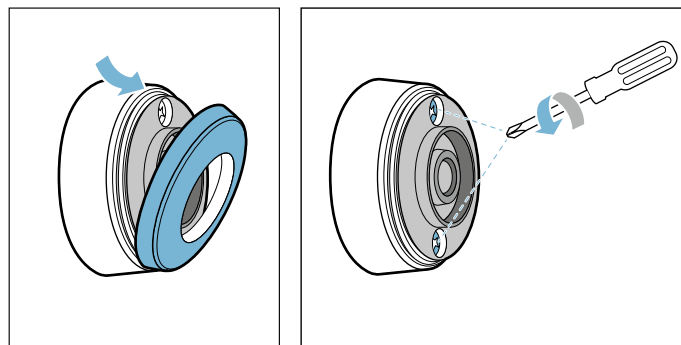
- Ne használjon karcoló tisztítószeret, például dörzsszivacsot vagy dörzskéfét, illetve lemosó tejet.
- Ne érjen ujjával a szenzorablakhoz. Elszennyeződhet vagy megkarcolódhat.

### Az elem cseréje

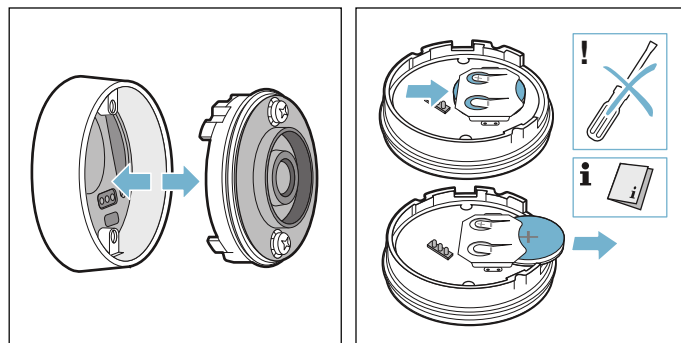
Ha a hőmérséklet-érzékelő nem kezd világítani, amikor megnyomja a szimbólumot, akkor lemerült az elem.

Az elem cseréje:

1. Távolítsa el a szilikonborítást a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részéről, és egy csavarhúzó segítségével távolítsa el mindkét csavart.

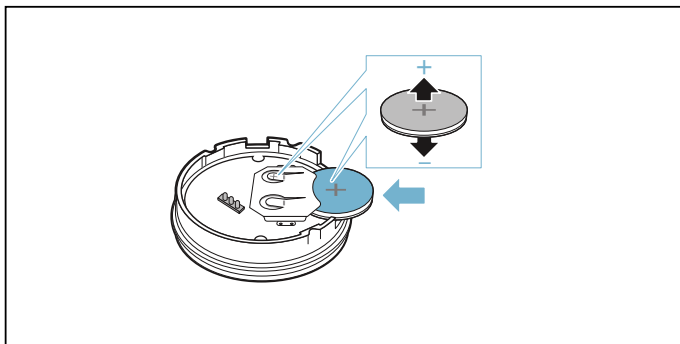


2. Nyissa ki a hőmérséklet-érzékelő zárját. Vegye ki az elemet a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részéből, és helyezzen be egy új elemet (eközben ügyeljen a megfelelő polaritásra).

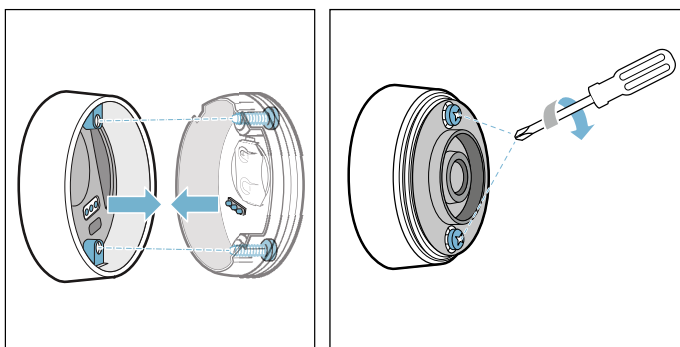


### Figyelem!

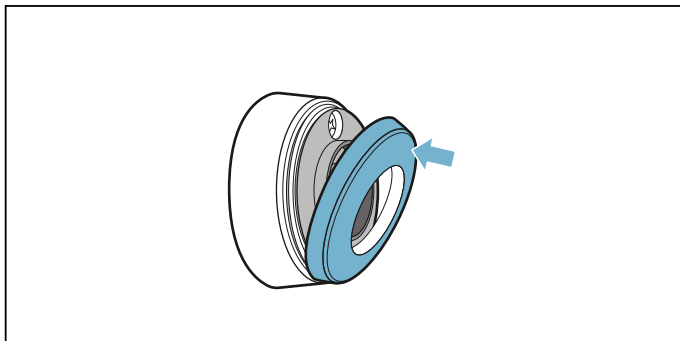
Az elem eltávolításához ne használjon fémtárgyakat. Ne érintse meg az elemek csatlakozási pontjait.



3. Zárja be a hőmérséklet-érzékelő zárját (a csavarok számára kialakított nyílás a záron legyen átfedésben a ház alsó részén található mélyedésekkel). A csavarokat húzza meg egy csavarhúzóval.



4. Helyezze fel újra a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részére a szilikonborítást.



### Utasítás:

Kizárólag CR2032 típusú, kiváló minőségű elemeket használjon a hosszabb élettartam biztosítása érdekében.

### Megfelelőségi nyilatkozat

A Robert Bosch Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel ellátott készülék megfelel az 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek, illetve további vonatkozó szabályozásainak.

A részletes RED megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.

A Bluetooth® márka és emblémák a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei és tulajdonai, és ezen márkák a Robert Bosch Hausgeräte GmbH általi használatát licencszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és márkanév a mindenkori cégek tulajdonát képezi.





## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.


### Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
2. A  szimbólumot kb. 4 másodpercig tartsa megérintve.  
A  kijelzés kb. 10 másodpercig világít.  
A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
2. A  szimbólumot kb. 4 másodpercig tartsa megérintve.  
A zár kioldott.

### 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 alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket az alapbeállításokat saját igényeire szabhatja.

Kijelzés	Funkció
<b>c 1</b>	<b>Gyerekzár</b> <b>0</b> Kézi*. <b>1</b> Automatikus. <b>2</b> A funkció ki van kapcsolva.
<b>c 2</b>	<b>Hangjelzések</b> <b>0</b> A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. <b>1</b> Csak a hibajelzés van bekapcsolva. <b>2</b> Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. <b>3</b> Minden hangjelzés bekapcsolva.*
<b>c 3</b>	<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> <b>0</b> Kikapcsolva.* <b>1</b> Bekapcsolva.
<b>c 4</b>	<b>Beállítás a tengerszint feletti magasságnak megfelelően</b> <b>1-2</b> Csökkentés <b>3</b> Alapbeállítás <b>4-9</b> Bővítés
<b>c 5</b>	<b>Főzési idő automatikus programozása</b> <b>00</b> Kikapcsolva.* <b>0 1-99</b> Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
<b>c 6</b>	<b>Az időzítés funkció hangjelzésének időtartama</b> <b>1</b> 10 másodperc.* <b>2</b> 30 másodperc. <b>3</b> 1 perc.
<b>c 7</b>	<b>Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása</b> <b>A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek.</b> <b>0</b> Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. */** <b>1</b> 1000 W minimális teljesítmény. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W ajánlott 13 amper esetén. <b>3.</b> 3500 W ajánlott 16 amper esetén. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... <b>9</b> vagy <b>9.</b> A főzőfelület maximális teljesítménye.**
<b>c 12</b>	<b>Főzőedény és főzési folyamat eredményének ellenőrzése</b> <b>0</b> Nem alkalmas <b>1</b> Nem optimális <b>2</b> Alkalmas

**c 14 A vezeték nélküli főzőszenzor összekapcsolása a főzőfelülettel**

- 0 Hibátlan összekapcsolás
- 1 Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt.
- 2 Hibás összekapcsolás: a főzőszenzor hibája miatt.

**c 0 Normál beállítások visszaállítása**


- 0 Egyéni beállítások.\*
- 1 Gyári beállítások visszaállítása.

\*Gyári beállítás



\*\*A főzőfelület maximális teljesítménye a típus táblán látható.

**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 világít a **c 1** és 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.

A főzőfelület kikapcsolását követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. **1,08 kWh**.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

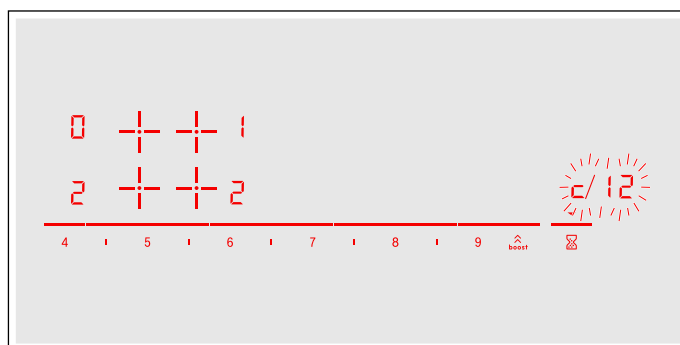
A funkció bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

## 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 **2 1 2**.
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

- 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 fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

## Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

A főzőfelület gyárilag előre be van állítva. Maximális teljesítménye a típustáblán található. A Power Manager funkcióval ez az érték az adott elektromos rendszer követelményeinek megfelelően módosítható.

A beállított érték túllépésének elkerülése érdekében a főzőfelület automatikusan elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt a bekapcsolt főzőhelyek között.

Amíg a Power Manager funkció be van kapcsolva, a készülék ideiglenesen a névelges érték alá csökkentheti egy főzőzóna teljesítményét. Ha bekapcsolnak egy főzőzónát, és a készülék eléri a teljesítménykorlátot, a főzésifokozat-kijelzőn rövid időre megjelenik a **\_** szimbólum. A készülék szabályozza és kiválasztja a lehető legmagasabb teljesítményfokozatot.

További információért a főzőfelület összteljesítményének módosítására vonatkozóan lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások"

## Tisztítás

Alkalmos 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 törülközővel 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.

Alkalmos üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

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

#### Lehetséges foltok

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

\* Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törülközővel 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 gyerekszár szimbóluma?

A gyerekszár be van kapcsolva.

Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Gyerekszár"

#### Miért villognak a kijelzők, 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".

#### Miért nem tudom bekapcsolni a Főzősegéd funkciókat?

A készülék elérte a maximális teljesítményfelvételt, vagy be van kapcsolva a PowerManager funkció. Kapcsolja ki vagy csökkentse az aktív főzőzónák teljesítményfokozatát.

Erről a funkcióról a következő fejezetben talál további információkat: → "Teljesítménykezelő (Power-Manager)"

### 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 főzőskor 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:

Különbő, 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, amelyekre az edényt helyezte.

Győződjön meg róla, hogy be van kapcsolva az a főzőhely, amelyekre az edényt helyezte.

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

Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

#### 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.

Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

**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".

**Üzemzavar – mi a teendő?**

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

Kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
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.  Ellenőrizze, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.  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.
<b>F2 / E8207</b>	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
<b>F4 / E8208</b>	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
<b>F5</b> + főzőfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<b>F5</b> és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt, és várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
<b>F1 / F6</b>	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
<b>F8</b>	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
<b>E8202</b>	A hőmérséklet-érzékelő túlhevült, és a főzőhely kikapcsolt.	Várjon addig, amíg a hőmérséklet-érzékelő megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a funkciót.
<b>E8203</b>	A hőmérséklet-érzékelő túlhevült, és az összes főzőhely kikapcsolt.	Ha nem használja a hőmérséklet-érzékelőt, távolítsa el azt az edényről, és tárolja a többi főzőhelytől és más hőforrásoktól távol. Kapcsolja be újra a főzőhelyeket.
<b>E8204</b>	A hőmérséklet-érzékelő eleme csaknem lemerült.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
<b>E8205</b>	A vezeték nélküli kapcsolat a hőmérséklet-érzékelővel megszakadt.	Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
<b>E8206</b>	A hőmérséklet-érzékelő meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.

Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.

Kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
A hőmérséklet-érzékelő kijelzője nem világít	A hőmérséklet-érzékelő nem reagál, a kijelző pedig nem világít.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje" Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8-10 másodpercen keresztül a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát, és csatlakoztassa újra a hőmérséklet-érzékelőt a kezelőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel" Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
Az érzékelő kijelzője kettőt villog	A hőmérséklet-érzékelő eleme csaknem lemerült. A következő sütési folyamat megszakadhat a lemerült elem miatt.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
Az érzékelő kijelzője hármát villog	A vezeték nélküli kapcsolat a hőmérséklet-érzékelővel megszakadt.	Tartsa nyomva 8-10 másodpercen keresztül a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát, és csatlakoztassa újra a hőmérséklet-érzékelőt a kezelőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel"
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Vegye fel a kapcsolatot az áramszolgáltatóval.
<b>U400</b>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Ellenőrizze, hogy a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.
<b>DE</b>	Bemutató mód aktiválva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. A következő 3 percen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A Bemutató mód már nem aktív.

Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.

#### Utasítások

- Ha a kijelzőn megjelenik a **E** szimbólum, akkor a hibakód leolvasásához tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna szenzoros mezőjét.
- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijelzés, értesítse a műszaki vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.



 **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 vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

**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
<b>Csokoládé olvasztása</b> Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaó-tartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nem
<b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b> Lencsefőzelék* Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.5	Igen
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Ø 22 cm	9	2:30 (keverés nélkül)	Igen	1.5	Igen
<b>Konzerv lencsefőzelék</b> 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	1.5	Igen
Mennyiség: 1 kg	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.5	Igen
<b>Besamel mártás készítése</b> 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 besamel mártás 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
<b>Tejberizs főzése</b>						
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	8.5	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	8.5	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
<b>Tejberizs, fedő nélküli főzés</b> 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	8.5	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	8.5	kb. 5:30	Nem	2.5	Nem
<b>Rizs főzése*</b> 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	2.5	Igen
<b>Sertés szűzpecsenye sütése</b> 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
<b>Palacsinta készítése**</b>						
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
<b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban</b>						
Mennyiség: 2 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

	<b>Utilizarea conform destinației</b> . . . . .	<b>45</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>46</b>
	<b>Cauzele avariilor</b> . . . . .	<b>47</b>
	Vedere de ansamblu . . . . .	47
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>48</b>
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie . . . . .	48
	Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .	48
	<b>Gătitul cu inducție</b> . . . . .	<b>48</b>
	Avantaje la gătitul cu inducție . . . . .	48
	Recipiente . . . . .	48
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>50</b>
	Panoul de comandă . . . . .	50
	Zonele de gătit . . . . .	51
	Indicatorul de căldură reziduală . . . . .	51
	<b>Operarea aparatului</b> . . . . .	<b>52</b>
	Conectarea și deconectarea plitei . . . . .	52
	Setarea poziției de gătit . . . . .	52
	Recomandări pentru gătit . . . . .	53
	<b>Funcții de timp</b> . . . . .	<b>55</b>
	Programarea timpului de preparare . . . . .	55
	Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .	55
	Funcția de cronometru . . . . .	56
	<b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .	<b>56</b>
	Activare . . . . .	56
	Dezactivare . . . . .	56
	<b>Funcția ShortBoost</b> . . . . .	<b>57</b>
	Recomandări de utilizare . . . . .	57
	Activare . . . . .	57
	Dezactivare . . . . .	57
	<b>Funcția de menținere la cald</b> . . . . .	<b>57</b>
	Activare . . . . .	57
	Dezactivare . . . . .	57
	<b>Funcțiile de asistență la gătit</b> . . . . .	<b>58</b>
	Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit . . . . .	58
	Vase de gătit adecvate . . . . .	59
	Senzori și accesorii speciale . . . . .	59
	Funcții și trepte de preparare termică . . . . .	59
	Preparate recomandate . . . . .	63
	<b>Senzor de temperatură fără cablu</b> . . . . .	<b>71</b>
	Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu . . . . .	71
	Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă . . . . .	71
	Curățare . . . . .	72
	Înlocuirea bateriei . . . . .	72
	Declarație de conformitate . . . . .	73
	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . .	<b>74</b>
	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii . . . . .	74
	Siguranță automată pentru copii . . . . .	74
	<b>Protecția la ștergere</b> . . . . .	<b>74</b>
	<b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .	<b>74</b>
	<b>Setări de bază</b> . . . . .	<b>75</b>
	Accesarea setărilor de bază: . . . . .	76
	<b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .	<b>77</b>
	<b>Testul vaselor de gătit</b> . . . . .	<b>77</b>
	<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>78</b>
	<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>78</b>
	Plită de gătit . . . . .	78
	Rama plitei . . . . .	78
	<b>Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)</b> . . . . .	<b>79</b>
	<b>Defecțiuni – ce este de făcut?</b> . . . . .	<b>80</b>
	<b>Unitatea service abilitată</b> . . . . .	<b>82</b>
	Numărul E și numărul FD: . . . . .	82
	<b>Preparate de verificare</b> . . . . .	<b>83</b>

Pe pagina noastră de internet [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) și în magazinul online: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii

## Utilizarea 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.

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

Acest aparat 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. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Folosiți exclusiv dispozitivele de protecție sau grătarele de protecție pentru copii, care au fost aprobate de noi. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, 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 mental 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. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

La utilizarea funcțiilor de gătit, poziția de gătit setată trebuie să coincidă cu poziția de gătit pe care se găsește oala cu senzorul de temperatură.

În cazul în care purtați un echipament medical implantat care este activ (de ex. un stimulator cardiac sau un defibrilator), asigurați-vă la medicul dvs. că acesta corespunde Directivei 90/385/CEE a Consiliului Comunității Europene din 20 iunie 1990, precum și standardelor DIN EN 45502-2-1 și DIN EN 45502-2-2 și că a fost ales, implantat și programat conform VDE-AR-E 2750-10. Dacă aceste condiții necesare sunt îndeplinite și, în plus, se utilizează ustensile de bucătărie și vase de gătit care nu sunt metalice și cu mânere care nu sunt metalice, în condițiile unei utilizări regulamentare, folosirea acestei plite nu reprezintă niciun pericol.

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

### Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- 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 executate incorect 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 fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea 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 prin magnetizare!

Senzorul de temperatură fără cablu este magnetic. Elementele magnetice pot deteriora implanturile electronice, de ex. stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină. De aceea, este recomandabil ca persoanele cu implanturi electronice să nu poarte senzorul de temperatură în buzunarele hainelor și să păstreze o distanță minimă de 10 cm în raport cu stimulatorul cardiac sau alt aparat medical similar.

### Avertizare – Pericol de defecțiune!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară. Nu depozitați obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie în sertarul de sub plită. Acestea pot fi absorbite și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire. Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

**⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!**

- Senzorul de gătit fără fir este dotat cu baterie, care poate fi avariata dacă este supusă la temperaturi ridicate. Scoateți senzorul de pe vasul de gătit și țineți-l la distanță de orice sursă de căldură.
- La îndepărtarea sa de pe oală, senzorul de temperatură poate fi foarte fierbinte. Pentru a-l îndepărta, folosiți mănuși de bucătărie sau un șervet.
- 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 gătire. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

### Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Senzorul de temperatură fără cablu este echipat cu o baterie. Eliminați ca deșeu într-un mod ecologic bateria consumată.

## 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 întreagă 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.

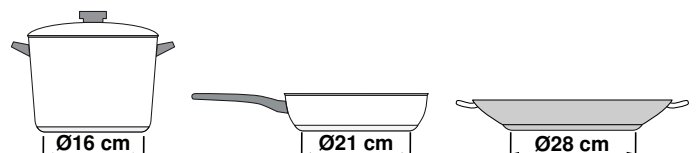
### Recipiente

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.

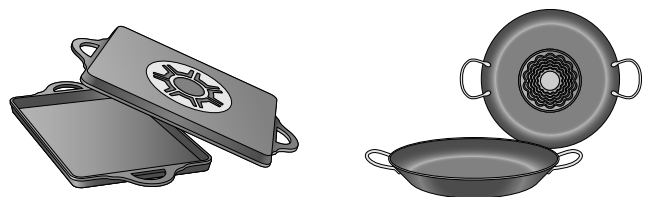
Pentru a verifica dacă vesela este adecvată pentru prepararea cu inducție, puteți consulta capitolul → "Testul vaselor de gătit".

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.



