



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



Induction hob

PXY...D...

[hu] Használati útmutató
[ro] Manual de utilizare

2
27

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	4
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	5
4	Megfelelő edények.....	5
5	Ismerkedés.....	7
6	A kezelés alapjai.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode.....	10
9	Kibővített FlexInduction főzőlap.....	11
10	Időfunkciók.....	11
11	PowerBoost.....	12
12	PanBoost.....	12
13	Melegen tartási funkció.....	13
14	Beállítások átvétele.....	13
15	Assist.....	13
16	Vezeték nélküli főzőszenzor.....	17
17	Gyerekszár.....	19
18	Törlési védelem.....	19
19	Egyedi biztonsági lekapcsolás.....	20
20	Alapbeállítások.....	20
21	Edényteszt.....	21
22	Tisztítás és ápolás.....	22
23	Zavarok elhárítása.....	22
24	Ártalmatlanítás.....	24
25	Vevőszolgálat.....	24
26	Próbaételek.....	25

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

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

Ha a főzésérzékelő funkciót használja, akkor állítsa be a főzőlapot, amelyen a hőmérsékletérzékelővel felszerelt edény található.

Ha aktív beültetett orvostechnikai eszközt (például szívritmus-szabályozót vagy defibrillátort) visel, ellenőrizze, hogy orvosa megfelel-e az Európai Közösségek Tanácsa 1990. június 20-i 90/385/EGK irányelvének illetve a EN 45502-2-1 és a EN 45502-2-2 szabványnak, illetve VDE-AR-E 2750-10 szerint lett-e kiválasztva, implantálva és programozva. Ha ezek a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült eszközöket (evő- és szedő eszközök, keverők stb.) valamint nem fém fogantyú-

val rendelkező edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírászerű használata nem jelent kockázatot.

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.

- ▶ Ne várja meg, hogy a főzőfelület automatikusan kikapcsoljon, mivel már nem található rajta fazekak és serpenyők.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

- ▶ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Használat közben a készülék és a megérinthető részei felforrósodnak, különösen a ha a főzőlap kerettel rendelkezik.

- ▶ Legyen elővigyázatos és ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.

- ▶ Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke vagy a készülék vezetéke megsérül, egyedi hálózati csatlakozóvezetékre vagy egyedi készülékvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
 - ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
 - ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
 - ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
 - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 24*
- A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

- ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

A főzőfelület alatt található ventilátor fémtárgyakkal való érintkezése áramütést okozhat.

- ▶ Ne tároljon hosszú, hegyes fémtárgyakat a főzőfelület alatti fiókokban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek.

- ▶ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.
- ▶ Soha ne használjon fagyott edényt.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőben 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 eltávolításkor.

- ▶ 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 repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.

- ▶ Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felülettel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő mágneses, és negatívan befolyásolhatja az elektronikus implantátumok, pl. pacemakerek vagy inzulinpumpák működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm távolságot kell tartani a mágneses kezelőelemektől.
- ▶ A kezelőelemet soha ne tegye a ruhája zsebébe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Dologi károk elkerülése

Itt található a leggyakoribb sérülések és a tippek azzal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

Sérülések	Ok	Teendő
Foltok	Felügyelet nélküli sütési folyamat	Figyelje a főzési folyamatot.
Foltok, kagylós törések	Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők	Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen	Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények.	Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.
Foltok, elszíneződések	Nem megfelelő tisztítási módszerek.	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt.
Kagylós törések vagy repedések az üvegen	Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.	Főzés közben ne ütdjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.

Sérülések	Ok	Teendő
Károsodások a készüléken!	Főzés fagyott edénnyel.	Soha ne használjon fagyott edényt.
Károsodások az edényen vagy a készüléken	Főzés üres edénnyel.	Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.
Az üveg sérülései	Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.	Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereten.	Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.

FIGYELEM!

A főzőfelület alján egy ventilátor található.

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

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

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

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

- A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok energiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

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

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

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

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

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

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

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

4 Megfelelő edények

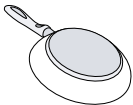

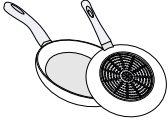
Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

4.1 Edények méretei és tulajdonságai

Az edény megfelelő felismeréséhez figyelembe kell venni az edény méretét és anyagát. Minden edény alja legyen teljesen egyenes és sima.

Ellenőrizze a főzőedény alkalmasságát a Edényteszt használatával. Ezzel kapcsolatos további információkat itt talál:

→ "Edényteszt", Oldal 21.

Főzőedény	Anyagok	Tulajdonságok
Ajánlott főzőedény	Nemesacél edény többrétegű talppal, amely jól eloszlatja a hőt.	Ez az edény egyenletesen oszlatja el a hőt, gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
	Ferromágneses edények zománcozott acélból vagy öntöttvasból, illetve speciális nemesacél indukciós edények.	Ez az edény gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
Alkalmas	Az alj nem teljesen ferromágneses.	Ha a ferromágneses terület átmérője kisebb az edény aljánál, akkor csak a ferromágneses felület melegszik fel. A hő így nem oszlik el egyenletesen.
 	Alumínium részekkel rendelkező edényalj.	Ezek az edényaljok csökkentik a ferromágneses felület méretét, így csak kisebb teljesítmény adható le az edénynek. Adott esetben a készülék nem vagy csak részben ismeri fel, és ezért nem melegíti fel kellőképpen ezeket az edényeket.
Nem alkalmas	Normál, vékony acél-, üveg-, agyag-, réz- vagy alumíniumedények.	

Megjegyzések

- A főzőfelület és az edény között egyáltalán ne használjon adapterlapokat.
- Ne melegítsen üres edényt, illetve ne használjon vékony aljú edényt, mivel túlságosan felmelegedhet.

5 Ismerkedés

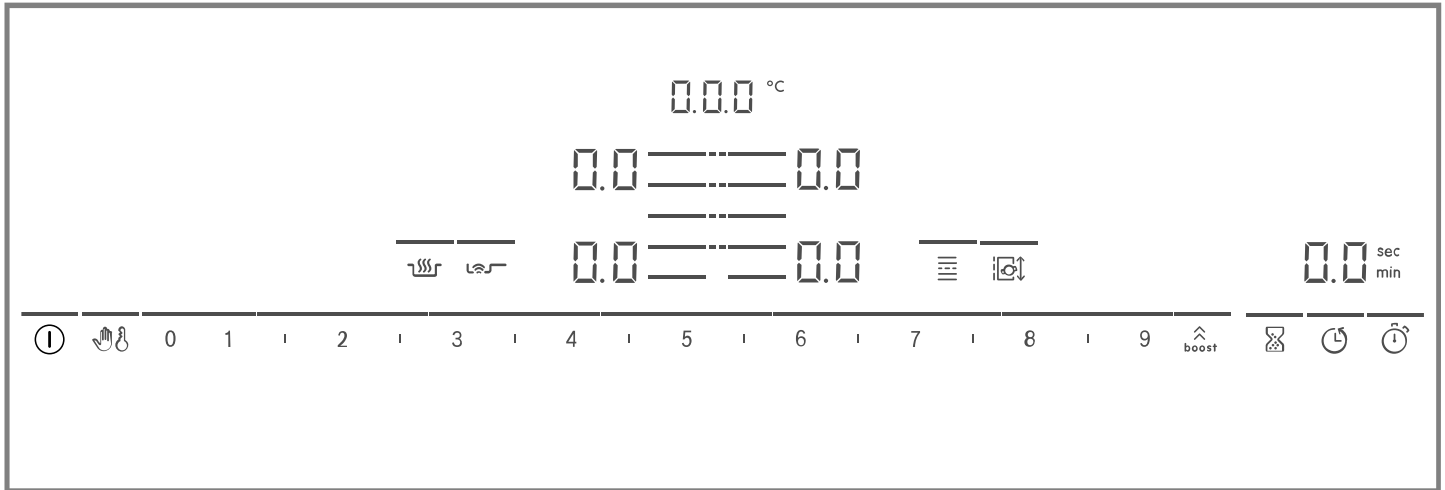
5.1 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-meg-

takarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmennyiség, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

5.2 Kezelőegység

Egyes részletek, például a szín és a forma, eltérhetnek a képen láthatótól.



Megjegyzések

- Tartsa tisztán és szárazon a kezelőfelületet.
- Az edényeket soha ne helyezze a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Érintőgombok

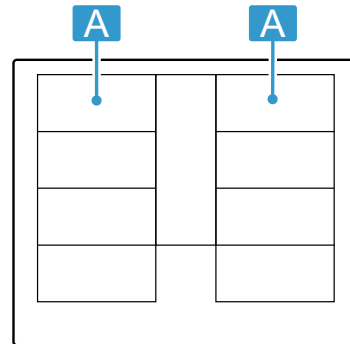
Amikor bekapcsolja a főzőfelületet, a kezelőfelületen lévő szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók világítani kezdenek.

Szenzor	Funkció
ⓘ	Főkapcsoló
✋	Törlési védelem
🔒	Gyerekszár
0 1 2 3...	Beállítási tartomány
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Jelzőóra
⏻	Kikapcsolás időzítése
⌚	Count-up timer
🔥	Melegen tartási funkció
👉	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Főzőzóna kiválasztása

A főzőlap állapotától függően a főzőzónák és a különféle aktivált és elérhető funkciók jelzőfényei is felvillannak.

5.3 A főzőzónák elosztása

A megadott teljesítményt az IEC/EN 60335-2-6 irányelvben leírt szabványfázekakkal mérték. A teljesítmény az edény méretétől és anyagától függően változhat.



Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
A ☰☰☰☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A ☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W
A ☰☰☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 600 W 3 700 W
A ☰☰☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Főzőzóna

Mielőtt főzni kezd, ellenőrizze, hogy az edény mérete illel-e ahhoz a főzőzónához, amelyen főz:

Terület	Főzőzóna típusa
	Egykörös főzőzóna
	Flex zóna → "FlexInduction", Oldal 9
	Bővített Flex zóna → "Kibővített FlexInduction főzőlap", Oldal 11

5.5 Maradék hő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik főzőzónájához külön maradék hő-kijelzéssel rendelkezik. Amíg a maradék hő-kijelzés világít, ne érintse meg a főzőzónát.

Kijelzés	Jelentés
	A főzőzóna forró.
	A főzőzóna meleg.

6 A kezelés alapjai

6.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az elemet. Egy hangjelzés hallható. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak. A főzőzónák mellett világít a .
- ✓ A főzőfelület üzemkés.

ReStart

- ▶ Ha a kikapcsolást követő első 4 másodpercben bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlap az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

6.2 A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Tartsa ujját az elemen, amíg kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőzóna ki van kapcsolva.

Megjegyzés: A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőzóna 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

6.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

A főzőzóna 17 teljesítményfokozattal rendelkezik, melyeket 1 és 9 között köztes értékekkel jelez ki a készülék. Válassza ki az ételhez és a tervezett főzési folyamathoz leginkább alkalmas teljesítményfokozatot.

6.4 Főzési tanácsok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószt melegít, akkor időnként keverje meg.
- Az előmelegítéshez 8–9-es főzési fokozatot állítson be.
- Ha fedő alatt főz, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amennyiben gőz távozik az edényből. A távozó gőz nem befolyásolja a főzési eredményt.
- A főzési folyamat befejeztével tegyen egy fedőt az edényre, amíg nem találja az ételt.
- Gyorsfőző fazékban való főzésnél tartsa be a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az élelmiszereket, hogy tápértékük megmaradjon. A konyhai jelzőórával legfeljebb beállíthatja az optimális időtartamot.
- Ügyeljen arra, hogy az olaj ne párologjon.
- Az élelmiszer megpirításához egymás után kis adagokban süsse meg azt.

1. Érintse meg a kívánt főzőzóna szimbólumát.
 - ✓ A kijelzés fényesebben világít.
2. Válassza ki a beállítási területen a kívánt teljesítményfokozatot.
 - ✓ A teljesítményfokozat be van beállítva.

Megjegyzés: Ha nincs edény a főzőzónán, vagy az edény nem megfelelő, villog a kiválasztott teljesítményfokozat. Bizonyos idő elteltével a főzőzóna kikapcsol.

QuickStart

- ▶ Ha egy edényt a főzőzónára helyez, mielőtt a főzőlapot bekapcsolná, a készülék felismeri az edényt és automatikusan kiválasztja a megfelelő főzőzónát. Majd a következő 20 másodpercben válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot, különben a főzőlap kikapcsol.

Teljesítményfokozat módosítása vagy a főzőzóna kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot vagy állítsa értékre.
 - ✓ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradék hő-kijelzés.

- Egyes edények magas hőmérsékletre hevülhetnek főzés közben. Ezért használjon edényfogót.
- Az energiahatékony főzéshez kapcsolódó javaslatokat itt talál:
 - "Energiamegtakarítás", Oldal 5

Főzési ajánlások

A táblázat megmutatja, hogy mely ételhez mely teljesítményfokozat () a megfelelő. A főzési idő (min) az élelmiszer jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat.

	min
Olvastás	
1 Fedő nélkül	
2 ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton	

		⊖ min
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej ¹	1.5 - 2.5	-
Főtt virsli ¹	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25
Mélyhűtött pörkölt	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal ¹	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Forrázás, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs ²	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sósburgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tészta ¹	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
Egytálétel kuktában	4.5 - 5.5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt ²	3 - 4	50 - 60
Párolás/sütés kevés zsiradékkal¹		

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

		⊖ min
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. halrudacskák	6 - 7	8 - 15
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepirítása	7 - 8	10 - 20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta, egymás után sütve	6.5 - 7.5	-
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás olajon	5 - 6	3 - 6
Sütés bő olajban, 150-200 g adagonként 1-2 l olajban, adagonként sütve¹		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokket, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtesztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4 - 5	-

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

7 FlexInduction

A rugalmas főzőzóna lehetővé teszi, hogy tetszés szerint bármilyen formájú és nagyságú főzőedényt elhelyezhessen rajta. Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

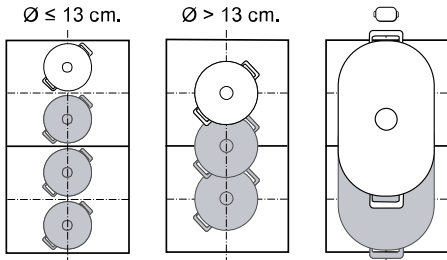
7.1 Az edények elhelyezése

Kétféleképpen konfigurálhatja a rugalmas főzőzónát attól függően, hogy milyen edényt használ. A jó hőfelismerés és hőeloszlás érdekében javasoljuk, hogy az edényt a főzőzóna közepén helyezze el, az ábrán látható módon.

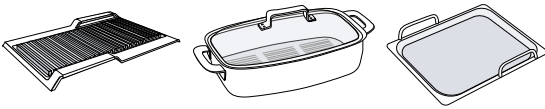
Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:

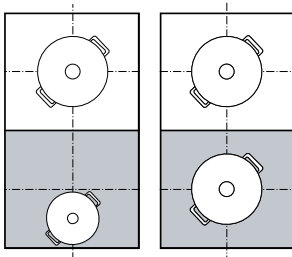


- Hosszúcsás főzőedény ajánlott



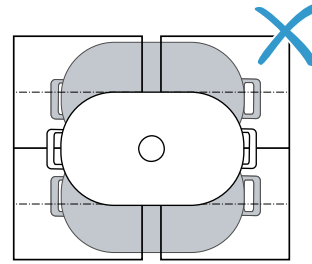
Két különálló főzőzónaként

Kizárólag két főzőedénnyel történő főzéshez ajánlott. Az elülső és hátsó főzőzónát külön-külön is használhatja és mindegyikre egyedi teljesítményfokozatot állíthat be.



Figyelem

Ne helyezzen edényeket középre a jobb és a bal zóna közé. A főzőzónák nem megfelelően kapcsolnak be, és nem érhető el jó főzési eredmény.



7.2 FlexInduction bekapcsolása

1. Tegye az edényt a főzőzónára.
 2. Válassza ki a főzőzónát.
- ✓ Az edény méretétől és helyzetétől függően a főzőzónák automatikusan szétválnak vagy összekapcsolódnak.
 - ✓ A Flex zóna össze van kötve és a világít.

Megjegyzések

- A szimbólum megnyomásával kézzel módosíthatja a főzőzóna beállításait.
- Módosíthatja a rugalmas főzőzóna alapkonfigurációját. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 20*
- Ha egy edényt eltol vagy felemel egy aktív összekapcsolásban lévő főzőzónáról, elindul egy automatikus keresés. Minden edényt, amelyet a keresés során a készülék a főzőzónán talál, az előzőleg kiválasztott főzési fokozattal felfűt.

8 MoveMode

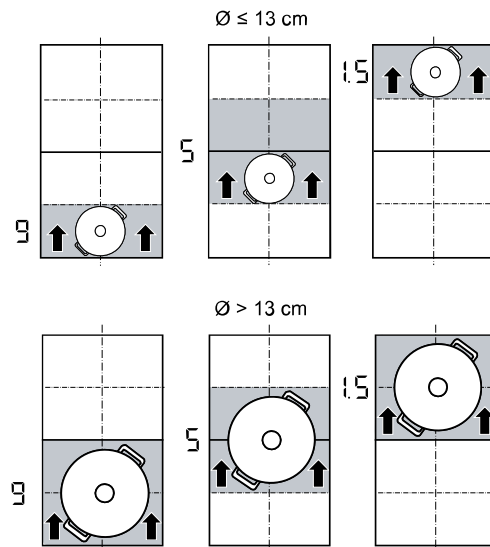
Ezzel a funkcióval módosíthatja egy főzőedény teljesítményfokozatát az edényt a rugalmas főzőzónán belül előre vagy hátra tolva. A zóna ehhez három különböző teljesítményfokozatú részre van felosztva.

8.1 Az edények elhelyezése és eltolása

Csak egy főzőedényt használjon. A főzőhely kiterjedése a használt főzőedénytől és annak elhelyezésétől függ. Mindegyik főzési terület előre beállított teljesítményfokozattal rendelkezik:



- Elülső terület = **9** főzési fokozat
- Középső terület = **5** főzési fokozat
- Hátsó terület = **1** főzési fokozat.

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 20*.



8.2 MoveMode bekapcsolása



Követelmény: Csak egy edényt helyezzen a rugalmas főzőzónára.

1. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőzónájának egyikét.
 2. Nyomja meg a(z)  gombot.
- ✓ Annak a területnek a teljesítményfokozata, amelyiken az edény található, világít a főzőhely kijelzőjén a(z)  szimbólum mellett.

- ✓ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: A főzési folyamat során módosíthatja a felületek teljesítményfokozatait.

8.3 MoveMode kikapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ A(z)  melletti kijelző kikapcsol.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

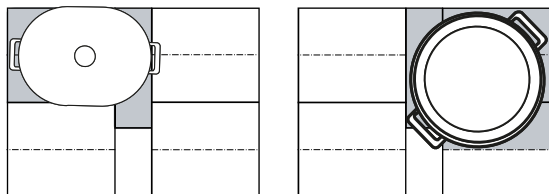
9 Kibővített FlexInduction főzőlap

A kibővített főzőzóna használatával nagyobb edényben főzhet vagy elhelyezheti oldalt a hosszúkás edényeket. A bővítmény mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódik be. A bővítmény nem kapcsolható be önmagában.


9.1 Főzőedény elhelyezése méretének és formájának megfelelően

Helyezze a főzőedényt a rugalmas főzőzóna hátsó része és bővítménye középre.

A főzőedény méretétől és a lefedett főzőfelület nagyságától függően a rugalmas főzőzónát két különálló vagy egy összefüggő főzőzónaként is bekapcsolhatja:




9.2 Kibővített FlexInduction főzőlap bekapcsolása

1. Helyezze az edényt a rugalmas főzőzónára úgy, hogy közben a bővítményt is lefedje.
 2. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot. A főzőzóna kijelzője és a kibővített zónát jelző  szimbólum világít.
- ✓ A zóna be van kapcsolva.

Megjegyzés: Ha a kijelző nem világít, emelje fel az edényt, majd helyezze ismét a főzőzónára.

9.3 Kibővített FlexInduction főzőlap kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát, és a beállítási tartományban állítsa be az  értéket.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

10 Időfunkciók




A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra
- Count-up timer

10.1 Kikapcsolás időzítése

Lehetővé teszi a főzési idő beprogramozását egy vagy több főzőzónára. Az idő letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Kikapcsolás időzítése bekapcsolása




1. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot.
 2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ Világít a főzőhely  kijelzése.
3. A beállítási tartományban állítsa be az időt.
 - 10 percnél rövidebb főzési idő beállításánál mindig érintse meg a 0-t, mielőtt kiválasztja a kívánt értéket.
 4. Erősítse meg a  gombbal.
- ✓ A főzési idő elkezdi lefutni.

- ✓ Ha a főzési idő letelt, a főzőzóna kikapcsol és hangjelzés hallható.

Megjegyzések

- Ha főzési időt programoz be egy olyan főzőzónánál, amelyen be van kapcsolva a PerfectFry Sensor, akkor a főzési idő csak a kiválasztott hőmérséklet-fokozat elérésekor veszi kezdetét.
- Ha főzési időt programoz be egy olyan főzőzónánál, amelyen be van kapcsolva a PerfectCook Sensor, akkor a főzési idő csak a kiválasztott hőmérséklet-fokozat elérésekor veszi kezdetét.



Módosítsa vagy kapcsolja ki a következőt: Kikapcsolás időzítése

1. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg a(z)  elemet.
2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a(z)  lehetőséget az idő törléséhez.
3. Erősítse meg a  gombbal.

10.2 Jelzőóra



Lehetővé teszi jelzőóra beállítását 0 és 99 perc között. Ez a funkció a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónákat.

Jelzőóra bekapcsolása

1. Érintse meg az  elemet.
 2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
 3. Erősítse meg a  gombbal.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
 - ✓ Ha letelt az idő, egy jel hallatszik és a kijelzők villognak.

Jelzőóra módosítás vagy kikapcsolás


1. Érintse meg az  elemet.

2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a  lehetőséget az idő törléséhez.
3. Erősítse meg a  gombbal.



10.3 Count-up timer

A Stopper funkció azt az időt adja meg, amely az aktiválás óta eltelt.


Count-up timer bekapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.

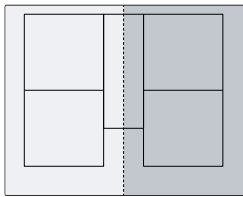
Count-up timer kikapcsolása

1. Érintse meg a(z)  elemet. A stopper megáll. Az időzítési kijelzések tovább világítanak.
2. Érintse meg a(z)  elemet. A kijelzők kialszanak.



11 PowerBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban forral fel nagy vízmenyiségeket, mint a következővel .

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.






11.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Koppintson az  ikonra. A  kijelzés világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.


Megjegyzés: Ezt a funkciót összefüggő rugalmas főzőzónával történő főzésnél is bekapcsolhatja.

11.2 PowerBoost kikapcsolása

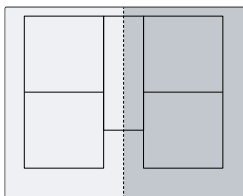
1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Koppintson az  ikonra. A  kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

Megjegyzés: Bizonyos körülmények között ez a funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

12 PanBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a következővel: .

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.



12.1 Alkalmazási javaslatok

- Ne tegyen fedőt a serpenyőre.
- Soha ne hevítsen felügyelet nélkül üres serpenyőt.
- Csak hideg serpenyőket használjon.




- Használjon teljesen sík aljú serpenyőket. Ne használjon vékony aljú serpenyőket.

12.2 PanBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Koppintson kétszer az  elemre. A  világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: Ezt a funkciót összefüggő rugalmas főzőzónával történő főzésnél is bekapcsolhatja.

12.3 PanBoost kikapcsolása


1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Koppintson az  ikonra. A  kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

Megjegyzés: A készülék túlzott felmelegedésének elkerülésére ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

13 Melegen tartási funkció

Ezt a funkciót csokoládé vagy vaj megolvasztására, illetve ételek melegen tartására használhatja.



13.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a  szimbólumot.

A  világít.

- ✓ A funkció be van kapcsolva.

13.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Érintse meg a  ikont.
Az  kiállszik.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

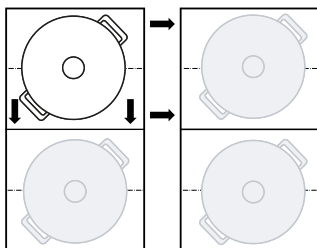
14 Beállítások átvétele


Ezzel a funkcióval a főzési fokozatot, a beállított főzési időt és a kiválasztott főzési funkciót átviheti egyik főzőzónáról a másikra.

14.1 Beállítások átvétele


Követelmény: Tolja az edényt egy olyan főzőzónára, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt edény.

1. Helyezze át az edényeket.



A készülék felismeri az edényt, és az új főzőzóna kijelzőjén felváltva villog az előzőleg kiválasztott főzési fokozat és az  szimbólum.

2. A beállítások átvételéhez válassza ki az új főzőzónát.

A készüléke az eredeti főzőzóna teljesítményfokozatát a következőre állítja be: .

- ✓ A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza.

Megjegyzés: Ha a beállítások elfogadása előtt egy új edényt helyez egy másik főzőzónára, ezt a funkciót mindkét edényre alkalmazhatja.

15 Assist

A főzősegéd garanciát jelent az egyszerű főzésre, és kiváló főzési eredményeket ígér.


Ha elérte a kívánt hőmérsékletet, a szenzorok folyamatosan mérik az edény hőmérsékletét és a teljes főzési folyamat alatt állandó értéken tartják.

Előnyök

- Ha elérte a kívánt hőmérsékletet, azt automatikusan állandó értéken tartja a rendszer, mellyel energiát takarít meg.
- Az olaj nem hevül túl és az ételek nem főnek szét.





15.1 PerfectFry Sensor

Alkalmas szószok készítéséhez és azok redukciójához, palacsintához vagy tojás vajjal történő sütéséhez, zöldségek vagy steak sütéséhez, a kívánt mértékben átsütve, miközben a hőmérséklet kontrollált keretek között marad.

Ez a funkció minden  szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.



Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

Fokozat	Hőmérséklet	Funkciók	Főzőedény
1	120°C	Főzés, szószok redukciója, zöldségek sütése	
2	140°C	Átsütés olívaolajban vagy vajban	
3	160°C	Hal vagy durva rostos élelmiszerek sütése	
4	180°C	Panírozott, fagyasztott, grillezett ételek sütése olajban	
5	215°C	Magas hőmérsékletű grill és grill-lap	

Ajánlott főzőedény




Ehhez a funkcióhoz speciális főzőedényt fejlesztettek, amellyel optimális eredmény érhető el.

Főzőedény	Ajánlott főzőzóna
Serpenyő: Ø 15 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 19 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 21 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 28 cm	Bővített Flex zóna
Teppanyaki 	Flex zóna
Grill 	Flex zóna

Az ajánlott főzőedény a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy a(z) www.bosch-home.com online shopban kapható.


Megjegyzés: Más főzőedényt is használhat. Az elért hőmérséklet a főzőedény jellegétől függően eltérhet a kiválasztott hőmérsékletfokozattól.

PerfectFry Sensor bekapcsolása

1. Tegye az üres főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az  elemet.
3. A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt hőmérséklet-fokozatot.
 - ✓ A funkció bekapcsol. A  szimbólum villog, amíg a készülék el nem éri a beállított célhőmérsékletet.
 - ✓ A célhőmérséklet elérésekor felhangzik egy hangjelzés és a  szimbólum nem villog tovább.
4. Tegye a serpenyőbe a sütéshez használt zsiradékot és az ételt.




Megjegyzés: Ha több, mint 250 ml olajra van szüksége a főzéshez, adja hozzá az olajat, és váron néhány másodpercet mielőtt beleteszi az ételt.


















PerfectFry Sensor kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az  elemet.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectFry Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérsékletfokozatot mutatja. A hőmérséklet \updownarrow és a főzési idő ⌚ min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

-  Sütőserpenyő
-  Teppanyaki
-  Grill-lap

	Főző-edény	\updownarrow	⌚ min
Hús			
Hússzelet	  	4	6-10
Rántott szelet		4	6-10
Filé	  	4	6-10
Karaj	  	3	10-15
Cordon bleu, bécsi szelet		4	10-15
Steak, angolosan, 3 cm vastag	  	5	6-8
Steak, közepes, 3 cm vastag	  	5	8-12

	Főző-edény	\updownarrow	⌚ min
Steak, jól átsütve, 3 cm vastag	  	4	8-12
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag	  	5	10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag	  	5	20-30
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	  	3	10-20
Szalonna	  	2	5-8
Darált hús		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm vastag	  	3	6-15
Kis húsgombócok, 2 cm vastag		3	10-20
Virslí	  	3	8-20
Chorizo, hurka	  	3	10-20
Nyársak, kebabok	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
Halak és tenger gyümölcsei			
Halfilé	  	4	10-20
Halfilé, panírozott		4	10-20
Sült hal, egész	  	3	10-20
Szardínia	  	4	6-12
Királyrák, fűreszes garnélarák	  	4	4-8
Tintahal, szépia	  	4	6-12
Tojásos ételek			
Tükörtojás vajon		2	2-6
Tükörtojás		4	2-6
Rántotta		2	4-9
Omlett		2	3-6
Francia pirítós		3	4-8
Crêpe, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Zöldségek			
Sült burgonya	 	5	6-12
Hasábburgonya		4	15-25
Krumplilángos		5	2-4
Fokhagyma, pirított fokhagyma		2	2-10
Hagymakarikák		3	5-10
Cukkini, padlizsán, paprika	  	2	4-12
Zöld spárga	  	3	4-15
Gomba	  	4	10-15
Zöldség, olajon párolva		1	10-20
Zöldség tempurátésztában		4	5-10
Mélyhűtött termékek			
Csirkefalatok		4	10-15
Halrudacsok		4	8-12
Hasábburgonya		5	4-8
Serpenyőben készített ételek		3	6-10
Tavaszi tekercs		4	10-30
Pástétomok, krokett		5	3-8

	Főző-edény	♯	⌚ min
Mártások			
Paradicsomszósz		1	25-35
Besamel mártás		1	10-20
Sajtmártás		1	10-20
Édes mártások		1	15-25
Mártások, redukció		1	25-35
Továbbiak			
Rántott sajt		3	7-10
Kruton		3	6-10
Pirított kenyér		4	4-8
Száraz készételek		1	5-10
Mandula, dió, fenyőmag, pirított		4	3-15
Pattogatott kukorica		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor

Ezzel a funkcióval az ételeket felmelegítheti, forralhatja, megfőzheti, párolhatja, kuktában készítheti vagy egy serpenyőben bő olajban kisütheti, ellenőrzött hőmérséklet mellett.