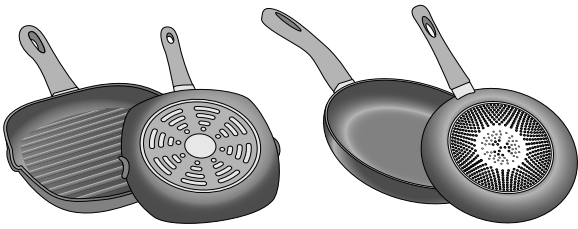
Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

- 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

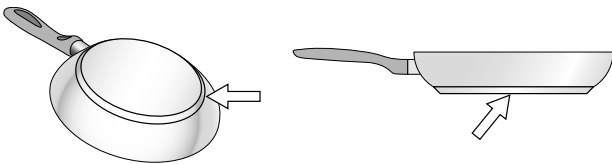
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

- 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

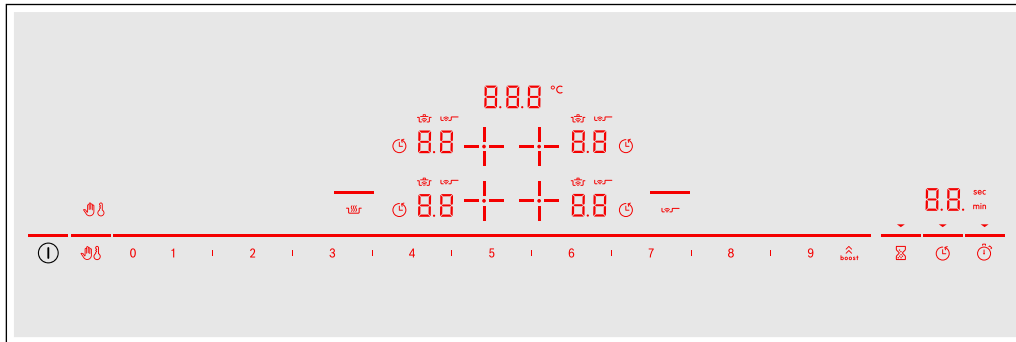
Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.











## Familiarizarea cu aparatul






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

**Indicație:** . În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.

### Panoul de comandă



Panourile de comandă	
	Înterupătorul principal
	Selectarea poziției de gătit
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Domeniul de setări
	Funcția PowerBoost și ShortBoost
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare
	Siguranța pentru copii
	Funcția de menținere la cald
	Senzor de prăjire
	Ceasul cu alarmă de bucătărie
	Setarea timpului de preparare
	Funcția de cronometru

Afișaje	
00	Starea de funcționare
1-9	Trepte de preparare termică
H/h	Căldura reziduală
00	Funcția de temporizare
000°C	Temperatura pentru funcțiile de gătit
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare
	Siguranța pentru copii
	Setarea timpului de preparare
min / sec	Afișajele temporizatorului
b.	Funcția Powerboost
Pb.	Funcția Shortboost
	Senzorul de prăjire
	Funcții de gătit
Lo	Funcția de menținere la cald

### Panourile de comandă

Atunci când plita se încălzește, se aprind simbolurile panourilor de comandă care vă stau la dispoziție în acest moment.

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

### Indicații

- Simbolurile corespunzătoare ale panourilor de comandă se aprind în funcție de disponibilitate. Afișajele pozițiilor de gătit sau ale funcțiilor selectate se aprind cu intensitate mai mare.
- Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat. Umiditatea poate perturba funcționarea.
- Nu strângeți vase de gătit în apropierea afișajelor și a senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

## Zonele de gătit

Zone de gătit		
○	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată.
☐	Zona pentru cratițe	Zona de gătit se conectează automat atunci când se folosește un vas de gătit a cărui bază corespunde cu dimensiunea zonei exterioare.

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.

## Operarea 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 realizează cu comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul ①. Se emite un semnal sonor. Simbolurile aferente pozițiilor de gătit și funcțiile disponibile în acest moment se aprind. Lângă pozițiile de gătit se aprinde simbolul 0.0. Plita este pregătită pentru funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul ① până când afișajele se sting. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile 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 de preparare termică este marcată în domeniul de setări cu simbolul I.

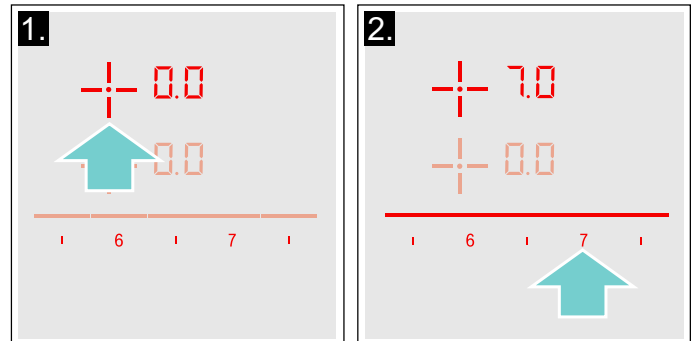
#### Indicații

- Pentru a proteja părțile sensibile ale aparatului de supraîncălzire sau de suprasarcină electrică, plita poate reduce temporar puterea.
- Pentru a evita producerea de zgomot de aparat, plita poate reduce temporar puterea.

### Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul + al poziției de gătit dorite. Afișajul 0.0 se aprinde cu intensitate mai mare.
2. În domeniul de setări, alegeți apoi treapta dorită de preparare termică.



Treapta de preparare termică este setată.

### Modificarea treptei de preparare termică

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

### Deconectarea poziției de gătit

Selectați poziția de gătit și în domeniul de setări poziționați pe 0.0. Poziția de gătit se deconectează și se afișează 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 pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
<b>Încălzire și menținere la cald</b>		
Tocană, de ex. tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte*	1.5 - 2.5	-
Încălzirea în apă a cărnăciorilor*	3 - 4	-
<b>Decongelare și încălzire</b>		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
<b>Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic</b>		
Găluște de cartofi*	4.5 - 5.5	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 - 8.5

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
<b>Fierbere, preparare la aburi, înăbușire</b>		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3.5 - 4.5	120 - 180
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Legume, congelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
<b>Preparare înăbușită</b>		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60
<b>Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*</b>		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 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 - 5.5	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 la tigaie, congelate	6 - 7	6 - 10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6.5 - 7.5	-
Omelete (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6
<b>Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)</b>		
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 - 8.5		

## Funcții de timp





Plita dvs. dispune de trei funcții ale temporizatorului:

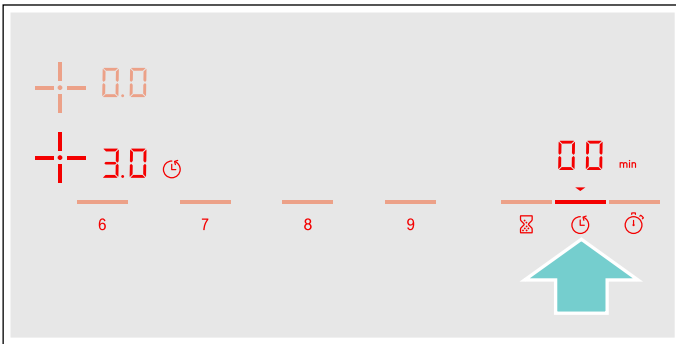
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția\_cronometru

### Programarea timpului de preparare

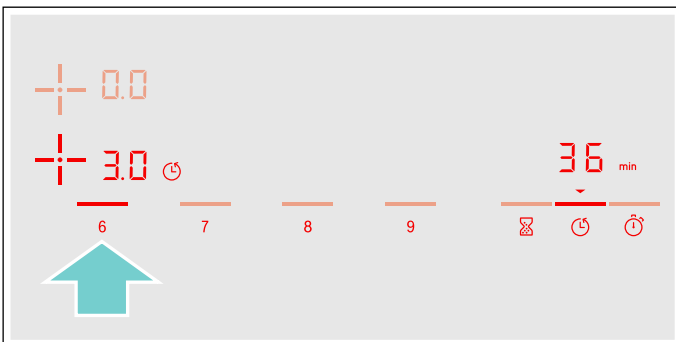
Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.


#### Astfel efectuați setările:

1. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită.
2. Atingeți simbolul . Pe afișajul temporizatorului se aprinde simbolul  și indicația . Pe afișajul poziției de gătit se aprinde .



3. În următoarele 10 secunde, în domeniul de setări selectați timpul de preparare dorit.



4. Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

Începe decrementarea timpului de preparare.

**Indicație:** 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


### 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.


### Funcții de gătit

Dacă pentru o poziție de gătit se setează un timp de preparare și una dintre funcțiile de gătit este activată, timpul de preparare setat începe abia după ce a fost atinsă temperatura pentru domeniul ales.



#### Modificarea sau ștergerea timpului



Selectați poziția de gătit și apoi atingeți simbolul .


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

Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

#### După expirarea timpului

Poziția de gătit se deconectează, afișajul  se aprinde intermitent și treapta de preparare termică se setează pe . Se emite un semnal sonor.

În afișajul temporizatorului se aprind intermitent  și indicația .

La atingerea simbolului , afișajele 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.


#### Setările vor fi efectuate astfel

1. Atingeți simbolul . În afișajul temporizatorului se aprinde simbolul  și indicația .
  2. În domeniul de setări selectați timpul dorit și atingeți simbolul  pentru confirmare.
- După câteva secunde începe decrementarea timpului.



#### Modificarea sau ștergerea timpului


Atingeți simbolul .

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

Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

### După expirarea timpului

După expirarea timpului se emite un semnal sonor. În afișajul temporizatorului se aprind intermitent  și simbolul .




După atingerea simbolului , afișajele se sting.

### Funcția de cronometru

Funcția de cronometru indică timpul care a trecut de la activare.


Aceasta funcționează independent de pozițiile de gătit și de celelalte setări. Această funcție nu deconectează automat o poziție de gătit.

#### Activare

Atingeți simbolul . În afișajul temporizatorului se aprinde simbolul  și indicația .

Timpul începe să se scurgă.


#### Dezactivare

Atingerea simbolului  oprește cronometrul. Afișajele temporizatorului sunt aprinse în continuare.

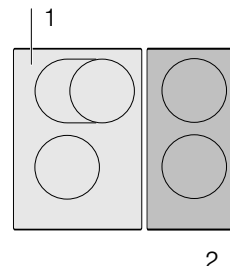
Dacă atingeți din nou simbolul , afișajele se sting.