Ezen funkció használatához vezeték nélküli főzőszenzorra van szüksége a vezeték nélküli főzéshez.

Ez a funkció minden főzőzónán elérhető vezeték nélküli főzőszenzorral, normál edényen.

Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

Fo-kozat	Hőmérséklet	Funkciók	Főzőedény
1	70°C	Felmelegítés és melegen tartás	
2	90°C	Főzés	
3	100°C	Felforralás	
4	120°C	Főzés kuktában	
5	180°C	Olajban való sütés	

Tipppek PerfectCook Sensor

- A vezeték nélküli főzőszenzor a folyadék hőmérsékletét az edényen lévő szilikontalpon keresztül méri. A helyes méréshez a mérendő folyadéknak teljesen el kell lepnie a szilikontalpat.
- A vezeték nélküli főzőszenzor kerete és a főzőedényre felhelyezett szilikontalp legyen teljesen száraz, mielőtt elkezdi a főzést.
- A vezeték nélküli főzőszenzort ne távolítsa el a főzés folyamán. Főzés után a főzőszenzort óvatosan távolítsa el, mivel az forró lehet.

- Energiatakarékossági célból használjon fedőt.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a vezeték nélküli főzőszenzor a főzőlap külső felülete felé mutasson.
- A túlhevülés elkerülése érdekében a vezeték nélküli főzőszenzort soha ne fordítsa egy másik forró edény felé.

PerfectCook Sensor bekapcsolása

Követelmény: Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort.

1. Helyezze fel a vezeték nélküli főzőszenzort az edényre.
2. Helyezzen egy kellő mennyiségű folyadékot tartalmazó edényt a kívánt főzőzónára, és fedje le.
3. Válassza ki azt a főzőzónát, amelyen a vezeték nélküli főzőszenzorral ellátott edény található. Végül nyomja meg középen a vezeték nélküli főzőszenzort.
- ✓ A kezelőfelületen világít a kijelzés.
4. Válassza ki a főzni kívánt ételhez megfelelő hőmérséklet-fokozatot.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.
- ✓ A szimbólum mindaddig villog, amíg a víz vagy olaj el nem éri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel hozzáadható. Ekkor hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum nem villog tovább.
5. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. Főzés közben hagyja az edényen a fedőt.

PerfectCook Sensor kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. A beállítási tartományban állítsa be a következőt:

- ✓ A funkciók ki vannak kapcsolva.

Megjegyzés: A főzési funkciók ismételt bekapcsolásához várjon kb. 10 percet.

Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectCook Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérsékletfokozatot tartalmazza. A hőmérséklet $\text{♯}^\circ\text{C}$ és a főzési idő ⌚ min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

Felmelegítés és melegen tartás

	$\text{♯}^\circ\text{C}$	⌚ min
Pörkölt melegítése	70	10-20
Forralt bor melegítése	70	5-15

Puhára párolás

	$\text{♯}^\circ\text{C}$	⌚ min
--	--------------------------	----------------

Hús

Virslis	90	10-20
---------	----	-------

Hal

Párolt hal	90	15-20
------------	----	-------

Tojásos ételek

Posírozott tojás	90	2-5
------------------	----	-----

Burgonya

Burgonyagombóc	90	30-40
----------------	----	-------

Tészta és gabonafélék

Rizs	90	25-35
Előfőzött rizs	90	25-35

	⌘ °C	⌚ min
Barna rizs	90	45-55
Rizs, basmati, thai	90	8-12
Vadrizs	90	20-30
Polenta	90	3-8
Darakása	90	5-10
Levesek		
Krémlevesek, porból	90	10-15
Desszertek		
Tejberizs	90	40-50
Zabkása	90	10-15
Csokoládépuding	90	3-5
Továbbiak		
Tej	90	3-10
Felforralás		
	⌘ °C	⌚ min
Hús		
Húsgombóc	100	20-30
Csirke	100	60-90
Borjú	100	60-90
Tojásos ételek		
Főtt tojás	100	5-10
Zöldségek és hüvelyesek		
Brokkoli	100	10-20
Karfiol	100	10-20
Kelbimbó	100	30-40
Zöldbab	100	15-30
Csicseriborsó	100	60-90
Borsó	100	15-20
Étkezési lencse	100	45-60
Burgonya		
Gnocchi	100	3-6
Burgonya, főtt	100	30-45
Édesburgonya	100	30-45
Tészta és gabonafélék		
Durumtészta	100	7-10
Friss tésztafélék	100	3-5
Teljeskiőrlésű tészta	100	7-10
Durumtészta, töltött	100	15-20
Friss tészta, töltött	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Levesek		
Házi erőlevesek	100	60-90
Zacskós levesek	100	5-10
Desszertek		
Kompót	100	15-25
Mélyhűtött termékek		
Zöldbab	100	15-30

Főzés kuktában

	⌘ °C	⌚ min
Hús		
Csirke	120	15-25
Borjú	120	15-25
Zöldségek és hüvelyesek		
Zöldségek	120	3-6
Csicseriborsó	120	25-35
Étkezési lencse	120	10-20
Bab	120	25-35
Burgonya		
Burgonya	120	10-20
Édesburgonya	120	10-20
Tészta és gabonafélék		
Rizs	120	6-8
Barna rizs	120	12-18
Levesek		
Házi erőleves	120	20-30

Sütés sok olajjal

Használja a fedőt az olaj hevítéséhez és vegye le az étel sütéséhez.

	⌘ °C	⌚ min
Hús		
Darabolt csirke	180	10-15
Húsgombóc	180	10-15
Hal		
Hal sörtesztában, panírozva	180	10-15
Zöldségek és hüvelyesek		
Zöldség sörtesztában, panírozva	180	4-8
Csiperke, panírozva vagy sörtesztában	180	4-8
Desszertek		
Berliner, fánk vagy amerikai fánk	180	5-10
Mélyhűtött termékek		
Hasábburgonya	180	4-8



15.3 Vezeték nélküli főzőszensor

A PerfectCook Sensor használatához szerezzen be egy vezeték nélküli főzőszenzort.

A vezeték nélküli főzőszenzort beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy www.bosch-home.com szaküzletben.

Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort

A vezeték nélküli főzőszensor és a kezelőfelület összekapcsolásához a következők szerint járjon el:

- Válassza az  alapbeállítást. Alapbeállítások → *Oldal 20*
- ✓ A - világít.
- Válassza ki a főzőzónát, amelynek kijelzője világítani kezd. Egy hangjelzés hallható. A  villog.

3. 30 másodpercen belül nyomja meg röviden a vezeték nélküli főzőszensor közepét.
- Néhány másodperc elteltével megjelenik a főzőzóna kijelzőjén a főzőszensor és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

Eredmény

✓ Hibátlan összekapcsolás	A(z) PerfectCook Sensor rendelkezésre áll.
! Hibás kapcsolódás	Kommunikációs hiba <ul style="list-style-type: none"> ■ Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot. Ha az eredmény továbbra is !, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.
⚠ Hibás kapcsolódás	Kommunikációs hiba <ul style="list-style-type: none"> ■ Bluetooth-kommunikációs hiba. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot. ■ A főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem nyomta meg a vezeték nélküli főzőszensor közepét. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot. ■ A vezeték nélküli főzőszensor eleme lemerült. Cserélje ki az elemet, állítsa vissza alaphelyzetbe a vezeték nélküli főzőszenszort, és ismétlje meg a párosítási folyamatot.

Vezeték nélküli főzőszensor visszaállítása

1. Nyomja meg kb. 8-10 másodpercre a vezeték nélküli főzőszensor közepét.

- ✓ A folyamat közben a vezeték nélküli főzőszensor LED-kijelzője háromszor felvillan.
 - ✓ A visszaállítás a LED harmadik felvillanásakor kezdődik.
2. Most már ne nyomja meg a vezeték nélküli rádiós főzőszensor közepét.
 - ✓ Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli főzőszensor visszaállítása megtörtént.
3. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot a 2. ponttól.

Forráspont beállítása

A víz forráspontja függ a lakóhelyének tengerszint feletti magasságától. Ha a víz túl erősen vagy túl gyengén forr, akkor lehetőség van a forráspont beállítására. Ehhez tegye a következőket:

Válassza az **c 4** alapbeállítást. Alapbeállítások → *Oldal 20*

Magasság	Beállítási érték c 4
0 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3 ¹
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
1400 m felett	9

¹ Alapbeállítás

Megjegyzés: A 3/100 °C hőmérsékletfokozat nem elegendő a hatékony főzéshez, de ha intenzívebb főzést szeretne beállítani, alacsonyabb fokozatot is választhat.

16 Vezeték nélküli főzőszensor

A PerfectCook Sensor használatához szerezzen be egy vezeték nélküli főzőszenszort.

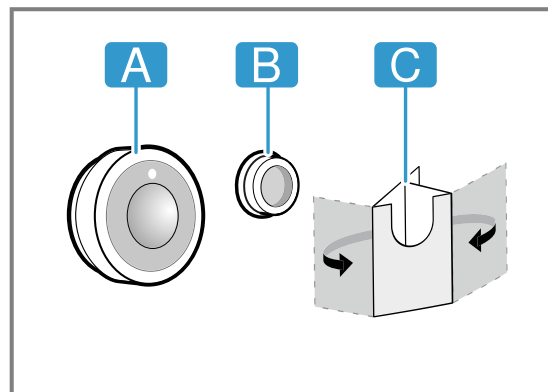
A vezeték nélküli főzőszenszort beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy www.bosch-home.com szaküzletben.

16.1 A csomag tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze az összes alkatrészt, hogy nem károsodott-e szállítás közben, valamint hogy hiánytalan-e a csomag.

- **A** Vezeték nélküli főzőszensor
- **B** Szilikontapasz

- **C** Sablon

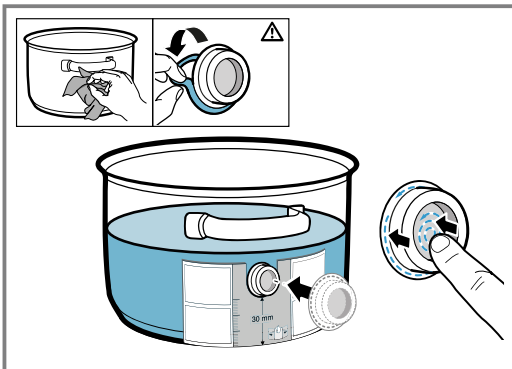


16.2 A szilikontapasz rögzítése

A szilikontapasz rögzíti a főzőszenszort az edényen. A főzőedényre való felhelyezéshez:

1. A ragasztás helye az edényen legyen zsírmentes. Tisztítsa meg és alaposan szárítsa meg az edényt, és a ragasztás helyét dörzsölje be pl. alkohollal.

2. Távolítsa el a védőfóliát a szilikontapaszról. A csomagban található sablon segítségével ragassza a szilikontapaszt megfelelő magasságban a főzőedény külsejére.



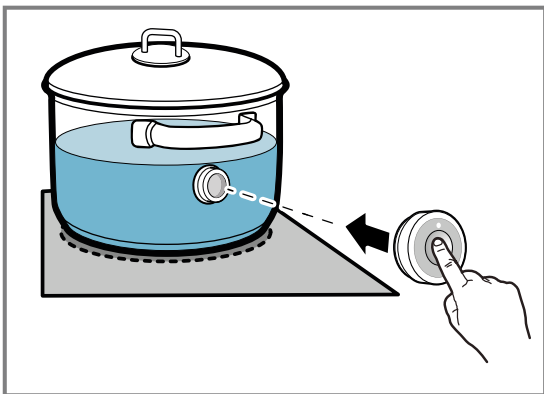
3. A szilikontapasz teljes felületét és a belső részét is nyomja oda.
4. A ragasztót hagyja száradni egy órán át. Ez idő alatt ne használja vagy mossa le a főzőedényt.

Megjegyzés: Ha a szilikontapasz leválik, használjon egy újat. Szükség esetén beszerezhet egy 5 db szilikontapaszból álló készletet a szakkereskedésekben, ügyfélszolgálatunknál vagy a hivatalos weboldalunkon www.bosch-home.com keresztül a következő cikkszámot megadva: 17007119.

Tárolás során idővel minden ragasztóanyag lebomlik. Ennek elkerülése érdekében a szilikontalpat, amint megérkezik, azonnal helyezze az edényre.

16.3 Vezeték nélküli főzőszenzor felhelyezése

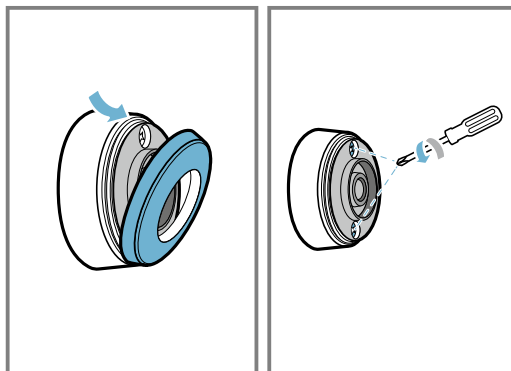
1. Mielőtt a főzőszenzort felhelyezi, ellenőrizze, hogy a szilikontapasz teljesen száraz-e.
2. A főzőszenzort úgy helyezze a szilikontapaszra, hogy az tökéletesen illeszkedjen.



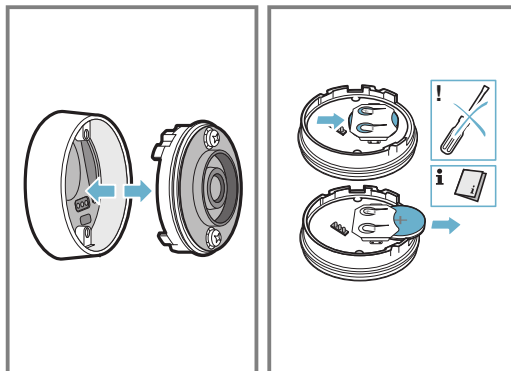
16.4 Az elem cseréje

Ha a vezeték nélküli főzőszenzor LED-je a szenzort megnyomva nem világít, akkor az elem lemerült. Az elem cseréje:

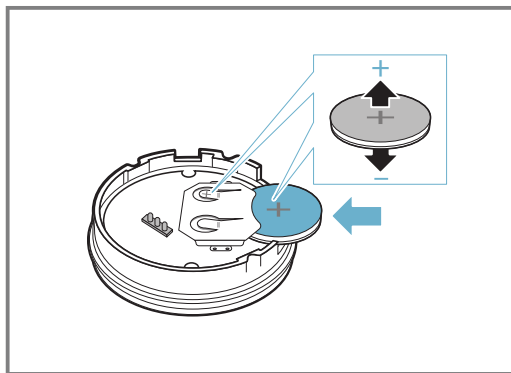
1. Távolítsa el a szilikonborítást a főzőszenzor házának alsó részéről, és egy csavarhúzó segítségével távolítsa el mindkét csavart.