Funcția este dezactivată.



## Funcția PowerBoost

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

Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).



#### Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți simbolul .  
Afișajul  se aprinde.  
Funcția este activată.

#### Dezactivare

1. Selectați o poziție de gătit.
  2. Atingeți simbolul .  
Afișajul  se stinge și poziția de gătit comută înapoi pe treapta de preparare termică .
- Funcția este dezactivată.

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

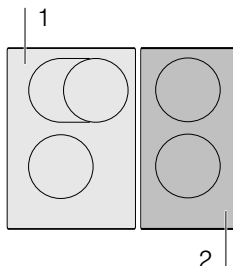


## Funcția ShortBoost

Cu funcția ShortBoost, vasul de gătit poate fi încălzit mai repede decât cu treapta de fierbere 9.

După dezactivarea funcției, selectați treapta de fierbere adecvată pentru alimentele dvs.

Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).




### Recomandări de utilizare

- Folosiți întotdeauna un vas de gătit care nu a fost încălzit în prealabil.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan. Nu utilizați vase cu fundul subțire.
- Nu lăsați niciodată la încălzit fără a supraveghea vase de gătit goale, ulei, unt sau untură.
- Nu puneți niciun capac pe vasul de gătit.
- Așezați vasul de gătit în centru pe zona de gătit. Asigurați-vă că diametrul bazei vasului corespunde dimensiunii zonei de gătit.
- Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în secțiunea → "Gătitul cu inducție"

### Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
  2. Atingeți simbolul  de două ori.  
Se aprinde afișajul **Pb.**
- Funcția este activată.

### Dezactivare



1. Selectați poziția de gătit.
  2. Atingeți simbolul .  
Afișajul **Pb.** se stinge și poziția de gătit comută înapoi pe treapta de preparare termică 9.
- Funcția este dezactivată.

**Indicație:** După 30 de secunde, această funcție se deconectează automat.



## Funcția de menținere la cald

Această funcție este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor.

### Activare

1. Selectați poziția de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul .  
Afișajul  se aprinde.  
Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul .  
Afișajul  se stinge. Poziția de gătit se deconectează și apare indicatorul de căldură reziduală.

Funcția este dezactivată.

## Funcțiile de asistență la gătit

Cu funcțiile de asistență la gătit, gătitul devine foarte simplu și veți avea întotdeauna un rezultat optim al preparării. Treptele de temperatură recomandate sunt adecvate pentru orice tip de gătit.

Ele permit procese de preparare fără o fierbere excesivă și promet rezultate perfecte la fierbere și la prăjire.

Senzorii măsoară pe parcursul întregului proces de gătit temperatura oalei sau a tigăii. Astfel, puterea va fi reglată permanent și va fi menținută temperatura corectă.

Atunci când s-a atins temperatura selectată, se poate adăuga alimentul. Alimentele nu vor fi încălzite excesiv, nimic nu se revarsă.

Pozițiile de gătit care dispun de un senzor de prăjire sunt marcate prin simbolul senzorului de prăjire.

Funcțiile de gătit sunt disponibile pentru toate pozițiile de gătit, atâta timp cât există un senzor de temperatură fără cablu.




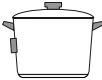

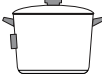

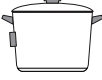

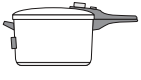



În acest capitol obțineți informații despre:

- Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit
- Vase de gătit adecvate
- Senzori și accesorii speciale
- Funcții și trepte de preparare termică
- Preparate recomandate

### Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit

Cu funcțiile de asistență la gătit, pentru fiecare preparat se poate alege tipul de preparare cel mai adecvat.

Tabelul prezintă diversele setări disponibile pentru funcțiile de asistență la gătit:

Funcțiile de asistență la gătit	Treptele de temperatură	Vase de gătit	Disponibilitate	Activare
<b>Senzorul de prăjire</b>				
Înăbușire / prăjire cu grăsime puțină	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funcții de gătit</b>				
Încălzire / menținere la cald	1 / 70 °C		Toate pozițiile de gătit	
Poșare	2 / 90 °C		Toate pozițiile de gătit	
Fierbere	3 / 100 °C		Toate pozițiile de gătit	
Preparare în oala sub presiune	4 / 120 °C		Toate pozițiile de gătit	
Prăjire în oală cu ulei mult*	5 / 170 °C		Toate pozițiile de gătit	

\*Preîncălzire cu capac și prăjire în mult ulei fără capac.

Dacă plita nu dispune de un senzor de fierbere fără cablu, acesta poate fi achiziționat ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre de service abilitate sau de pe pagina web oficială.

## Vase de gătit adecvate

Alegeți zona de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului și așezați vasul de gătit central pe această zonă de gătit.

Pentru funcțiile de preparare utilizați veselă suficient de înaltă astfel încât cantitatea necesară de apă să nu atingă bandajul de silicon al senzorului de fierbere fără cablu.

Există tigăi care sunt adecvate în mod optim pentru senzorul de prăjire. Acestea pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre tehnice de service sau de pe pagina web oficială. 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.

Aceste tigăi sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât este posibilă prăjirea cu ulei puțin.

### Indicații

- Senzorul de prăjire a fost setat special pentru acest tip și mărime de tigăi.
- Alte tipuri de tigăi se pot supraîncălzi și temperatura se poate instala sub sau peste treapta de temperatură aleasă. Încercați mai întâi treapta de temperatură cea mai scăzută și modificați-o în funcție de necesități.

Pentru funcțiile de gătit este adecvat orice vas de gătit care poate fi utilizat pentru prepararea cu inducție. Informații cu privire la vesela de gătit care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

În tabelul funcțiilor de asistență la gătit este indicată vesela de gătit adecvată pentru fiecare funcție.

## Senzori și accesorii speciale

Senzorii măsoară temperatura oalei pe parcursul întregului proces de gătit. Astfel puterea pentru gătit va fi reglată cu mare precizie, pentru a se menține temperatura corectă și pentru a se obține rezultate perfecte la gătit.

Plita dvs. dispune de două sisteme diferite pentru măsurarea temperaturii, pentru a se putea obține cele mai bune rezultate:

- Senzori de temperatură care se găsesc în interiorul plitei și controlează temperatura fundului veselei. Adecvat pentru senzorul de prăjire.
- Senzor de fierbere fără cablu, care transmite informațiile despre temperatura veselei de gătit către panoul de comandă. Adecvat pentru funcțiile de gătit.

Senzorul de fierbere este indispensabil pentru utilizarea funcțiilor de gătit.

Dacă plita dumneavoastră nu dispune de un senzor de fierbere fără cablu, îl puteți achiziționa ulterior din comerțul de specialitate, prin intermediul unităților noastre de service abilitate sau de pe pagina web oficială, cu indicarea numărului de referință HEZ39050.

Informații despre senzorul de fierbere găsiți în secțiunea → "Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu"

## Funcții și trepte de preparare termică

### Senzor de prăjire

Cu senzorul pentru prăjire puteți prepara alimente la tigaie, cu puțin ulei.

Pozițiile de gătit cu această funcție sunt marcate prin simbolul pentru senzorul de prăjire.

### Avantaje

- Poziția de gătit se încălzește numai dacă este necesar. Astfel se economisește energie electrică. Uleiul sau grăsimea nu se vor încălzi excesiv.
- Atunci când tigaia goală a atins temperatura optimă pentru adăugarea uleiului și alimentului, se emite un semnal sonor.

### Indicații



- Nu așezați capac pe tigaie pentru că, în caz contrar, regulatorul nu funcționează. Însă puteți folosi o sită de protecție contra stropirii, pentru a evita stropii de grăsime.
- Utilizați ulei sau grăsime adecvată pentru prăjire. În cazul în care utilizați unt, margarină, ulei de măsline presat la rece sau untură de porc, setați treapta de temperatură 1 sau 2.
- Nu încălziți niciodată untura sau uleiul fără supraveghere.
- Dacă o poziție de gătit are o temperatură mai mare decât vasul de gătit sau invers, senzorul de temperatură nu va fi activat corect.
- Pentru prăjirea cu mult ulei într-o oală, utilizați întotdeauna funcțiile de gătit. "Prăjire cu o cantitate mare de ulei într-o oală", treapta de preparare termică 5.

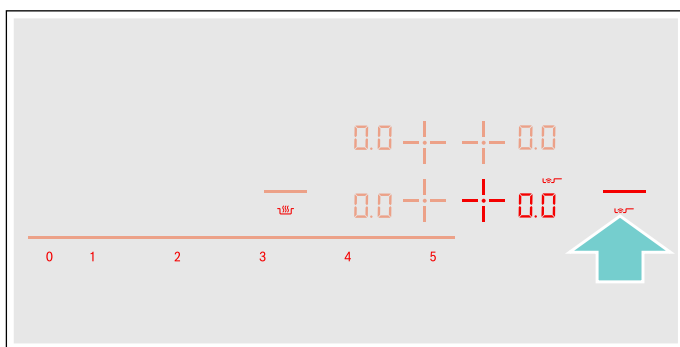
## Treptele de temperatură

Treapta de temperatură	Potrivită pentru	
1	foarte scăzută	Prepararea și reducerea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea preparatelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.
2	Redus	Prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.
3	medie - scăzută	Prăjirea peștelui și a preparatelor de prăjit groase, de ex. chiftele și cârnăciori.
4	medie - înaltă	Prăjirea fripturilor, bine făcute, a produselor congelate pane și a preparatelor de prăjit subțiri, de. ex. șnițel, carne de vită, tăiată fâșii, și legume.
5	înaltă	Prăjirea alimentelor la temperaturi înalte, de ex. fripturi (în sânge sau mediu), crochete de cartofi și cartofi prăjiți.

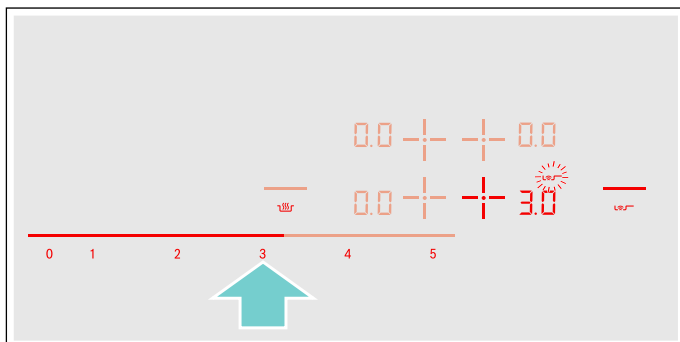
### Setările vor fi efectuate astfel

Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită. Așezați un vas de gătit gol pe zona de gătit.