2. Nyissa fel a főzőszenzor fedelét és vegye ki az elemet az aljzatból.

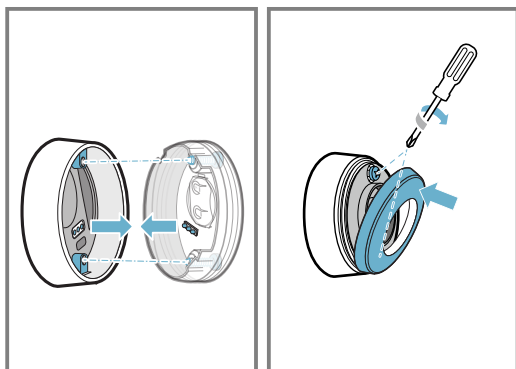


3. Helyezzen be egy új elemet és vegye figyelembe a polaritásra vonatkozó utasítást. Csak CR2032 típusú, kiváló minőségű elemeket használjon.



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

4. Csupja vissza a főzőszensor zárját. A csavarok számára kialakított nyílás a záron legyen átfedésben a ház alsó részén található mélyedésekkel. Húzza meg csavarhúzó segítségével a csavarokat és rögzítse a szilikontapaszt a főzőszensor házának alsó részére.



16.5 Tisztítás

Főzőszensor

Nedves kendővel tisztítsa. Ne helyezze a mosogatógépbe, és ne nedvesítse be.

Ha nem használja a főzőszencort, akkor távolítsa el az edényről, és tárolja tiszta, biztonságos helyen, távol a hőforrásoktól.

Szilikontapasz

A főzőszensor felhelyezése előtt tisztítsa és szárítsa meg. Mosogatógépben is tisztítható.

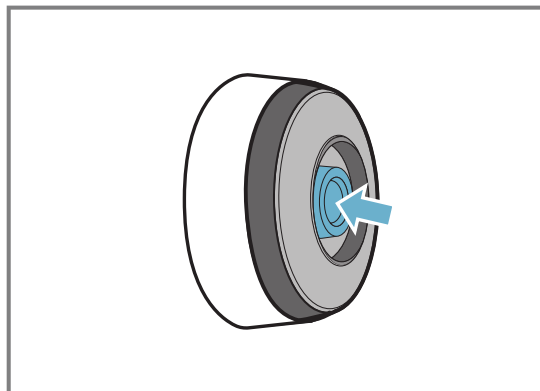
Megjegyzés: A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.

A vezeték nélküli főzőszensor ablaka

Tartsa tisztán és szárazon az ablakot. Nagyon fontos:

1. Rendszeresen távolítsa el a ráfröccsenő zsírt és a szennyeződések.

2. A tisztításhoz használjon kendőt vagy vattapálcikát, illetve ablakmosószert.



Megjegyzések

- A főzőfelület tisztításához ne használjon kemény és durva tárgyakat, például súrolókefét vagy dörzsszivacsot, illetve súrolószert.
- A vezeték nélküli főzőszensor ablakát ne érintse meg az ujjával, hogy ne szennyezze be vagy karcolja össze azt.

16.6 Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a vezeték nélküli főzőszencorral ellátott készülék megfelel az 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek, illetve további vonatkozó szabályozásainak.

A RED irányelv szerinti részletes megfelelőségi nyilatkozatot készüléke termékoldalán, az egyéb dokumentumok menüpont alatt találja: www.bosch-home.com.

A Bluetooth® márka és emblémák a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei és tulajdonai, és ezen márkák a BSH Hausgeräte GmbH általi használatát licenyszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és kereskedelmi név a mindenkori cégek tulajdonát képezi.

17 Gyerekzár

A főzőlap gyerekzárral van felszerelve. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőlapot.

17.1 Gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Koppintson az ⓘ ikonra.
 2. Tartsa ujját 4 másodpercig az ⓘ elemen.
- ✓ A ⓘ kijelzés 10 másodpercen keresztül világít.
 - ✓ A főzőlap zárva van.

17.2 Gyerekzár kikapcsolása

1. Koppintson az ⓘ ikonra.
 2. Tartsa ujját 4 másodpercig az ⓘ elemen.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

17.3 Automatikus gyerekzár



A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát.

A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 20*

18 Törlési védelem


A kezelőfelület zárolása a tisztítás idejére megakadályozza, hogy a beállításokat akaratlanul módosítsák. A tisztítás céljából történő zárolás nem befolyásolja a főkapcsoló működését.

18.1 Törlési védelem bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg a  gombot. Figyelmeztető hangjelzés hangzik fel és világít a .
- ✓ A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. A kikapcsolás előtt 5 másodperccel egy hangjelzés hallható.

18.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

- ▶ Érintse meg az  elemet.
- ✓ A kezelőfelület zárolása fel van oldva.

19 Egyedi biztonsági lekapcsolás

Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, a biztonsági funkció aktiválódik. A főzési zónán megjelenik a **FB** szimbólum és kikapcsol.









Az időtartam 1–10 óra között változik a kiválasztott teljesítményfokozattól függően.

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.


20 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

20.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
	Gyerekzár	0 – Manuális. ¹ 1 – Automatikus. 2 – Kikapcsolva.
	Akusztikus jelzések	0 – A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. 1 – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 – Minden hangjelzés be van kapcsolva ¹ .
	Energiafogyasztás kijelzése A főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.	0 – Kikapcsolva. ¹ 1 – Bekapcsolva.
	Beállítás kiválasztása a tengerszint feletti magasságnak megfelelően:	1-2 – Csökkentés. 3 – Alapbeállítás. 4-9 – Növelés.
	A főzési zónák automatikus kikapcsolása.	00 – kikapcsolva. ¹ 01-99 – Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
	Időzítés vége hangjelzés időtartama	1 – 10 másodperc ¹ 2 – 30 másodperc 3 – 1 perc
	Teljesítménykorlát Igény szerint lehetővé teszi a főzőlap összteljesítményének korlátozását, ha szükséges, az elektromos hálózat tulajdonságai alapján. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függnek (lásd a típusútblán). Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a  szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.	0 – Kikapcsolva. ¹ – A főzőfelület maximális teljesítménye. 1 – 1000 W. Legkisebb teljesítmény. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. 13 amper esetén ajánlott 3.5 – 3500 W. 16 amper esetén ajánlott. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. 20 amper esetén ajánlott. ... 9 – A főzőfelület maximális teljesítménye.


¹ Gyári beállítás

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 11	MoveMode Lehetővé teszi a rugalmas főzőzóna három főzőfelülete alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatának megváltoztatását. Ehhez válassza ki a két főzőzóna közül az egyiket, állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot a beállítási felületen és érintse meg a(z)  gombot az új teljesítményfokozat jóváhagyásához és a következő főzőzóna kiválasztásához.	9 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az elülső főzőzónához. 5 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzőzónához. 1,5 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzőzónához.
c 12	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.	0 - Nem alkalmas. 1 - Nem optimális. 2 - Alkalmas.
c 13	FlexInduction Változtassa meg flex zónák bekapcsolási módját.	0 - Két különálló főzőzónaként. ¹ 1 - Egy összefüggő főzőzónaként.
c 14	A vezeték nélküli főzőszenzor összekapcsolása a főzőlappal.	0 - Hibátlan csatlakoztatás. 1 - Hibás csatlakoztatás átviteli hiba miatt. 2 - Hibás csatlakoztatás a főzőszenzor hibája miatt.
c 0	Gyári beállítások visszaállítása	0 - Egyéni beállítások ¹ . 1 - Gyári beállítások.

¹ Gyári beállítás




20.2 Az alapbeállításokhoz

Követelmény: A főzőlappal kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg az ① elemet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a(z)  szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

Termékinformáció	Kijelző
Műszaki vevőszolgálatok jegyzéke	0 1
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	02.
Gyártási szám 2	0.5

- ✓ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ A(z) c 1 és a(z) 0 világit alapbeállításként.
4. Annyiszor érintse meg egymás után a(z)  szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
6. Érintse meg a(z)  szimbólumot, és tartsa lenyomva 4 másodpercig.
- ✓ A készülék menti a beállításokat.

20.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Érintse meg a(z) ① elemet.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

21 Edényteszt

Az edény minősége nagymértékben befolyásolja a főzési folyamat gyorsaságát és eredményét. Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét. Az ellenőrzés előtt győződjön meg arról, hogy az edény aljának mérete megegyezik-e a használt főzőzóna méretével.
Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.
→ Oldal 20

21.1 Edényteszt elvégzése

Ha a rugalmas főzőzóna egyetlen főzőzónaként van beállítva, akkor csak egy edényt ellenőriz.


1. A szobahőmérsékletű edényt tölts meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.


2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: c 1 2.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a — kijelző.
- ✓ Zajlik a teszt.
- ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.


21.2 Az eredmény ellenőrzése

A következő táblázatban nézheti meg, mit jelent ez az eredmény a főzési folyamat gyorsaságára és minőségére nézve.

Eredmény

 Az edény nem alkalmas a főzőzónához, ezért nem melegszik fel.

 Az edény lassabban melegszik fel az elvártnál, és a főzési folyamat nem zajlik optimálisan.

 Az edény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

22 Tisztítás és ápolás

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

22.1 Tisztítószer

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

- ▶ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.
- ▶ Ne használjon semmilyen tisztítószert, amíg a főzőfelület forró. Ez a felület foltosodásához vezethet.

Alkalmatlan tisztítószer

- Hígítatlan öblítőszer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Aggresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsok
- Nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

22.2 A főzőlap tisztítása

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

Követelmény: A főzőfelület legyen hideg. Csak cukor, rizskeményítő, műanyag vagy alufólia okozta foltok esetén ne hagyja lehűlni a főzőfelületet.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőfelületet üvegkerámia-tisztító szerrel.
Tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett tisztítási utasításokat.

Tipp

- Üvegkerámiához készült speciális szivaccsal jó tisztítási eredmények érhetők el.
- Ha az edény alját tisztán tartja, a főzőlap felülete jó állapotban marad.

22.3 Főzőfelület keretének tisztítása

Használat után tisztítsa meg a főzőfelület keretét, ha azon szennyeződés vagy foltok találhatóak.

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa.
Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

23 Zavarok elhárítása

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

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

→ "Vevőszolgálat", Oldal 24

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke vagy a készülék vezetéke megsérül, egyedi hálózati csatlakozóvezetékre vagy egyedi készülékvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

23.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőknél megjelenik az E elem, tartsa le nyomva a megfelelő főzőzóna érzékelőjét, és olvassa le a hibakódot.

- 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.
- Annak érdekében, hogy a készülék elektromos alkatrészeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos impulzusoktól, a főzőlap képes a teljesítményfokozat átmeneti csökkentésére.

23.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nem világít egy kijelző sem.	<p>Az áramellátás megszakadt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e. <p>A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően. <p>Az elektronika hibája</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzők.	<p>A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	<p>Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.
<i>F5</i> + teljesítményfokozat és hangjelzés	<p>Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<i>F5</i> és hangjelzés	<p>Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
<i>F1/F6</i>	<p>A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
<i>F0</i>	<p>Beállítások átvétele nem aktiválódik.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ A hiba kijelzésének befejezéséhez érintsen meg egy tetszőleges gombot. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele funkció használata nélkül. Hívja a vevőszolgálatot.
<i>F9</i>	<p>A kibővített Flex zóna nem kapcsol be.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Erősítse meg a hibakijelzést egy tetszőleges szenzor megérintésével. A fennmaradó főzőzónákon folytathatja a főzést. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.
<i>F8</i>	<p>A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot és kapcsolja ki a kijelzőt.
<i>E8202</i>	<p>A főzőszenzor túlmelegedett és a főzőzóna kikapcsolt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Várjon, amíg a főzőszenzor megfelelően lehűl, majd kapcsolja be a funkciót.
<i>E8203</i>	<p>A főzőszenzor túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőzónát.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ha nem használja a főzőszenzort, akkor vegye le az edényről, és tartsa a többi főzőzónától vagy hőforrástól távol. Kapcsolja be a főzőzónákat.
<i>E8204</i>	<p>Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben található: → "Az elem cseréje", Oldal 18
<i>E8205</i>	<p>Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
<i>E8206</i>	<p>A főzőszenzor tönkrement/meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Forduljon a műszaki vevőszolgálathoz.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A vezeték nélküli főzőszenzor kijelzője nem világít.	A vezeték nélküli főzőszenzor nem reagál, a kijelző pedig nem világít. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben található: → "Az elem cseréje", Oldal 18. ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszenzor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszenzort a főzőlappal. További információk a következő fejezetben található: → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort", Oldal 16. ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.
A szenzor kijelzője kettőt villan.	A főzőszenzor eleme majdnem lemerült. A következő sütési folyamat megszakadhat a lemerült elem miatt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben található: → "Az elem cseréje", Oldal 18.
A szenzor kijelzője hármát villan.	Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszenzor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszenzort a főzőlappal. További információk a következő fejezetben található: → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort", Oldal 16.
<i>E 9000/E9010</i>	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
<i>U400/E9011</i>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
<i>d E</i>	Be van kapcsolva a bemutató mód. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot. A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt. A bemutató mód már nem aktív.

23.3 A készülék normál zörejei

Az indukciós készülékek időnként zajokat vagy rezgéseket kelthetnek, például zümmögést, zizegést, sziszegést, ritmikus vagy ventilátorzajokat bocsáthatnak ki.

24 Ártalmatlanítás

24.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

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



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

25 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

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

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

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

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típusátlóján találja.

A típusátlót megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.

- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 20* jeleníthető meg.

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

26 Próbaételek

Ezek a beállítások a minőségellenőrző intézetek részére készültek a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében. A teszteket az indukciós főzőlapokhoz készült edénykészleteinkkel hajtottuk végre. Ezeket a tartozékészleteket igény esetén utólag szaküzletekben vagy vevőszolgálatunkon keresztül, illetve az online shopban szerezheti be.

26.1 Csokoládébevonat olvasztása

Hozzávalók: 150 g keserűcsokoládé (55%-os kakaótartalom).

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
 - Főzés: 1.5 teljesítményfokozat

26.2 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Recept a DIN 44550 szerint

Kezdő hőmérséklet 20 °C

Felmelegítés, keverés nélkül

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 450 g
 - Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 800 g
 - Felmelegítés: 2 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 9
 - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

26.3 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Pl.: lencse átmérője: 5-7 mm, kezdő hőmérséklet 20 °C

1 perc melegítés után keverje meg

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 500 g
 - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 1 kg
 - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

26.4 Besamelmártás

Tej hőmérséklete: 7 °C

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só

Besamelmártás készítése

1. Olvassa meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel az egészet.
 - Felmelegítés: 6 perc időtartam, 2 teljesítményfokozat
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.
 - Felmelegítés: 6 perc 30 mp. időtartam, 7 teljesítményfokozat
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőzónán.
 - Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat

26.5 Tejberizs főzése fedővel

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Melegítse fedő nélkül. 10 perc melegítés után keverje meg.

2. Állítsa be az ajánlott teljesítményfokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót.

Főzési idő a melegítéssel együtt kb. 45 perc.

- Fazék, Ø 16 cm, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat, 10 perc után keverje meg

26.6 Tejberizs főzése fedő nélkül

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel.

2. Amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, válassza ki az ajánlott teljesítményfokozatot, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat

- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g kekszemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
 - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

26.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint

Víz hőmérséklet: 20 °C

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só
 - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só
 - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

26.8 Sertés szűzpecsenye sütése

Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C

- Serpenyő, Ø 24 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 g napraforgóolaj
 - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 7 teljesítményfokozat

26.9 Crêpes készítése

Recept a DIN EN 60350-2 szerint

- Serpenyő Ø 24 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 55 ml tészta minden egyes crêpe-hez
 - Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 7 teljesítményfokozat

26.10 Mélyhűtött hasáburgonya sütése

- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 2 l napraforgóolaj. Minden adaghoz: 200 g mélyhűtött hasáburgonya, 1 cm vastag.
 - Felmelegítés: 9 teljesítményfokozat, míg az olaj hőmérséklete el nem éri a 180 °C-t.
 - Továbbfőzés: 9 teljesítményfokozat

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



Cuprins

1	Siguranța	27
2	Evitarea deteriorărilor	29
3	Protecția mediului și economisirea	30
4	Vase de gătit adecvate	31
5	Cunoașterea	32
6	Utilizarea de bază	33
7	FlexInduction	34
8	MoveMode	35
9	Funcție FlexInduction extinsă	36
10	Funcțiile de timp	36
11	PowerBoost	37
12	PanBoost	37
13	Funcția de menținere caldă	38
14	Preluare a setărilor	38
15	Assist	38
16	Senzor de fierbere fără fir	42
17	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	44
18	Protecție la ștergere	45
19	Deconectarea individuală de siguranță	45
20	Setările de bază	45
21	Testarea vaselor de gătit	46
22	Curățare și îngrijire	47
23	Remediați defecțiunile	47
24	Evacuarea ca deșeu	49
25	Serviciul clienți	50
26	Preparatele de verificare	50

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

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

Dacă utilizați funcția de senzor de gătit, reglați ochiul de gătit pe care pe află oala cu senzor de temperatură.

În cazul în care purtați un dispozitiv medical implantat care este activ (de ex. un stimulator cardiac sau un defibrilator), asigurați-vă consultându-vă cu medicul dvs. că acest dispozitiv corespunde Directivei 90/385/CEE a Consiliului Comunității Europene din 20 Iunie 1990, precum și standardelor EN 45502-2-1 și 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 conform destinației prevăzute, folosirea acestei plite cu inducție nu reprezintă niciun pericol.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

Aparatul se încinge.

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

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

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

După fiecare utilizare, deconectați plita de la întrerupătorul principal.

- ▶ Nu așteptați până când zona de gătit se deconectează automat dacă pe aceasta nu mai sunt așezate oale și tigăi.

Alimentele se pot aprinde.

- ▶ Procesul de preparare trebuie să se desfășoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie supravegheate constant.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

- ▶ Este recomandat să acționați cu precauție și să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.
- Aparatul se încălzește în timpul funcționării.
- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.

- ▶ Nu așezați niciodată pe plită obiecte metalice, de exemplu, cuțite, furculițe, linguri și capace.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil șoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deconectați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ Pagina 50

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

Contactul obiectelor metalice cu suflanta din partea inferioară a plitei poate provoca un șoc electric.

- ▶ Nu depozitați obiecte metalice lungi, cu vârful ascuțite în sertarele de sub plită.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- ▶ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit și fundul oalei.
- ▶ Nu utilizați niciodată veselă de gătit congelată.

Senzorul de temperatură fără fir este dotat cu o 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. Senzorul de temperatură ar putea fi foarte fierbinte în momentul îndepărtării acestuia de pe oală.

- ▶ Pentru a-l îndepărta, utilizați 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 baza oalei umplute cu apă.

- ▶ Folosiți doar vase de gătit termorezistente. Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.

- ▶ Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

Senzorul de temperatură fără cablu este magnetic și poate deteriora implanturile electronice, de exemplu, stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină.

- ▶ Persoanele cu implanturi electronice trebuie să păstreze o distanță de minimum 10 cm față de elementul magnetic de comandă detașabil.

- ▶ Nu purtați niciodată elementul de comandă în buzunarele hainelor.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

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

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

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

2 Evitarea deteriorărilor

Aici găsiți cele mai frecvente cauze ale defecțiunilor și recomandări privind evitarea acestora.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Proces de preparare nesupravegheat.	Supravegheați procesul de preparare.
Pete, exfolieri	Alimente vărsate, mai ales alimente cu un conținut mare de zahăr.	Îndepărtați-le imediat cu o racletă pentru geamuri.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete, exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Vase de gătit defecte, vase de gătit cu strat emailat topit sau vase de gătit cu bază din cupru sau aluminiu.	Utilizați vase de gătit adecvate și aflate în stare optimă.
Pete, decolorări	Metode de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru suprafețele din vitroceramică și curățați plita numai când aceasta este rece.
Exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Lovituri sau vase de gătit căzute, accesorii pentru gătit sau alte obiecte dure sau ascuțite.	Când gătiți, nu loviți suprafața din sticlă și nu evitați căderea obiectelor pe plită.
Zgârieturi, decolorări	Baze aspre ale vaselor de gătit sau vasele de gătit au fost frecate de suprafața plitei.	Verificați vasele. Ridicați vasul de gătit de pe plită pentru a-l îndepărta de pe aceasta.
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau depozitare.
Deteriorări ale aparatului!	Fierberea într-un vas de gătit înghețat.	Nu utilizați niciodată vase de gătit înghețate.
Deteriorări ale vaselor de gătit sau ale aparatului	Fierbere fără alimente introduse în vas.	Nu așezați și nu încălziți niciodată un vas de gătit gol pe o zonă de gătit fierbinte.
Deteriorări ale sticlei	Material topit pe zona de gătit fierbinte sau capac fierbinte așezat pe suprafața din sticlă.	Nu așezați pe plită hârtie de copt, folie de aluminiu, vase din plastic sau capace pentru vasele de gătit.
Supraîncălzire	Vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă sau pe cadru.	Nu așezați vase de gătit fierbinți pe aceste zone.

ATENȚIE!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară.

- ▶ Dacă sub plită se află un sertar, nu depozitați în acesta obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie. Aceste obiecte pot fi aspirate și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire.
- ▶ Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit.

Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor.

Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

- Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

- Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

- Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

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

Preparați cu o cantitate mică de apă.

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

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

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

4 Vase de gătit adecvate

Un vas adecvat pentru utilizarea pe plitele cu inducție trebuie să aibă o bază feromagnetică, astfel încât să aibă atracție magnetică, iar baza acestuia trebuie să se potrivească cu dimensiunea zonei de gătit. În cazul în care vasul de gătit așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

4.1 Dimensiunea și caracteristicile vaselor de gătit

Pentru ca vasul de gătit să fie detectat corect, luați în considerare dimensiunea și materialul vasului de gătit. Bazele tuturor vaselor de gătit trebuie să fie complet plate și netede.

Cu Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul de gătit este adecvat. Informații suplimentare sunt disponibile la rubrica

→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 46.

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat	Vasele din inox de tip sandviș distribuie optim căldura. Vase feromagnetice din oțel emailat sau din fontă ori vase speciale din inox, pentru prepararea cu inducție.	Aceste vase de gătit distribuie uniform căldura, se încălzesc rapid și sunt detectate. Aceste vase de gătit se încălzesc rapid și sunt detectate.
Adecvat	Baza nu este complet feromagnetică. Bazele vaselor cu componente din aluminiu.	Dacă zona feromagnetică este mai mică decât partea inferioară a vaselor de gătit, numai zona feromagnetică se încălzește. Astfel, căldura nu se va distribui uniform. Aceste baze ale vaselor de gătit reduc dimensiunea suprafeței feromagnetice, de aceea, la vasul de gătit este transmisă o putere mai mică. Este posibil ca vasele să fie detectate parțial sau să nu fie detectate deloc și, de aceea, se încălzesc insuficient.
Neaдекват	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

Observații

- În principiu, nu introduceți plăci adaptoare între plită și vasul de gătit.
- Nu încălziți vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea se pot încălzi puternic.

5 Cunoașterea

5.1 Prepararea cu inducție

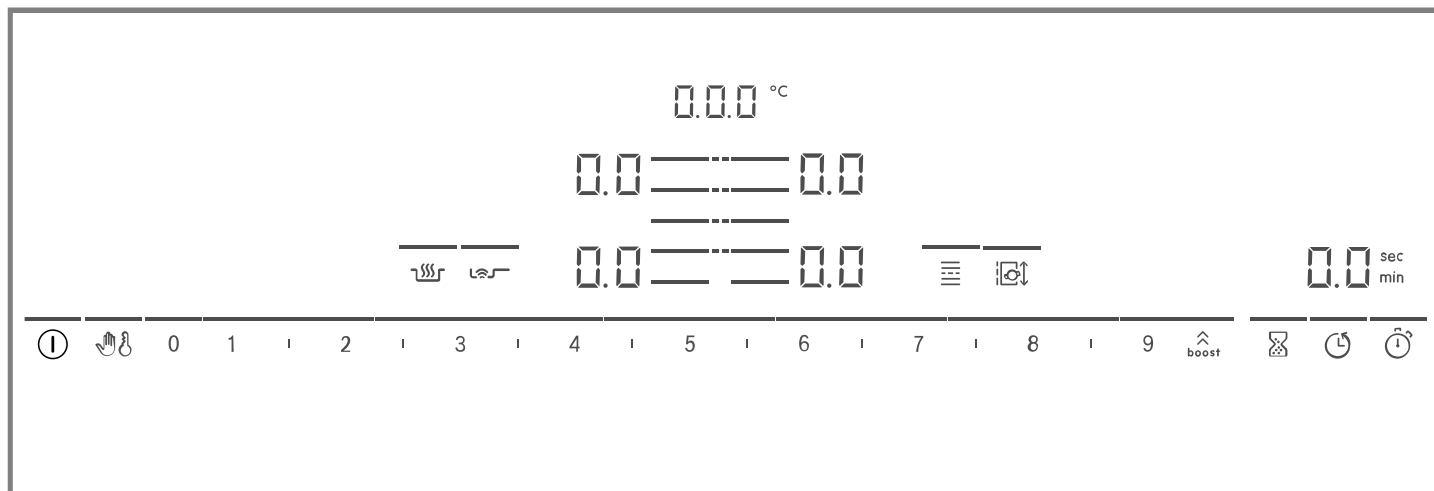
Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și

prăjire, economisirea de energie, precum și asigurarea unor procese de îngrijire și curățare mai ușoare.

Aceasta asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

5.2 Panou de comandă

Detaliile individuale, precum culoarea și forma, pot să difere față de cele din imagine.



Observații

- Mențineți curat și uscat panoul de comandă.
- Nu așezați vase de gătit în apropierea indicatoarelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Taste tactile

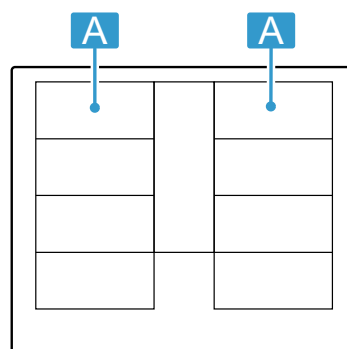
Atunci când plita se încălzește, se aprind tastele panourilor de comandă pe care le puteți utiliza în momentul respectiv.

Senzor	Funcție
ⓘ	Întrerupător principal
👉	Protecție la ștergere
🔒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
0 1 2 3...	Domeniul de setări
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Temporizatorul
⏸️	Temporizator pentru oprire
⌚	Count-up timer
🔥	Funcția de menținere caldă
👉	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Selectarea zonei de gătit

În funcție de starea plitei, se aprind și indicatoarele pentru zonele de gătit și diversele funcții activate și disponibile.

5.3 Dispunerea zonelor de gătit

Puterea indicată a fost măsurată cu oale standard, conform descrierii din standardul IEC/EN 60335-2-6. Puterea poate să varieze în funcție de dimensiunea vasului de gătit sau de materialul acestuia.



Zonă	Cea mai mare treaptă de preparare	
A ☰☰☰	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ☰	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A ☰☰	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A ☰☰	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Zona de gătit

Înainte de a începe să gătiți, verificați dacă dimensiunea vasului de gătit corespunde zonei de gătit:

Zonă	Tipul zonei de gătit
	Zonă de gătit cu circuit simplu
	Flex Zone → "FlexInduction", Pagina 34
	Flex Zone extensibilă → "Funcție FlexInduction extinsă", Pagina 36

5.5 Indicatorul de căldură reziduală

Plita dispune de un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit. Nu atingeți zona de gătit atât timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

Afișajul	Semnificație
	Zona de gătit este fierbinte.
	Zona de gătit este caldă.

6 Utilizarea de bază

6.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți . Este emis un semnal sonor. Simbolurile aferente zonelor de gătit și funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind. Lângă zonele de gătit se aprinde .
- ✓ Plita este gata de funcționare.

ReStart

- ▶ Dacă conectați aparatul în primele 4 secunde de la deconectare, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

6.2 Deconectarea plitei

- ▶ Atingeți până când indicatoarele se sting.
- ✓ Toate zonele de gătit sunt deconectate.

Notă: Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 20 secunde, plita se deconectează automat.

6.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

Zona de gătit are 17 trepte de putere, afișate cu valori intermediare de la 1 până la 9. Selectați cea mai potrivită treaptă de putere pentru preparat și pentru procesul de preparare planificat.

6.4 Recomandări privind prepararea

- Amestecați ocazional atunci când încălziți piureuri, supe creme și sosuri dense.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8-9.
- În cazul preparării într-un vas acoperit cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce sunt eliberați aburi. Rezultatul preparării nu este influențat de aburii emanați.
- După finalizarea procesului de preparare, acoperiți cu un capac vasul de gătit până când serviți preparatul.
- Pentru prepararea într-o oală sub presiune, respectați recomandările producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați pentru un timp prea îndelungat. Puteți seta durata de preparare optimă cu ajutorul ceasului de bucătărie cu alarmă.

1. Atingeți simbolul al zonei de gătit dorite.
 - ✓ Afișajul se aprinde cu intensitate mai mare.
2. Selectați treapta de putere dorită în domeniul de setări.
 - ✓ Treapta de putere este setată.

Notă: Dacă pe zona de gătit nu se află niciun vas sau dacă oala nu este adecvată, indicatorul treptei de putere selectate se aprinde intermitent. Zona de gătit se deconectează după un anumit interval de timp.

QuickStart

- ▶ Dacă ridicați vasul de gătit de pe plită înainte de conectarea acesteia, acesta este detectat în momentul conectării și este selectată automat zona de gătit corespunzătoare. Apoi, în următoarele 20 de secunde, selectați treapta de putere, în caz contrar, plita se va deconecta.