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



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




Funcția este activată.

Simbolul de temperatură  se aprinde intermitent, până în momentul în care se atinge temperatura de prăjire. Se emite un semnal sonor și simbolul de temperatură se stinge.

3. Atunci când s-a atins temperatura de prăjire, turnați întâi uleiul în tigaie și apoi adăugați alimentele.

**Indicație:** Întoarceți alimentele pentru ca acestea să nu se ardă.

### Deconectarea senzorului de prăjire

Selectați poziția de gătit și în domeniul de setări poziționați pe . Poziția de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.

### Funcții de gătit

Cu aceste funcții puteți încălzi, prepara, fierbe alimente, le puteți prepara în oala sub presiune sau le puteți prăji într-o oală cu ulei din abundență la temperatură controlată.

Aceste funcții sunt disponibile pentru toate pozițiile de gătit.

### Avantaje

- Zona de gătit se încălzește doar dacă acest lucru este necesar pentru menținerea temperaturii. Astfel se economisește energie electrică și uleiul sau grăsimea nu se încălzesc excesiv.
- Temperatura este controlată continuu. În acest mod se va preveni o revărsare a preparatelor. În plus, nu este necesară modificarea treptei de temperatură.
- Un semnal vă atenționează atunci când apa sau uleiul a atins temperatura optimă pentru a introduce alimentul. În cazul în care un aliment trebuie adăugat chiar de la început, veți găsi acest aspect în tabel.

### Indicații

- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan și gros. Nu utilizați oale și tigăi cu fundul subțire sau deformat.
- Umpleți oala astfel încât nivelul conținutului vasului de gătit să ajungă la înălțimea corespunzătoare, pentru a acoperi bandajul de silicon al senzorului de fierbere.
- Pentru prăjirea cu puțin ulei, folosiți senzorul de prăjire.
- Așezați vesela pentru gătit astfel încât senzorul de fierbere să fie îndreptat spre suprafața exterioară a plitei.
- În timpul procesului de preparare, nu îndepărtați senzorul de fierbere de pe oală.
- După preparare, îndepărtați senzorul de fierbere de pe oală. Atenție, senzorul de fierbere poate fi foarte fierbinte.

**Domenii și trepte de temperatură**

Funcții de gătit	Treapta de temperatură	Domeniul de temperatură	Adecvată pentru
Încălzire, menținere la cald	1/70 °C	60 - 70 °C	de ex. supe, puncti
Poșare	2/90 °C	80 - 90 °C	de ex. orez, lapte
Fierbere	3/100 °C	90 - 100 °C	de ex. paste, legume
Preparare în oala sub presiune	4/120 °C	110 - 120 °C	de ex. pui, tocană.
Prăjire în oală cu ulei mult	5/170 °C	170 - 180 °C	de ex. gogoși, chifteluțe

**Sugestii pentru gătitul cu funcțiile de gătit**

- Funcția Încălzire/Menținere la cald: produse congelate porționate, de ex. spanac. Așezați produsul congelat în vasul de gătit. Adăugați cantitatea de apă indicată de producător. Acoperiți vasul de gătit și selectați treapta 1/70 °C. Amestecați din când în când.
- Funcția Poșare: această funcție este potrivită pentru prepararea alimentelor la temperaturi scăzute și pentru îngroșarea sosurilor și a tocnițelor. Selectați treapta 2 / 90 °C.
- Funcția Fierbere: această funcție permite fierberea apei într-un vas acoperit cu capac, fără revărsare. Datorită controlului temperaturii, prepararea poate fi eficientă. Selectați treapta 3 / 100 °C.
- Funcția Fierbere în oală sub presiune: respectați recomandările producătorului. După semnalul sonor, continuați prepararea pentru timpul recomandat. Selectați treapta 4 / 120 °C.
- Funcția Prăjire în oală cu mult ulei: încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. După semnalul sonor, luați capacul și adăugați alimentul (dacă în tabelul de preparate recomandate nu sunt menționate alte informații). Selectați treapta 5 / 170 °C.

**Indicații**

- Fierbeți întotdeauna în vasul acoperit cu capac. Excepție: "Prăjire în oală cu ulei mult", treapta de temperatură 5/170 °C.
- În cazul în care nu se emite un semnal acustic, asigurați-vă că pe oală se găsește un capac.
- Nu încingeți niciodată ulei fără supraveghere. Utilizați ulei sau grăsime adecvate pentru prăjire în baie de ulei. Nu folosiți amestecuri de diverse grăsimi pentru prăjire, ca de ex. ulei cu untură. Amestecurile de grăsimi fierbinți pot face spumă.
- Dacă rezultatul gătitului nu este mulțumitor, de ex. la fierberea cartofilor, data următoare folosiți mai multă apă, dar păstrați treapta de temperatură recomandată.

**Setarea punctului de fierbere**

Punctul de începere a fierberii apei depinde de altitudinea localității dvs. de domiciliu față de nivelul mării. Dacă apa fierbe prea tare sau prea slab, este posibilă setarea punctului de fierbere. Procedați după cum urmează:

- Selectați setarea de bază **C4**, a se vedea capitolul → "Setări de bază"
- Setarea de bază este setată în modul standard la 3. Dacă localitatea dvs. de domiciliu este situată la o altitudine între 200 și 400 m peste nivelul mării, nu este necesară setarea punctului de fierbere, în caz contrar, selectați setarea care este indicată în tabelul de mai jos pentru altitudinea corespunzătoare:

Altitudine	Valoarea de setare <b>C4</b>
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Peste 1400 m.	9

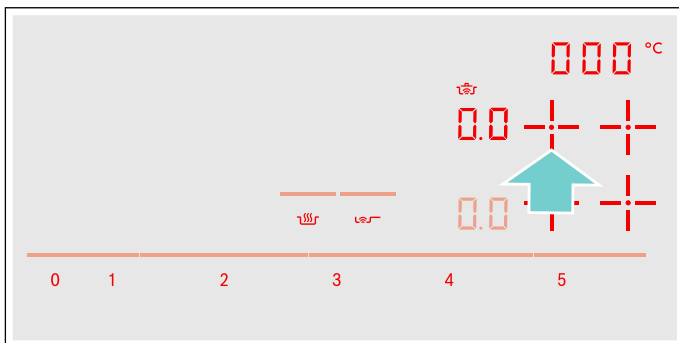
\* Setare de bază

**Indicație:** Treapta de temperatură 3/100 °C este suficientă pentru o fierbere eficientă, chiar dacă apa nu clocotește foarte tare. Punctul de fierbere poate fi schimbat. De exemplu, pentru o fierbere mai puternică este necesară o altitudine joasă.

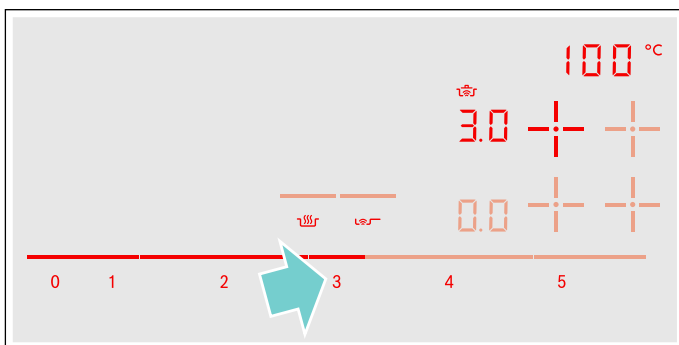
### Setările vor fi efectuate astfel

Înainte de prima utilizare a funcțiilor de gătit, trebuie realizată conexiunea dintre senzorul de fierbere fără cablu și panoul de comandă. În acest sens, consultați capitolul → "🔌 Senzor de temperatură fără cablu"

1. Fixarea senzorului de temperatură pe oală, a se vedea capitolul → "Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu"
2. Așezați o oală cu lichid suficient pe poziția de gătit dorită și acoperiți întotdeauna cu un capac.
3. Selectați poziția de gătit pe care se găsește oala cu senzorul de temperatură.
4. Atingeți simbolul 🍲 al senzorului de temperatură. Pe panoul de comandă se aprinde afișajul 🍲.



5. Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită.



Funcția este activată.

Simbolul de temperatură 🍲 se aprinde intermitent, până când apa sau uleiul a atins temperatura adecvată pentru a introduce alimentul. Se emite un semnal sonor și simbolul de temperatură nu se mai aprinde intermitent.

6. După semnalul sonor, luați capacul și adăugați alimentul. În timpul procesului de preparare, mențineți oala închisă.

**Indicație:** La funcția "Prăjire în oală cu mult ulei", nu acoperiți oala.

### Deconectarea funcțiilor de gătit



Selectați poziția de gătit și în domeniul de setări poziționați pe 0.0. Poziția de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.
























**Indicație:** Pentru a activa din nou funcțiile de gătit, așteptați circa 10 secunde.

## Preparate recomandate

Următorul tabel prezintă o selecție de preparate și este sortat pe alimente. Temperatura și timpul de preparare depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Funcții de asistență la preparare:

	Sistemul de senzori pentru prăjire pentru tigăi
	Senzor de fierbere

Carne	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Șnițel, natur <sup>1</sup>		4	6 - 10
Șnițel, pane <sup>1</sup>		4	6 - 10
File <sup>2</sup>		4	6 - 10
Cotlete <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Șnițel vienez <sup>1</sup>		4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Carne tăiată în fâșii <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Slănină <sup>1</sup>		2	5 - 8
Carne tocată <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburgeri (grosime 1,5 cm) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Chiftele (grosime 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Chiftele umplute <sup>1</sup>		3	10 - 20
Cârnați fierți <sup>1</sup>		3	8 - 20
Cârnăciori, cruzi <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Poșare</b>			
Cârnăciori <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Preparare</b>			
Chiftele <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Carne de pasare pentru fiert <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
File de vită vienez <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.





<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul acustic.

<sup>3</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>4</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

<sup>6</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Carne	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpu total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Fierbere în oală sub presiune</b>			
Carne de pasare pentru fiert <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
File de vită vienez <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Bucăți de pui prăjite în baie de ulei <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Chiftele prăjite în baie de ulei <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.