Modificarea treptei de putere sau deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit.
 2. Din domeniul de setări, alegeți treapta de fierbere dorită setați .
- ✓ Treapta de preparare a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

- Aveți grijă ca uleiul să nu se ardă.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le succesiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. De aceea, folosiți prosoape de bucătărie.
- Pentru recomandări privind prepararea eficientă din punct de vedere energetic, consultați → "Economisirea de energie", Pagina 30

Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de putere () este adecvată pentru un anumit aliment. Durata de preparare (min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

	☰	⊖ min
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere caldă		
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte ¹	1.5 - 2.5	-
Cârnăciori ¹	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Poșare, înăbușire		
Găluște de cartofi ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește ¹	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de exemplu, sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Béarnaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte ²	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste ¹	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
Tocană în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbușită		
Ruladă de carne	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș ²	3 - 4	50 - 60

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

	☰	⊖ min
Preparare înăbușită/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime¹		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlete, natur sau pane	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime de 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre, 2 cm grosime	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 exemplu, crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite, prăjire consecutivă	6.5 - 7.5	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ouă ochiuri în ulei	5 - 6	3 - 6
Prăjire, 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei, prăjire în porții¹		
Produce congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de exemplu, bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci, pane sau în aluat cu bere sau tempura	6 - 7	-
Produce mici de patiserie, de exemplu, gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

7 FlexInduction

Zona de gătit flexibilă vă permite să așezați pe aceasta vase de gătit de orice formă sau dimensiune. Aceasta constă din patru inductoare, care funcționează independent unul față de celălalt. Atunci când zona de gătit flexibilă este în funcțiune, este activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

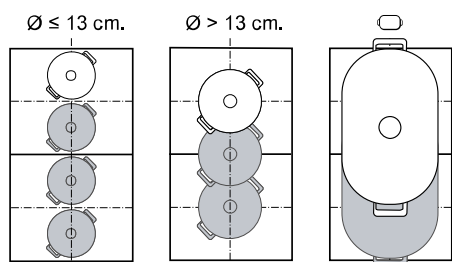
7.1 Așezarea vasului de gătit

Zona degătit flexibilă poate fi configurată în două moduri, în funcție de tipul de vas de gătit utilizat. Pentru asigurarea unei detectări și distribuții optime ale căldurii, așezați vasul de gătit pe centrul zonei de gătit, conform reprezentărilor din imagini.

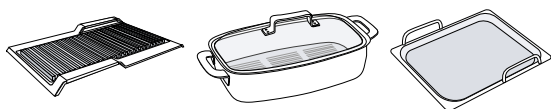
Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

- Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:
Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:

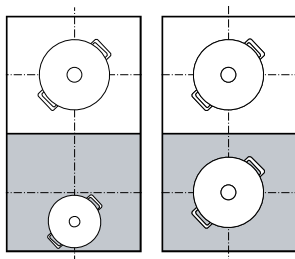


- Vas de gătit alungit recomandat



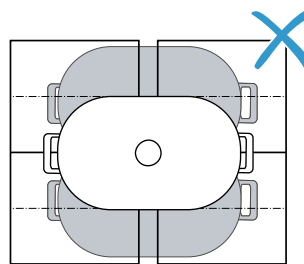
Ca două zone de gătit separate

Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit. Puteți utiliza zona din față și zona din spate separate una de cealaltă și puteți regla pentru fiecare câte o treaptă de putere.



Atenție

Nu așezați vasele de gătit în mijloc între zonele din dreapta și din stânga. În caz contrar, zonele de gătit nu vor fi activate corect și nu veți obține un rezultat optim al procesului de preparare.



7.2 Activarea FlexInduction

1. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit.
2. Selectați zona de gătit.
 - ✓ În funcție de dimensiunea și poziția vasului de gătit, zonele de gătit se separă sau se combină automat.
 - ✓ Flex Zone este conectată și

Observații

- Atingând
 puteți modifica manual setările zonei de gătit.
- Puteți modifica configurația standard a zonei de gătit flexibile. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → Pagina 45
- Dacă mutați sau ridicați vasul de gătit de pe o zonă conectată activă, va începe o căutare automată. Fiecare vas de gătit care se află pe zona de gătit în timpul acestei căutări va fi încălzit la treapta de putere selectată anterior.

8 MoveMode

Cu această funcție puteți modifica treapta de putere a vasele de gătit prin simpla glisare înainte și înapoi în zona de gătit flexibilă. Zona este împărțită în trei zone cu trepte de putere diferite.

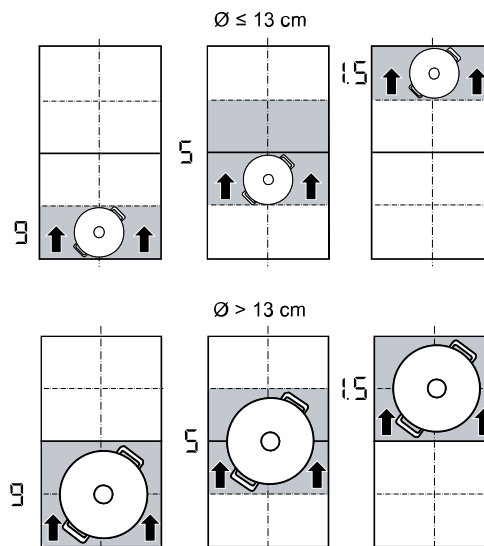
8.1 Așezarea și mutarea vasului de gătit

Utilizați numai un vas de gătit. Zona de gătit depinde de vasul de gătit utilizat, precum și de dimensiunea și poziționarea acestuia.

Fiecare zonă de gătit are o treaptă de putere presetată:



- Zona din față = treapta de fierbere 9
- Zona centrală = treapta de fierbere 5
- Zona din spate = treapta de fierbere 1.5

Puteți modifica setarea standard a treptelor de putere presetate. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → Pagina 45



8.2 Activarea MoveMode



Cerință: Așezați un vas de gătit pe o zonă de gătit flexibilă.

1. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale zonei de gătit flexibile.
 2. Apăsăți pe .
- ✓ Treapta de putere a zonei pe care este așezat vasul de gătit se aprinde pe afișajul zonelor de gătit, lângă .

✓ Funcția este pornită.

Notă: Treptele de putere ale zonelor pot fi modificate în timpul procesului de preparare.

8.3 Dezactivarea MoveMode

- ▶ Atingeți .
- ✓ Afișajul de lângă  se deconectează.
- ✓ Funcția este dezactivată.

9 Funcție FlexInduction extinsă

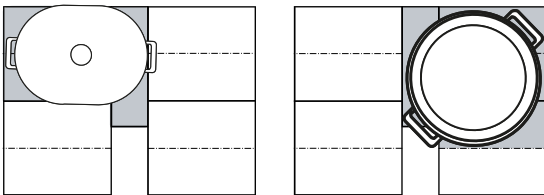
Cu zona de gătit extinsă puteți prepara cu vase de gătit mai mari sau puteți plasa în lateral vasul de gătit alungit.

Extensia se conectează întotdeauna în combinație cu una dintre cele două zone de gătit flexibile. Extensia nu poate fi conectată separat.


9.1 Așezarea vasului de gătit în funcție de forma și dimensiunea acestuia

Așezați central vasul de gătit, pe partea din spate a zonei de gătit flexibile și a extinderii acesteia.

În funcție de grosimea vasului de gătit și de suprafața de gătit acoperită, puteți activa zona de gătit flexibilă ca pe două zone de gătit separate sau ca pe o zonă de gătit interconectată:




9.2 Activarea Funcție FlexInduction extinsă

1. Așezați vasul pe zona de gătit flexibilă, acoperind astfel extensia.
 2. Selectați zona de gătit și treapta de putere. Indicatoarele pentru zona de gătit și  pentru zona extinsă se aprind.
- ✓ Zona este activată.

Notă: Dacă indicatoarele nu se aprind, ridicați vasul de gătit și așezați-l din nou pe zona de gătit.

9.3 Dezactivarea Funcție FlexInduction extinsă

- ▶ Selectați zona de gătit și, în domeniul de setări, setați valoarea .
- ✓ Funcția este dezactivată.

10 Funcțiile de timp




Plita dispune de mai multe funcții de reglare a duratei de preparare:

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul
- Count-up timer

10.1 Temporizator pentru oprire

Permite programarea unei durate de preparare pentru una sau mai multe zone de gătit. După expirarea duratei, zona de gătit se deconectează automat.

Conectarea Temporizator pentru oprire




1. Selectați zona de gătit și treapta de putere.
 2. Apăsăți pe .
- ✓ Se aprinde afișajul  zonei de gătit.
3. Setați timpul în domeniul de setări.
 - Pentru a seta o durată de preparare mai scurtă de 10 minute, atingeți întotdeauna 0 înainte de a selecta valoarea dorită.
 4. Confirmați cu .

- ✓ Timpul de preparare începe să se scurgă.
- ✓ Când durata de preparare a expirat, zona de gătit se deconectează și este emis un semnal sonor.

Observații

- Dacă ați programat o durată de preparare pentru o zonă de gătit, iar PerfectFry Sensor este activat, scurgerea duratei de preparare începe atunci când este atinsă treapta de temperatură selectată.
- Dacă ați programat o durată de preparare pentru o zonă de gătit, iar PerfectCook Sensor este activat, scurgerea duratei de preparare începe atunci când este atinsă treapta de temperatură selectată.



Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit și atingeți .
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați  pentru a șterge durata.
3. Confirmați cu .


10.2 Temporizatorul



Permite activarea unui temporizator cu o durată de la 0 până la 99 min. Această funcție este independentă de zonele de gătit și de alte setări. Zonele de gătit nu se deconectează automat.

Conectarea Temporizatorului

1. Atingeți .
 2. În domeniul de setare, setați durata dorită.
 3. Confirmați cu .
- ✓ Timpul este cronometrat.
 - ✓ După ce s-a scurs timpul, se aude un semnal și afișajele clipească.

Temporizatorul Modificarea sau deconectarea


1. Atingeți .

2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați  pentru a șterge durata.
3. Confirmați cu .



10.3 Count-up timer

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


Activarea Count-up timer

- ▶ Atingeți .
- ✓ Timpul este cronometrat.

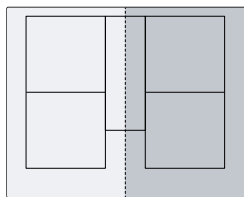
Dezactivarea Count-up timer

1. Atingeți . Cronometrul se oprește. Indicatoarele temporizatorului sunt aprinse în continuare.
2. Atingeți . Indicatoarele se sting.



11 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu .

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.






11.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți . Se aprinde indicatorul .
- ✓ Funcția este pornită.


Notă: Această funcție poate fi activată și în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

11.2 Dezactivarea PowerBoost

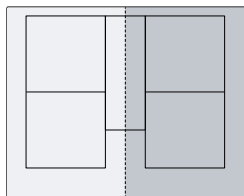
1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți . Indicatorul  se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de fierbere .
- ✓ Funcția este dezactivată.

Notă: În anumite condiții, această funcție se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele sistemului electronic din interiorul plitei.

12 PanBoost

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu .

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.





12.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu așezați capacul pe tigele.
- Nu încălziți niciodată tigăile goale fără a le supraveghea.
- Utilizați numai tigăi reci.




- Utilizați tigăi cu baza complet plată. Nu utilizați tigăi cu baza subțire.

12.2 Activarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți de două ori .  se aprinde.
- ✓ Funcția este pornită.

Notă: Această funcție poate fi activată și în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

12.3 Dezactivarea PanBoost



1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți .  se stinge, iar zona de gătit comută înapoi la treapta de fierbere .
- ✓ Funcția este dezactivată.

Notă: Pentru a preveni atingerea unor temperaturi înalte, această funcție se dezactivează automat după 30 de secunde.



13 Funcția de menținere caldă

Puteți utiliza această funcție pentru a topi ciocolata sau untul și pentru a menține calde preparatele.

13.1 Activarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit dorită.
 2. În următoarele 10 secunde, atingeți .  se aprinde.
- ✓ Funcția este pornită.

13.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți .  se stinge.
- ✓ Funcția este dezactivată.

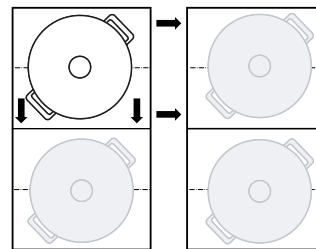
14 Preluare a setărilor


Cu această funcție, puteți transfera treapta de preparare, timpul de preparare programat și funcția de preparare selectată de la o zonă de gătit la alta.


14.1 Preluare a setărilor

Cerință: Deplasați vasul de gătit pe o zonă de gătit care nu este conectată și la care încă nu ați făcut presețările sau pe care nu era așezat anterior niciun vas de gătit.

1. Deplasați vasul de gătit.



Vasul de gătit va fi detectat, iar pe indicatorul noii zone de gătit se vor aprinde intermitent și alternativ treapta de putere selectată anterior și .

2. Pentru a accepta setările, selectați noua zonă de gătit. Aparatul reglează treapta de putere a zonei de gătit inițiale la .
- ✓ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

Notă: Dacă așezați un nou vas de gătit pe o altă zonă de gătit, înainte de a confirma setările, puteți utiliza această funcție pentru ambele vase de gătit.

15 Assist


Asistența la preparare reprezintă garanția pentru o preparare simplă și promite rezultate excelente la gătit. Dacă ați setat temperatura dorită, senzorii măsoară în mod continuu temperatura vasului de gătit și o mențin constantă pe parcursul procesului de preparare.

Avantaje

- Când temperatura setată este atinsă, aceasta este menținută constantă în mod automat, economisind-se astfel energie.
- Uleiul nu este încălzit excesiv, iar alimentele nu se revarsă.






15.1 PerfectFry Sensor

Adecvat pentru prepararea sau reducția sosurilor, clătitelor sau pentru prăjirea ouălor cu unt, pentru prăjirea la temperatura dorită a legumelor sau fripturilor, temperatura fiind menținută sub control.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit care sunt marcate cu acest simbol .



Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Tre-aptă	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
1	120 °C	Prepararea și reducția sosurilor, prăjirea legumelor	
2	140 °C	Prăjire cu ulei de măsline sau unt	
3	160 °C	Prăjirea peștelui și alimentelor voluminoase	
4	180 °C	Prăjirea preparatelor pane, congelate și gătite pe grill	
5	215 °C	Grill cu temperatură înaltă și placă pentru grill	

Vas de gătit recomandat




Pentru această funcție a fost elaborat un vas de gătit special, care oferă rezultate optime.

Vas de gătit	Zonă de gătit recomandată
Tigaie cu Ø 15 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 19 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 21 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 28 cm	Zona flexibilă extinsă
Teppanyaki 	Zona flexibilă
Grill 	Zona flexibilă

Vasele de gătit recomandate pot fi găsite la unitățile de service abilitate, în comerțul de specialitate sau în magazinul nostru online www.bosch-home.com.


Notă: Puteți utiliza și alte vase de gătit. În funcție de caracteristicile vasului de gătit, temperatura atinsă poate să difere de treapta de temperatură selectată.

Conectarea PerfectFry Sensor



1. Așezați vasul gol pe zona de gătit.
2. Selectați zona de gătit și atingeți .
3. În următoarele 10 secunde selectați treapta de temperatură dorită din domeniul de setări.
 - ✓ Funcția pornește.  se aprinde intermitent până când este atinsă temperatura țintă setată.
 - ✓ Când temperatura țintă este atinsă, este emis un semnal sonor, iar  nu se mai aprinde intermitent.
4. Introduceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.




Notă: Dacă aveți nevoie de o cantitate de peste 250 ml de ulei pentru gătit, introduceți uleiul și așteptați două secunde înainte de a adăuga preparatul.

















Dezactivarea PerfectFry Sensor





















































- ▶ Selectați zona de gătit și atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată.










Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate. Temperatura  și durata de preparare  min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

-  Tigaie
-  Teppanyaki
-  Placă pentru grill

	Vas de gătit		 min
Carne			
Șnițel	 	4	6-10
Șnițel, pane		4	6-10
File	 	4	6-10
Cotlete	 	3	10-15
Cordon bleu, șnițel vienez		4	10-15
Friptură, în sânge, 3 cm grosime	 	5	6-8
Friptură, mediu, 3 cm grosime	 	5	8-12
Friptură, bine făcută, 3 cm grosime	 	4	8-12

	Vas de gătit		 min
Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime	 	5	10-15
Mușchi de vită, mediu, 4,5 cm grosime	 	5	20-30
Piept de pasăre, 2 cm grosime	 	3	10-20
Slănină	 	2	5-8
Carne tocată		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm grosime	 	3	6-15
Chifteluțe din carne tocată, 2 cm grosime		3	10-20
Cârnăciori	 	3	8-20
Chorizo, cârnați proaspeți	 	3	10-20
Frigărui, kebab	 	3	10-20
Gyros		4	7-12
Pește și fructe de mare			
File de pește	 	4	10-20
File de pește, pane		4	10-20
Pește, prăjit, întreg	 	3	10-20
Sardine	 	4	6-12
Langustine, creveți	 	4	4-8
Caracatiță, sepie	 	4	6-12
Preparate cu ouă			
Ouă ochiuri în unt		2	2-6
Ouă ochiuri		4	2-6
Ouă jumări		2	4-9
Omletă		2	3-6
Frigănele	 	3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Legume			
Cartofi prăjiți		5	6-12
cartofi prăjiți		4	15-25
Clătite din cartofi		5	2-4
Ceapă, usturoi călit	 	2	2-10
Inele de ceapă		3	5-10
Dovlecei, vinete, ardei	 	2	4-12
Sparanghel verde	 	3	4-15
Ciuperci	 	4	10-15
Legume, înăbușite în ulei		1	10-20
Legume în aluat tempura		4	5-10
Produse congelate			
Crochete de pui		4	10-15
Crochete din pește		4	8-12
cartofi prăjiți		5	4-8
Preparate la tigaie		3	6-10
Pachețele de primăvară		4	10-30
Plăcinte, crochete		5	3-8
Sosuri			
Sos de roșii		1	25-35
Sos Béchamel		1	10-20

	Vas de gătit	⌚ min
Sos de brânză		1 10-20
Sosuri dulci		1 15-25
Sosuri, reduse		1 25-35
Altele		
Brânză prăjită		3 7-10
Crutoane		3 6-10
Pâine prăjită		4 4-8
Produse gata preparate, uscate		1 5-10
Migdale, nuci, semințe de pin, prăjite		4 3-15
Floricele de porumb		5 3-4

15.2 PerfectCook Sensor




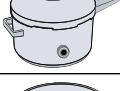

Cu această funcție puteți încălzi, înăbuși, prepara ori fierbe alimente sau le puteți prepara într-o oală sub presiune ori le puteți prăji într-o oală în baie de ulei, la o temperatură controlată.

Pentru a utiliza aceste funcții, este necesar senzorul de fierbere fără fir pentru fierbere fără fir.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit cu senzorul de fierbere fără fir pentru vasele de gătit normale.

Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Treaptă	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
1	70 °C	Încălzire și menținere caldă	
2	90 °C	Prepararea	
3	100 °C	Fierbere	
4	120 °C	Fierbere în oală sub presiune	
5	180 °C	Prăjire în baie de ulei	



Recomandări PerfectCook Sensor

- Senzorul de fierbere fără fir măsoară temperatura lichidului prin intermediul suportului din silicon cu care este fixat pe vas. Pentru o măsurare corectă, suportul din silicon trebuie să fie acoperit complet cu lichidul a cărui temperatură trebuie măsurată.
- Cadrul senzorului de fierbere fără fir și suportul din silicon fixat pe vasul de gătit trebuie să fie complet uscate înainte de începerea procesului de fierbere.


- Senzorul de fierbere fără fir nu trebuie să fie îndepărat de pe vas în timpul procesului de preparare. După finalizarea procesului de preparare, îndepărtați cu atenție senzorul de pe vas deoarece ar putea fi fierbinte.
- Pentru a economisi energie, utilizați un capac.
- Așezați vasul de gătit astfel încât senzorul de fierbere fără fir să fie orientat spre suprafața exterioară a plitei.
- Pentru a evita supraîncălzirea, nu fixați senzorul de fierbere fără fir pe un alt vas de gătit fierbinte.

Activarea PerfectCook Sensor

Cerință: Conectați la plită senzorul de fierbere fără fir.

1. Aplicați senzorul de fierbere fără fir pe vasul de gătit.
2. Așezați un vas de gătit cu o cantitate suficientă de lichid pe zona de gătit dorită și acoperiți cu un capac vasul.
3. Selectați zona de gătit pe care se află vasul de gătit cu senzorul de fierbere fără fir atașat. Apoi apăsați pe centrul senzorului de fierbere fără fir.
 - ✓ Pe panoul de comandă se aprinde .
4. Selectați treapta de temperatură corespunzătoare pentru preparatul pe care doriți să-l gătiți.
 - ✓ Funcția este activată.
 - ✓  se aprinde intermitent până când apa sau uleiul a atins temperatura adecvată pentru introducerea alimentului. Este emis un semnal sonor, iar simbolul de temperatură nu se mai aprinde intermitent.
5. După emiterea semnalului sonor, ridicați capacul și introduceți preparatul. În timpul procesului de preparare, lăsați capacul pe vasul de gătit.

Dezactivarea PerfectCook Sensor

1. Selectați zona de gătit.
2. În domeniul de setări, setați .
- ✓ Funcțiile sunt dezactivate.

Notă: Pentru a activa din nou funcțiile de gătit, așteptați aproximativ 10 secunde.

Recomandări privind prepararea cu PerfectCook Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate. Temperatura ⌚ °C și durata de preparare ⌚ min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Încălzire și menținere caldă

	⌚ °C	⌚ min
Încălzire gulaș	70	10-20
Încălzire vin fierț	70	5-15

Poșare

	⌚ °C	⌚ min
Carne		
Cărnăciori	90	10-20
Pește		
Pește fierț înăbușit	90	15-20
Preparate cu ouă		
Ouă poșate	90	2-5
Cartofi		

	⌘ °C	⌚ min
Găluște de cartofi	90	30-40
Paste și cereale		
Orez	90	25-35
Orez prefierat	90	25-35
Orez integral	90	45-55
Orez, basmati, tailandez	90	8-12
Orez sălbatic	90	20-30
Mămăligă	90	3-8
Budincă de griș	90	5-10
Supe		
Creme instant	90	10-15
Deserturi		
Orez cu lapte	90	40-50
Terci de ovăz	90	10-15
Budincă de ciocolată	90	3-5
Altele		
Lapte	90	3-10
Fierbere		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Perișoare din carne	100	20-30
Pui	100	60-90
Vițel	100	60-90
Preparate cu ouă		
Ouă fierte	100	5-10
Legume și leguminoase		
Broccoli	100	10-20
Conopidă	100	10-20
Varză de Bruxelles	100	30-40
Fasole verde	100	15-30
Năut	100	60-90
Mazăre	100	15-20
Linte	100	45-60
Cartofi		
Gnocchi	100	3-6
Cartofi, fierți	100	30-45
Cartofi dulci	100	30-45
Paste și cereale		
Paste din grâu dur	100	7-10
Paste făinoase proaspete	100	3-5
Tăiței din făină integrală	100	7-10
Tăiței din grâu dur, umpluți	100	15-20
Tăiței proaspeți, umpluți	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Supe		
Bulion de casă	100	60-90
Supe instant	100	5-10
Deserturi		
Compot	100	15-25

	⌘ °C	⌚ min
Produse congelate		
Fasole verde	100	15-30
Fierbere în oală sub presiune		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Pui	120	15-25
Vițel	120	15-25
Legume și leguminoase		
Legume	120	3-6
Năut	120	25-35
Linte	120	10-20
Fasole	120	25-35
Cartofi		
Cartofi	120	10-20
Cartofi dulci	120	10-20
Paste și cereale		
Orez	120	6-8
Orez integral	120	12-18
Supe		
Bulion de casă	120	20-30
Prăjire în baie de ulei		
Acoperiți vasul cu un capac pentru a încinge uleiul și scoateți capacul pentru a prăji preparatul.		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Bucăți de pui	180	10-15
Perișoare din carne	180	10-15
Pește		
Pește în aluat cu bere, pane	180	10-15
Legume și leguminoase		
Legume în aluat cu bere, pane	180	4-8
Ciuperci Champignon, pane sau în aluat cu bere	180	4-8
Deserturi		
Berlineze, gogoși și gogoși austriece	180	5-10
Produse congelate		
Cartofi prăjiți	180	4-8

15.3 Senzor de fierbere fără fir

Pentru a utiliza PerfectCook Sensor, trebuie să achiziționați un senzor de fierbere fără fir.

Puteți achiziționa un senzor de fierbere fără fir de la unitatea de service abilitată, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate www.bosch-home.com.

Conectarea senzorului de fierbere fără fir

Pentru conectarea senzorului de fierbere fără fir la panoul de comandă, procedați după cum urmează:

1. Selectați setarea de bază **c 4**. Setările de bază → *Pagina 45*
✓ - se aprinde.
2. Selectați zona de gătit a cărui afișaj se aprinde. Este emis un semnal sonor. **1** se aprinde intermitent.
3. În decurs de 30 de secunde, apăsați scurt pe centrul senzorului de fierbere fără fir.
 - După câteva secunde, pe afișajul vizual al zonei de gătit apare rezultatul conexiunii senzorului de fierbere cu panoul de comandă.

Rezultat

0 Conexiune fără defecțiuni	PerfectCook Sensor este disponibil.
1 Conexiune defectuoasă	Eroare de comunicare <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repetați procesul de conectare. Dacă rezultatul este în continuare 1, contactați unitatea de service abilitată.
2 Conexiune defectuoasă	Eroare de comunicare <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eroare de comunicare Bluetooth. Repetați procesul de conectare. ▪ Nu ați apăsat pe centrul senzorului de fierbere fără fir în decurs de 30 de secunde după selectarea zonei de gătit. Repetați procesul de conectare. ▪ Bateria senzorului de fierbere fără fir este aproape descărcată. Înlocuiți bateria, resetați senzorul de fierbere fără fir și efectuați din nou procesul de conectare.

Resetarea senzorului de fierbere fără fir

1. Apăsați pe centrul senzorului de fierbere fără fir timp de aproximativ 8 - 10 secunde.
 - ✓ Pe parcursul acestui proces, afișajul cu LED-uri al senzorului de fierbere fără fir se aprinde de trei ori.
 - ✓ Resetarea are loc la a treia aprindere a LED-ului.
2. Acum nu mai mențineți apăsat centrul senzorului de fierbere fără fir.
 - ✓ Imediat ce LED-ul se stinge, senzorul de fierbere fără fir este resetat.
3. Repetați procesul de conectare de la punctul 2.

Reglarea punctului de fierbere

Punctul de începere a fierberii apei depinde de altitudinea locației dumneavoastră față de nivelul mării. Dacă apa fierbe prea puternic sau prea slab, puteți regla punctul de fierbere. Pentru aceasta: Selectați setarea de bază **c 4**. Setările de bază → *Pagina 45*

Nivel	Valoarea de reglare c 4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3¹
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Peste 1400 m	9

¹ Setare de bază

Notă: O temperatură de 3/100 °C este suficientă pentru o fierbere eficientă, însă dacă doriți să reglați o treaptă intensivă de preparare, puteți selecta o treaptă mai scăzută.

16 Senzor de fierbere fără fir

Pentru a utiliza PerfectCook Sensor, trebuie să achiziționați un senzor de fierbere fără fir.

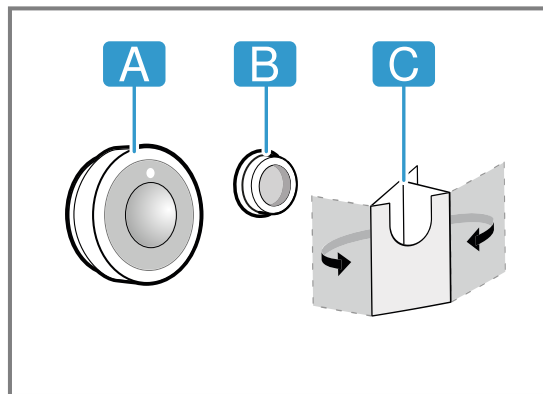
Puteți achiziționa un senzor de fierbere fără fir de la unitatea de service abilitată, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate www.bosch-home.com.

16.1 Pachetul de livrare

După dezambalare, verificați dacă pachetul de livrare este complet și asigurați-vă că niciuna dintre piese nu prezintă deteriorări rezultate în timpul transportului.

- **A** Senzorul de fierbere fără fir
- **B** Bandaj din silicon

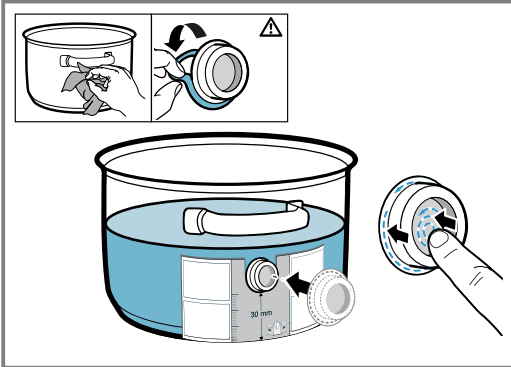
- **C** Șablon



16.2 Aplicarea bandajului din silicon

Bandajul din silicon fixează senzorul de fierbere pe vasul de gătit. Pentru poziționarea pe vasul de gătit:

1. Locul de lipire de pe vasul de gătit trebuie să prezinte urme de grăsime. Curățați vasul, uscați-l bine și frecați locul de lipire cu alcool, de exemplu.
2. Îndepărtați folia de protecție de pe bandajul din silicon. Cu ajutorul șablonului din pachetul de livrare, lipiți bandajul din silicon la înălțimea corespunzătoare pe partea exterioară a vasului de gătit.