<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul acustic.

<sup>3</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>4</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

<sup>6</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.









Pește	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpu total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
File de pește, natur <sup>1</sup>		4	10 - 20
File de pește, pane <sup>1</sup>		3	10 - 20
Crabi <sup>1</sup>		4	4 - 8
Creveți <sup>1</sup>		4	4 - 8
Pește prăjit, întreg <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Poșare</b>			
Pește înăbușit <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Pește în aluat de bere, prăjit în baie de ulei <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Pește pane, prăjit în baie de ulei <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

<sup>3</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.



Preparate pe bază de ouă	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Ouă ochiuri în unt <sup>1</sup>		2	2 - 6
Ouă ochiuri <sup>2</sup>		4	2 - 6
Ouă jumări <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omletă <sup>4</sup>		2	3 - 6
Clătite <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Frigănele <sup>4</sup>		3	4 - 8
Clătite cu stafide <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Preparare</b>			
Ouă fierte <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10











<sup>1</sup> Adăugați untul și alimentul de preparat după emiterea semnalului acustic.

<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul acustic.

<sup>3</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>4</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

<sup>5</sup> Adăugați preparatul de la început.

Legume și leguminoase	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Usturoi <sup>1</sup>		2	2 - 10
Ceapă, înăbușită <sup>1</sup>		2	2 - 10
Inele de ceapă <sup>1</sup>		3	5 - 10
Dovlecei <sup>2</sup>		3	4 - 12
Vinete <sup>2</sup>		3	4 - 12
Ardei <sup>1</sup>		3	4 - 15
Sparanghel verde, prăjit <sup>2</sup>		3	4 - 15
Ciuperci <sup>1</sup>		4	10 - 15
Înăbușire legume în ulei <sup>1</sup>		1	10 - 20
Legume glazurate <sup>1</sup>		3	6 - 10

<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>3</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele în tigaie după semnalul acustic.

<sup>4</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

<sup>5</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Legume și leguminoase	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Preparare</b>			
Broccoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Conopidă <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Varză de Bruxelles <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Fasole verde <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Năut <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Mazăre <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Linte <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Fierbere în oală sub presiune</b>			
Legume, în oală sub presiune <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Năut, în oală sub presiune <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Fasole albă boabe, în oală sub presiune <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Linte, în oală sub presiune <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Legume pane, prăjite în baie de ulei <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Legume în aluat de bere, prăjite în baie de ulei <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Ciuperci pane, prăjite în baie de ulei <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Ciuperci în aluat cu bere, prăjite în baie de ulei <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>3</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele în tigaie după semnalul acustic.

<sup>4</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

<sup>5</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Cartofi	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă <sup>1</sup>		5	6 - 12
Cartofi prăjiți (din cartofi cruzi) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Crochete din cartofi <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Tartă de cartofi elvețiană Rôsti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Cartofi glazurați <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Poșare</b>			
Găluște de cartofi, fierte <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40



<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.







<sup>3</sup> Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul acustic.

<sup>4</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.





<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

Cartofi	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Preparare</b> Cartofi fierți <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Fierbere în oală sub presiune</b> Cartofi, în oală sub presiune <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20






<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.  
<sup>2</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.  
<sup>3</sup> Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul acustic.  
<sup>4</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.  
<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

Paste și cereale	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Poșare</b> Orez <sup>1</sup> Mămăligă <sup>2</sup> Budincă de griș <sup>2</sup>	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
<b>Preparare</b> Paste făinoase <sup>2</sup> Paste umplute <sup>2</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
<b>Fierbere în oală sub presiune</b> Orez, în oală sub presiune <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8








<sup>1</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.  
<sup>2</sup> Amestecați cu regularitate.  
<sup>3</sup> Adăugați preparatul de la început.

Supe	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Poșare</b> Supe cremă instant <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Preparare</b> Bulion de casă <sup>2</sup> Supe instant <sup>1</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
<b>Fierbere în oală sub presiune</b> Bulion de casă, în oală sub presiune <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.  
<sup>2</sup> Adăugați preparatul de la început.

Sosuri	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Sos de roșii cu legume <sup>1</sup>		1	25 - 35
Sos Béchamel <sup>1</sup>		1	10 - 20
Sos de brânză <sup>1</sup>		1	10 - 20
Reducerea sosurilor <sup>1</sup>		1	25 - 35
Sosuri dulci <sup>1</sup>		1	15 - 25

















<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

Desert	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Poșare</b>			
Orez cu lapte <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Terci de ovăz <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Budincă de ciocolată <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Preparare</b>			
Compot <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Prăjire în baie de ulei a gogoșilor berlineze <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Prăjirea în baie ulei a gogoșilor <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Prăjirea în baie de ulei a gogoșilor cu cremă Buñuelos <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Adăugați preparatul de la început.

<sup>3</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.










Produse congelate	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Șnițel <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Piept de pasăre <sup>1</sup>		4	10 - 30
Crochete de pui <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
File de pește, natur <sup>1</sup>		3	10 - 20
File de pește, pane <sup>1</sup>		3	10 - 20
Crochete din pește <sup>1</sup>		4	8 - 12
Prăjire cartofi pai <sup>2</sup>		5	4 - 6
Preparate la tigaie <sup>2</sup>		3	6 - 10
Pachețele de primăvară <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Menținere la cald, încălzire</b>			
Legume în sos de smântână <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Preparare</b>			
Fasole verde, congelată <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Prăjire cartofi pai <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>3</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

<sup>4</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Altele	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Crutoane <sup>2</sup>		3	6 - 10
Semipreparate uscate <sup>3</sup>		1	5 - 10
Migdale prăjite <sup>4</sup>		4	3 - 15
Alune prăjite <sup>4</sup>		4	3 - 15
Semințe de pin prăjite <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Menținere la cald, încălzire</b>			
Încălzire supă gulaș <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Încălzire vin fiert <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Poșare</b>			
Încălzire lapte <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>3</sup> Adăugați apa după semnalul acustic. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

<sup>4</sup> Adăugați alimentele după emiterea semnalului sonor.

<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

## Senzor de temperatură fără cablu

Înainte de prima utilizare a funcțiilor de gătit, trebuie realizată conexiunea dintre senzorul de temperatură fără cablu și panoul de comandă.

### Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu

În această secțiune obțineți informații despre:

- Lipirea bandajului de silicon
- Montarea senzorului de fierbere fără cablu
- Curățare
- Înlocuirea bateriei

Bandajul de silicon și senzorul de fierbere pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre tehnice de service sau de pe pagina web oficială. Pentru aceasta, indicați numărul de referință corespunzător:

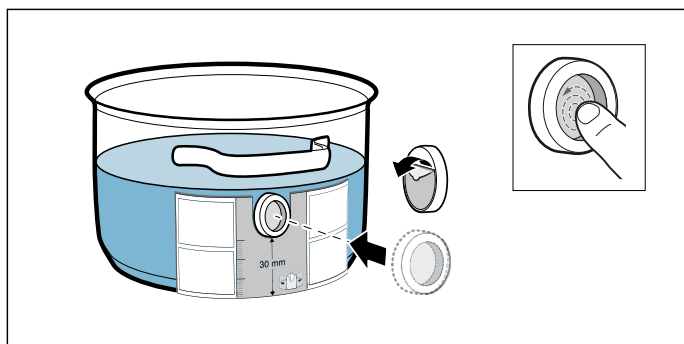
00577921	Set cu 5 bandaje de silicon
HEZ39050	Senzor de fierbere și set cu 5 bandaje de silicon

#### Lipirea bandajului de silicon

Bandajul de silicon fixează senzorul de temperatură pe vasul de gătit.

Atunci când se folosește pentru prima dată o oală cu funcțiile de gătit, bandajul de silicon trebuie atașat direct pe oală. Important în acest sens:

1. Locul de lipire de pe oală trebuie să fie fără grăsime. Curățați oala, uscați-o bine și frecăți locul de lipire de ex. cu spirt.
2. Îndepărtați folia de protecție de pe bandajul de silicon. Cu ajutorul șablonului din pachetul de livrare, lipiți bandajul de silicon la înălțimea corespunzătoare pe partea exterioară a oalei.



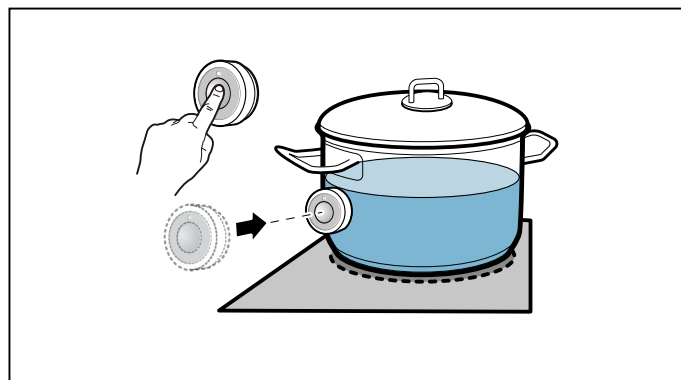
3. Apăsați pe întreaga suprafață a bandajului de silicon, chiar și pe partea interioară. Pentru a se întări corect, adezivul are nevoie de 1 oră. Nu folosiți și nu curățați oala în această perioadă.

#### Indicații

- Nu țineți oala cu bandaj de silicon pe o perioadă mai lungă de timp în soluție de spălat.
- În cazul în care bandajul de silicon se desprinde, este necesar să folosiți unul nou.

### Montarea senzorului de temperatură fără cablu

Aplicați senzorul de temperatură pe bandajul de silicon astfel încât să se ajusteze perfect.









#### Indicații

- Asigurați-vă că bandajul de silicon este complet uscat înainte să aplicați senzorul de temperatură.
- Așezați vesela pentru gătit astfel încât senzorul de temperatură să fie îndreptat spre suprafața exterioară a plitei.
- Nu este permis ca senzorul de temperatură să fie îndreptat spre un alt vas de gătit fierbinte, pentru a se preveni o încălzire excesivă a acestuia.
- După preparare, luați senzorul de temperatură de pe oală. Păstrați-l într-un loc curat, sigur, și nu în apropierea unor surse de căldură.
- Puteți utiliza până la trei senzori de temperatură simultan.

### Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă

Pentru conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă, procedați după cum urmează:

1. Selectarea meniului  14, a se vedea capitoul → "Setări de bază". Afișajul pozițiilor de gătit se aprinde.
2. Selectați poziția de gătit a cărui afișaj se aprinde. Se emite un semnal sonor. Afișajul  se aprinde.
3. În decurs de 30 de secunde, apăsați pe simbolul  de pe senzorul de temperatură fără cablu. După câteva secunde, pe afișajul zonei de gătit apare rezultatul conexiunii senzorului de temperatură la panoul de comandă.


Rezultat	
	Conexiune fără defecțiuni
	Conexiune defectuoasă: pe baza unei defecțiuni de transmitere.
	Conexiune defectuoasă: pe baza unei defecțiuni a senzorului de temperatură.

- Imediat ce senzorul de temperatură a fost conectat corect la panoul de comandă, sunt disponibile funcțiile de gătit.
- O conectare greșită ca urmare a unei defecțiuni a senzorului de temperatură poate apărea din următoarele motive:
  - Eroare de comunicare Bluetooth.
  - Simbolul de pe senzorul de temperatură nu a fost apăsat în decurs de 30 de secunde de la selectarea zonei de gătit.
  - Bateria senzorului de temperatură este consumată.

Resetați senzorul de temperatură fără cablu și executați din nou procesul de conectare.

- În cazul unei conexiuni defectuoase ca urmare a unei defecțiuni de transmitere, executați încă o dată procesul de conectare. În cazul în care conexiunea este în continuare defectuoasă, adresați-vă unității service abilitate.

### Resetarea senzorului de temperatură fără cablu

1. Atingeți simbolul  pentru aprox. 8-10 secunde. Între timp, afișajul LED al indicatorului senzorului de temperatură se aprinde intermitent de trei ori. La a treia aprindere a LED - ului resetarea pornește. În acel moment luați degetul de pe simbol. De îndată ce LED-ul se stinge, senzorul de temperatură fără cablu este resetat.
2. Repetați procedura de conectare de la punctul 2.

### Curățare

Nu este permisă curățarea senzorului de temperatură fără cablu în mașina de spălat vase.

### Senzorul de temperatură

Curățați senzorul de temperatură cu o lavetă umedă. Nu îl curățați niciodată în mașina de spălat vase. Nu îl scufundați în apă și nu îl spălați sub jet de apă.

După ce ați gătit, îndepărtați senzorul de temperatură de pe oală. Păstrați-l într-un loc curat, sigur, ca de exemplu în ambalajul său și nu în apropierea unor surse de căldură.

### Bandaj de silicon

Înainte de aplicarea la senzorul de temperatură, curățați-l și uscați-l. Adecvat pentru mașina de spălat vase.

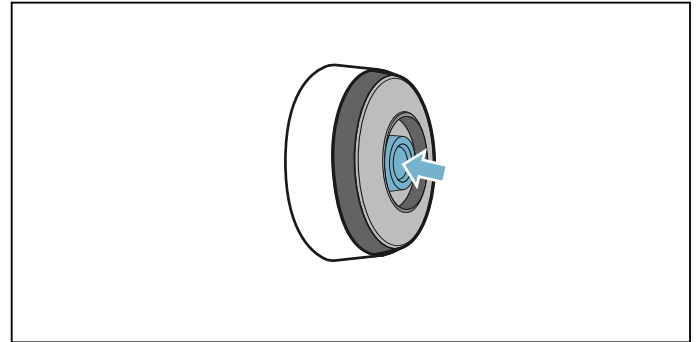
### Indicație:

Nu țineți vesela cu bandaj de silicon pe o perioadă mai lungă de timp în soluție de spălat.

### Fereastra senzorului de temperatură

Fereastra senzorului trebuie să fie întotdeauna curată și uscată. Procedați după cum urmează:

- Îndepărtați regulat murdăriile și stropii de grăsime.
- Pentru curățare folosiți o lavetă moale sau bețișoare cu vată și soluție pentru curățat geamuri.



### Indicații

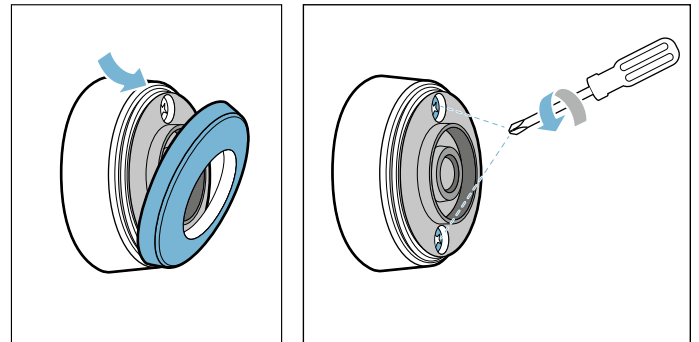
- Nu folosiți mijloace de curățare abrazive, gen bureți de frecat și perii sau agenți de curățare pastă.
- Nu atingeți fereastra senzorului cu degetele. O puteți murdări sau zgâria.

### Înlocuirea bateriei

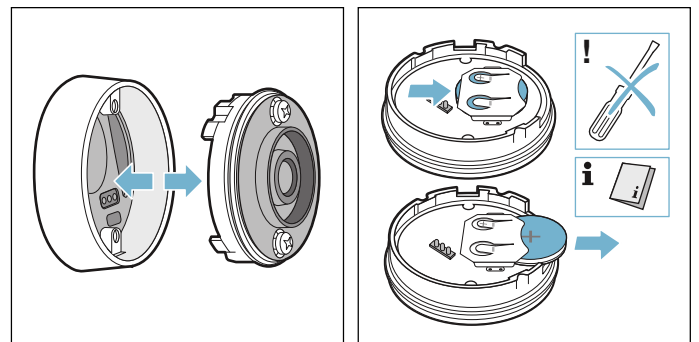
Dacă senzorul de temperatură nu se aprinde atunci când a fost apăsat simbolul, s-a descărcat bateria.

Înlocuirea bateriei:

1. Scoateți capacul de silicon din partea inferioară a carcasei senzorului de temperatură și extrageți ambele șuruburi cu o șurubelniță.



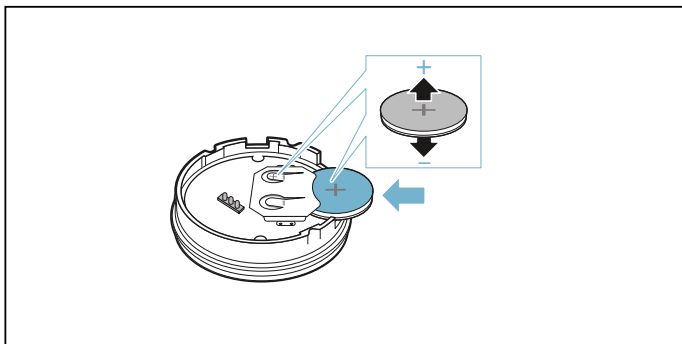
2. Deschideți capacul senzorului de temperatură. Scoateți bateria din partea inferioară a carcasei și introduceți o baterie nouă (acordați atenție poziționării corecte a bateriilor).



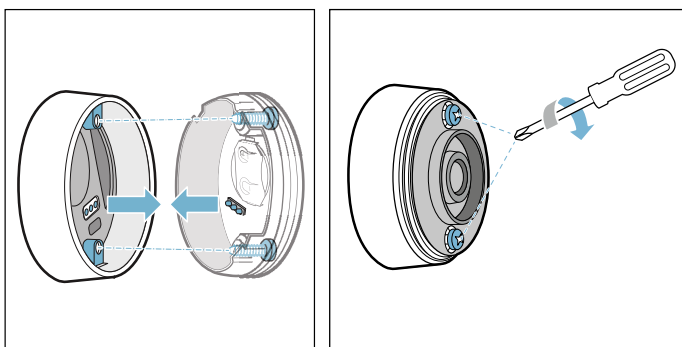


**Atenție!**

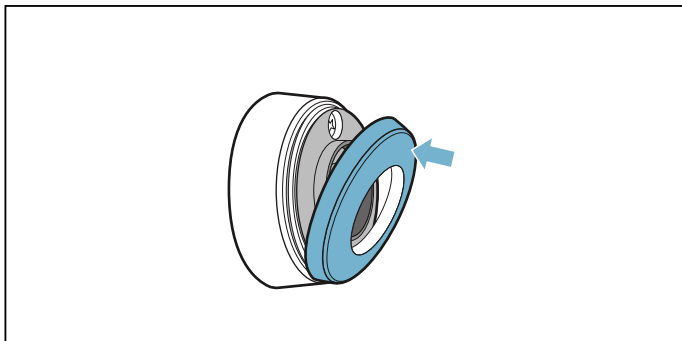
Pentru îndepărtarea bateriei, nu folosiți obiecte din metal. Nu atingeți bornele bateriei.



3. Închideți capacul sensorului de temperatură (canalele pentru șuruburile de pe capac trebuie să se acopere cu scobiturile de pe partea inferioară a carcasei). Strângeți șuruburile cu o șurubelniță.



4. Aplicați din nou capacul de silikon pe partea inferioară a carcasei sensorului de temperatură.

**Indicație:**

Utilizați exclusiv baterii de înaltă calitate, de tipul CR2032, pentru a garanta o durată de viață mai lungă.

**Declarație de conformitate**

Prin prezenta, Robert Bosch Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcția Senzor de temperatură fără cablu corespunde cerințelor fundamentale și celorlalte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/UE.

Regăsiți o declarație de conformitate RED detaliată pe Internet la adresa [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), la pagina de produs a aparatului dumneavoastră în secțiunea destinată documentelor suplimentare.

Logo-urile și marca Bluetooth® sunt mărci înregistrate și proprietatea firmei Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către Robert Bosch Hausgeräte GmbH se realizează sub licență. Toate celelalte mărci și nume de mărci sunt proprietate a respectivelor firme.



## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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


### Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Activare:

1. Conectați plita de la comutatorul principal.
2. Atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde.  
Afișajul  se aprinde timp de 10 secunde.  
Plita este blocată.

Dezactivare:

1. Conectați plita de la comutatorul principal.
2. Atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde.  
Blocarea este anulată.

### 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 dispune de setări de bază diverse. Aceste setări de bază pot fi adaptate la nevoile dumneavoastră personale.

Afișaj	Funcție
<b>c 1</b>	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> <b>0</b> Manual*. <b>1</b> Automat. <b>2</b> Funcție dezactivată.
<b>c 2</b>	<b>Semnale sonore</b> <b>0</b> Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. <b>1</b> Numai semnalul de operare greșită este conectat. <b>2</b> Numai semnalul de confirmare este conectat. <b>3</b> Toate semnalele sonore sunt conectate.*
<b>c 3</b>	<b>Afișarea consumului de energie</b> <b>0</b> Dezactivat.* <b>1</b> Activat.
<b>c 4</b>	<b>Setare în funcție de înălțimea deasupra nivelului mării</b> <b>1-2</b> Reducere <b>3</b> Setare de bază <b>4-9</b> Extindere
<b>c 5</b>	<b>Programarea automată a timpului de preparare</b> <b>00</b> Deconectat.* <b>0 1-99</b> Perioadă de timp până la oprirea automată.
<b>c 6</b>	<b>Durata semnalului sonor al funcției de temporizare</b> <b>1</b> 10 secunde.* <b>2</b> 30 secunde. <b>3</b> 1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Funcția Power Management. Limitarea puterii totale a plitei</b> <b>Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei.</b> <b>0</b> Dezactivat. Putere maximă plită. */** <b>1</b> 1000 W putere minimă. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> Se recomandă 3000 W pentru 13 amperi. <b>3.</b> Se recomandă 3500 W pentru 16 amperi. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> Se recomandă 4500 W pentru 20 amperi. ... <b>9</b> sau <b>9.</b> Puterea maximă a plitei.**
<b>c 12</b>	<b>Verificarea veselei de gătit și a rezultatului procesului de preparare</b> <b>0</b> Neadevat <b>1</b> Nu este optim <b>2</b> Adecvat

c 14	<b>Conectați senzorul de fierbere fără fir cu plita</b>	
	0	Conexiune fără defecțiuni
	1	Conexiune defectuoasă: din cauza unei defecțiuni de transmitere.
	2	Conexiune defectuoasă: din cauza unei defecțiuni a senzorului de fierbere.
c 0	<b>Revenirea la setările standard</b>	
	0	Setări personalizate.*
	1	Revenirea la setările din fabrică.

\*Setarea din fabrică  
 \*\*Puterea maximă a plitei este afișată pe plăcuța de identificare.

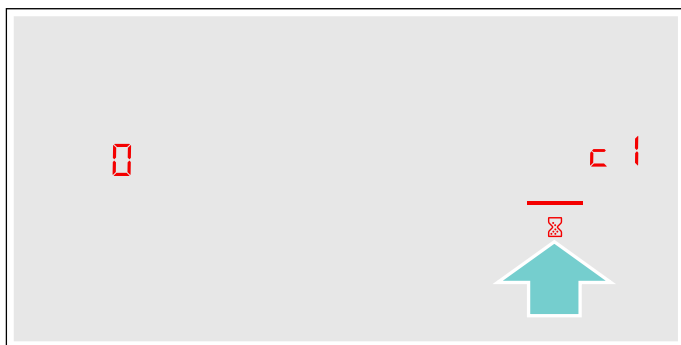
## Accesarea setărilor de bază:

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 c 1 și 0 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.

## Ieșirea 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 gătit la această plită.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. **1.08** kWh.

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

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

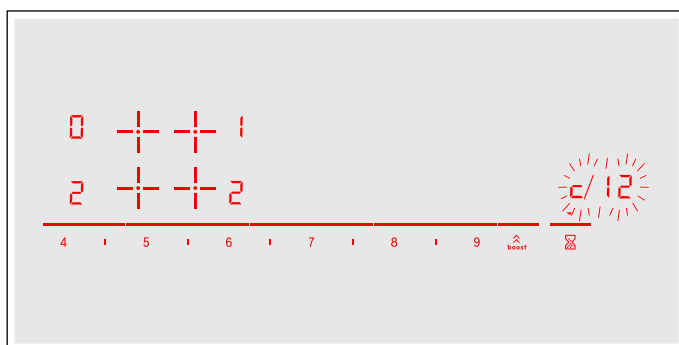
## Testul vaselor de gătit

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 1 2**.
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

- 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".
- Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

## PowerManager

Prin funcția Power Manager se poate seta capacitatea totală a plitei.

Plita este presetată din fabrică. Puterea maximă este menționată pe plăcuța de identificare a modelului. Prin funcția Power Manager valoarea poate fi modificată conform cerințelor fiecărei instalații electrice.

Pentru a nu se depăși această valoare de setare, plita distribuie automat puterea disponibilă la plitele conectate.

Cu funcția Power Manager activată, capacitatea unei plite poate fi redusă temporar sub valoarea nominală. Dacă porniți o plită și dacă se atinge limita de putere, pe afișajul plitei apare pentru scurt timp **\_**. Aparatul reglează și alege independent cea mai mare treaptă de putere posibilă.

Pentru informații suplimentare privind capacitatea totală a plitei, consultați capitolul → "Setări de bază"

## 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
- Aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați 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 se poate conecta plita și de ce este aprins simbolul pentru sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor?

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

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

#### De ce se aprind intermitent afișajele și de ce se emite un semnal acustic?

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

Instrucțiunile pentru dezactivarea semnalului sonor le găsiți în capitolul → "Setări de bază"

#### De ce nu se activează funcțiile de asistență la preparare?

Consumul energetic maxim al aparatului este atins sau este activată funcția PowerManager. Dezactivați sau reduceți treptele de putere sau zonele de gătit active.

Informații suplimentare cu privire la această funcție găsiți în capitolul → "PowerManager"

### 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.

### Vesela de gătit

#### Care veselă de gătit este adecvată pentru plita cu inducție?

Găsiți informații cu privire la vesela de gătit adecvată pentru prepararea cu inducție în capitolul → "Gătitul cu inducție"

#### De ce nu se încălzește poziția de fierbere și treapta de fierbere se aprinde intermitent?

Poziția de fierbere pe care se găsește vesela de gătit nu este conectată.

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

Vesela de gătit este prea mică pentru poziția de fierbere conectată sau nu este adecvată pentru prepararea cu inducție.

Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție"

#### De ce durează atât de mult până când se încălzește vesela de gătit, respectiv de ce nu se încălzește vesela suficient, deși a fost setată o treaptă de fierbere mare?

Vesela de gătit este prea mică pentru poziția de fierbere conectată sau nu este adecvată pentru prepararea cu inducție.

Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție"

## 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"

## ? Defecțiuni – ce este de făcut?

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	Remediere
Niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă.  Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni.  Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice 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, informați unitatea tehnică service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Indicatorul — se aprinde intermitent în afișajele zonelor de preparare	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
<b>F2 / E8207</b>	Dispozitivul electronic este supraîncălzit și a deconectat zona de preparare corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi atingeți un simbol oarecare al plitei.
<b>F4 / E8208</b>	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate zonele de preparare au fost deconectate.	
<b>F5</b> + treaptă de fierbere și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați vasul. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Se poate continua procesul de preparare.
<b>F5</b> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată.	Îndepărtați vasul. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când indicatorul de defecțiune s-a stins, se poate continua procesul de preparare.
<b>F1 / F6</b>	Zona de preparare este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dumneavoastră de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reconectați zona de preparare.
<b>F8</b>	Zona de preparare a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp, fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. A se vedea capitolul
<b>E8202</b>	Senzorul de temperatură este supraîncălzit și zona de preparare a fost deconectată.	Așteptați până când senzorul de temperatură s-a răcit suficient și activați din nou funcția.
<b>E8203</b>	Senzorul de temperatură este supraîncălzit și toate zonele de preparare au fost deconectate.	În cazul în care nu se folosește senzorul de temperatură, îndepărtați-l de pe vasul de gătit și păstrați-l departe de alte zone de preparare sau surse de căldură. Reconectați zonele de preparare.
<b>E8204</b>	Bateria senzorului de temperatură este aproape consumată.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei"
<b>E8205</b>	Conexiunea radio a senzorului de temperatură este anulată.	Deconectați și apoi reconectați funcția.
<b>E8206</b>	Senzorul de temperatură este defect.	Contactați unitatea tehnică de service abilitată.

Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.



Afișaj	Cauza posibilă	Remediere
Indicatorul senzorului de temperatură nu se aprinde	Senzorul de temperatură nu reacționează și indicatorul nu se aprinde.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei" În cazul în care problema persistă, mențineți apăsat simbolul de pe senzorul de temperatură timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul de temperatură cu plita. A se vedea secțiunea → "Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă" În cazul în care problema persistă în continuare, contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de două ori	Bateria senzorului de temperatură este aproape consumată. Următorul proces de preparare poate fi întrerupt din cauza bateriei consumate.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei"
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de trei ori	Conexiunea radio a senzorului de temperatură este anulată.	Mențineți apăsat simbolul de pe senzorul de temperatură timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul de temperatură cu plita. A se vedea secțiunea → "Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă"
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400</i>	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că a fost conectată conform schemei de conexiuni.
<i>dE</i>	Modul Demo este activat	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Așteptați 30 de secunde și reconectați-o. În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă oarecare. Modul Demo a fost dezactivat.

Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.

### Indicații

- Atunci când apare **E** pe afișaj, țineți apăsat câmpul senzorului de la plita 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.
- În cazul în care apare o eroare, aparatul nu pornește în modul standby.

## Unitatea service abilitată

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.

Datele de contact pentru toate țările 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 dumneavoastră.

## 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 Durata de preparare (min:sec)	Ca-pac	Preparare Treapta de preparare termică	Ca-pac
<b>Topirea ciocolatei</b> Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nu
<b>Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte</b> Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.5	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	1.5	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
<b>Prepararea sosului Béchamel</b> 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 răntaş 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 Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
<b>Prepararea orezului cu lapte</b>						
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	8.5	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați 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	8.5	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Selectați treapta de fierbere recomandată, iar când laptele a atins temperatura de cca. 90 °C, lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă pentru 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	8.5	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	8.5	cca. 5:30	Nu	2.5	Nu
<b>Prepararea orezului*</b>						
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	2.5	Da
<b>Pulpă de porc prăjită</b>						
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
<b>Prepararea clătitorilor**</b>						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
<b>Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați</b>						
Cantitatea: 2 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









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001182572

981015(77)