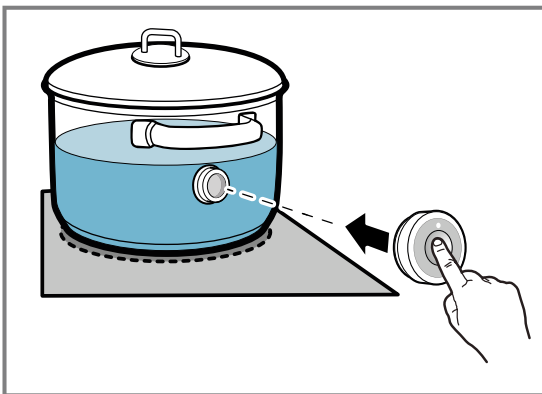


3. Apăsați pe întreaga suprafață și pe partea interioară a bandajului de silicon.
4. Lăsați adezivul să se usuce timp de o oră. Nu folosiți și nu spălați vasul de gătit în acest interval de timp.

Notă: Dacă bandajul din silicon se desprinde, utilizați altul nou. Dacă este necesar, puteți achiziționa un set cu cinci bandaje de silicon din comerțul de specialitate, de la unitatea noastră service abilitată sau de pe site-ul nostru web oficial www.bosch-home.com, cu specificarea numărului de articol 17007119. Toți adezivii se depreciază în timp atunci când sunt depozitați. Pentru a evita acest lucru, după achiziție așezați imediat suportul din silicon pe suportul acestuia.

16.3 Aplicarea senzorului de fierbere fără fir

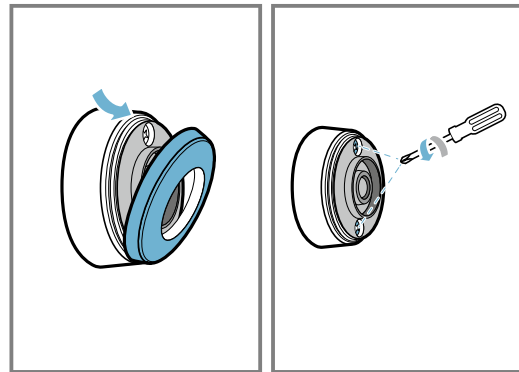
1. Înainte de a aplica senzorul de fierbere, asigurați-vă că bandajul din silicon este complet uscat.
2. Aplicați senzorul de fierbere pe bandajul din silicon astfel încât să se adapteze perfect.



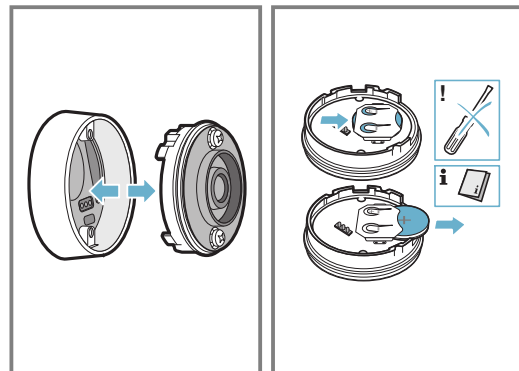
16.4 Înlocuirea bateriei

Dacă LED-ul de pe senzorul de fierbere fără fir nu se aprinde în momentul apăsării, înseamnă că bateria este descărcată. Înlocuirea bateriei:

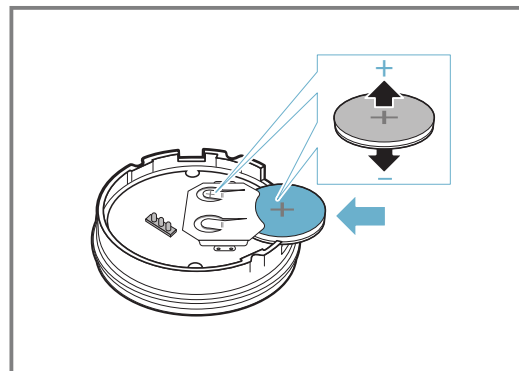
1. Scoateți capacul din silicon din partea inferioară a carcasei senzorului de fierbere și extrageți ambele șuruburi cu o șurubelniță.



2. Deschideți capacul senzorului de fierbere și scoateți bateria din soclu.

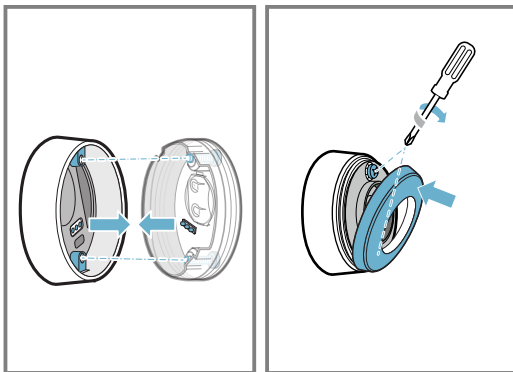


3. Introduceți o nouă baterie, ținând cont de indicațiile privind polii bateriei. Utilizați numai baterii de înaltă calitate, de tipul CR2032.

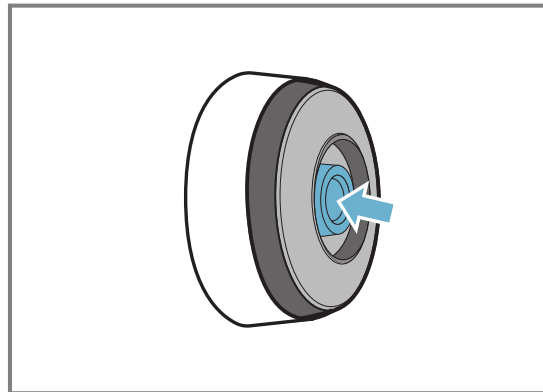


Notă: Nu utilizați obiecte metalice pentru a scoate bateria. Nu atingeți bornele bateriei.

4. Închideți capacul senzorului de fierbere. Canalele pentru șuruburile de pe capac trebuie să se acopere cu adânciturile de pe partea inferioară a carcasei. Srângeți ferm șuruburile cu o șurubelniță și fixați capacul din silicon pe partea inferioară a carcasei senzorului de fierbere.



2. Pentru curățare, utilizați o lavetă sau un bețișor cu vată și soluție pentru curățat geamuri.



Observații

- Pentru curățarea plitei, nu utilizați obiecte dure sau abrazive, precum perii sau bureți duri ori agenți de curățare abrazivi.
- Pentru a evita murdărirea sau zgârierea ferestrei senzorului de fierbere fără fir, nu o atingeți cu degetul.

16.5 Curățarea

Senzorul de fierbere

Curățați-l numai cu o lavetă umedă. Nu îl introduceți în mașina de spălat vase și nu îl udați. Atunci când nu utilizați senzorul de fierbere, îndepărtați-l de pe vasul de gătit și păstrați-l într-un loc curat și sigur, la distanță de sursele de căldură.

Bandaj din silicon

Curățați și uscați senzorul de fierbere înainte de a-l aplica. Adecvat pentru mașina de spălat vase.

Notă: Vesela cu bandajul din silicon aplicat nu trebuie ținută în soluție de spălat pe o perioadă lungă de timp.

Fereastra senzorului de fierbere fără fir

Mențineți fereastra curată și uscată. Important în această privință:

1. Îndepărtați cu regularitate depunerile de murdărie și stropii de grăsime.

16.6 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcția de senzor de fierbere fără fir corespunde cerințelor fundamentale și celorlalte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate detaliată conform Directivei RED este disponibilă pe www.bosch-home.com, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră, la rubrica Documente suplimentare.

Siglele și marca Bluetooth® sunt mărci înregistrate și proprietatea companiei Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către BSH Hausgeräte GmbH se realizează sub licență. Toate celelalte mărci și nume de mărci sunt proprietate a respectivelor companii.

17 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita dispune de un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor. Acesta previne conectarea plitei de către copii.

17.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Atingeți ①.
 2. Atingeți ② timp de 4 secunde.
- ✓ Indicatorul ② se aprinde timp de 10 secunde.
 - ✓ Plita este blocată.

17.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Atingeți ①.
 2. Atingeți ③ timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

17.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor



Puteți activa și automat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor după fiecare deconectare a plitei. Modul de activare și dezactivare a funcției este descris în capitolul Setările de bază → Pagina 45.

18 Protecție la ștergere

Permite blocarea panoului de comandă în timpul curățării acestuia, pentru a preveni modificarea accidentală a setărilor.


Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

18.1 Activarea Protecție la ștergere

- ▶ Apăsați pe . Este emis un semnal sonor de avertizare și se aprinde .
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Este emis un semnal sonor cu 5 secunde înainte de deconectare.

18.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

- ▶ Atingeți .
- ✓ Panoul de comandă este deblocat.

19 Deconectarea individuală de siguranță

Deconectarea automată este activată atunci când o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și în acest interval nu este modificată nicio setare. Zona de gătit afișează **FB** și se deconectează.

Durata de la 1 până la 10 ore depinde de treapta de putere selectată.

Pentru a coencta zona de gătit, apăsați o tastă oarecare.

20 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

20.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	0 - Manual. ¹ 1 - Automat. 2 - Deconectat
c 2	Semnale sonore	0 - Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt dezactivate. 1 - Numai semnalul de operare greșită este activat. 2 - Numai semnalul de confirmare este activat. 3 - Toate semnalele sonore sunt conectate ¹ .
c 3	Indicator al consumului de energie Arată consumul total de energie între pornirea și oprirea plitei în kWh. Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.	0 - Deconectat. ¹ 1 - Conectat
c 4	Selectați reglarea în funcție de înălțimea de deasupra nivelului mării:	1-2 - Reducere. 3 - Setare de bază. 4-9 - Creștere.
c 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - închis. ¹ 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
c 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duratei setate la temporizator	1 - 10 secunde ¹ 2 - 30 de secunde 3 - 1 minut

¹ Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
$c \ 7$	Limitarea puterii Permite, dacă este necesar, limitarea puterii totale a plitei, în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei (consultați plăcuța cu date tehnice). Când funcția este activă, iar plita atinge limita de putere reglată, se afișează $_$ și nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	0 - Deconectat Puterea maximă a plitei ¹ . 1 - 1000 W. Putere minimă. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomandare pentru 13 A 3.5 - 3500 W. Recomandare pentru 16 A. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Recomandare pentru 20 A. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
$c \ 11$	MoveMode Permite modificarea treptelor de putere presetate ale celor trei zone de gătit aferente zonei de gătit flexibile. Pentru a selecta una dintre cele două zone de gătit, setați treapta de putere dorită din domeniul de setări și apăsați pe \boxtimes pentru a confirma noua treaptă de putere și pentru a selecta următoarea zonă de gătit.	9 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din față. 5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit centrală. 1.5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din spate.
$c \ 12$	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adecvat.
$c \ 13$	FlexInduction Modificați modul de conectare al Flex Zone.	0 - Ca două zone de gătit independente. ¹ 1 - Ca zonă de gătit interconectată.
$c \ 14$	Conectați senzorul de fierbere fără fir la plită.	0 - Conexiune fără defecțiuni. 1 - Conexiune defectuoasă: din cauza unei defecțiuni de transmisie. 2 - Conexiune defectuoasă din cauza unei defecțiuni a senzorului de fierbere.
$c \ 0$	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate ¹ . 1 - Setări din fabrică.

¹ Setare din fabrică

20.2 Pentru setările de bază

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Pentru a conecta plita, atingeți \odot .
2. În următoarele 10 secunde, atingeți \boxtimes timp de 4 secunde.

Informații despre produs	Indicator
Lista unităților tehnice de service (TK)	$0 \ 1$
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	$02.$
Numărul de fabricație 2	0.5

- ✓ Primele patru indicatoare reprezintă informații despre produs. Atingeți domeniul de setări pentru a accesa indicatoarele individuale.

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți \boxtimes .
✓ $c \ 1$ și 0 se aprind ca presetare.
4. Mențineți apăsat \boxtimes până când apare setarea dorită.
5. Selectați setarea dorită din domeniul de setări.
6. Atingeți \boxtimes timp de 4 secunde.
✓ Setările sunt memorate.

20.3 Anularea modificării setărilor de bază

- ▶ Atingeți \odot .
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

21 Testarea vaselor de gătit

Calitatea vasului de gătit are o influență majoră asupra rapidității și rezultatului procesului de preparare.

Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.

Înainte de verificare, asigurați-vă că dimensiunea bazei vasului de gătit corespunde cu dimensiunea zonei de gătit utilizate.

Accesul se realizează prin intermediul setărilor de bază. → Pagina 45

21.1 Efectuarea Testarea vaselor de gătit




Zona de gătit flexibilă este reglată ca zonă de gătit unică; de aceea, aceasta verifică un singur vas de gătit.

1. Așezați vasul de gătit, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml de apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit care se potrivește cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului de gătit.
 2. Accesați setările de bază și selectați **1** și **2**.
 3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul —.
- ✓ Testarea este în desfășurare.
 - ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

21.2 Verificarea rezultatului

În tabelul următor puteți consulta rezultatul cu privire la calitatea și rapiditatea și rapiditatea procesului de preparare.

Rezultatul

-  Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și de aceea nu se încălzește.
-  Vasul de gătit se încălzește mai lent decât se preconizase, iar procesul de preparare nu decurge optim.
-  Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în regulă.

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

22 Curățare și îngrijire

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

22.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și dispozitivul pentru curățarea sticlei pot fi achiziționate de la unitățile de service, din comerț sau din magazinul online www.bosch-home.com.

ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.
- ▶ Nu folosiți produse de curățare cât timp plita este încă fierbinte. Această acțiune poate duce la pătarea suprafeței.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Detergent pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparare de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

22.2 Curățarea plitei

Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a evita ardearea resturilor de la gătit.

Cerință: Plita trebuie să fie rece. Numai în cazul îndepărtării petelor de zahăr, amidon din orez, material plastic sau folie de aluminiu, nu așteptați ca plita să se răcească.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice. Respectați indicațiile privind curățarea de pe ambalajul produsului de curățare.

Recomandări

- Pentru obținerea unor rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.
- Menținând curată baza vasului de gătit, mențineți starea optimă a suprafeței plitei.

22.3 Curățarea ramei plitei

Curățați plita dacă aceasta este murdară sau pătată după utilizare.

Notă: Nu folosiți raclete pentru geamuri.

1. Curățați rama plitei cu o soluție fierbinte de apă și detergent de vase și cu o lavetă moale. Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Apoi uscați-le cu o lavetă moale.

23 Remediați defecțiunile

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

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.
→ "Serviciul clienți", Pagina 50

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile de service abilitate ale acestuia.

23.1 Avertizări**Observații**

- Atunci când pe indicatoare apare E , mențineți apăsat senzorul zonei de gătit corespunzătoare pentru a putea citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, așteptați 30 de secunde, iar apoi reconectați-o. Dacă indicatorul se aprinde din nou, contactați unitatea de service abilitată și specificați cu exactitate codul de eroare.
- În cazul în care se produce o eroare, aparatul nu pornește în modul standby.
- Pentru a proteja componentele electronice ale aparatului împotriva supraîncălzirii sau șocurilor electrice, plita ar putea reduce temporar puterea treptei de putere.

23.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni. Defecțiuni la sistemul electronic <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ușați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
<i>F5</i> + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Din acest motiv, sistemul electronic se poate încălzi excesiv. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ridicați vasul de gătit. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua procesul de preparare.
<i>F5</i> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ridicați vasul de gătit. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/FE</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
<i>FD</i>	Preluare a setărilor nu este activat. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți o tastă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără a utiliza funcția Preluare a setărilor. Contactați unitatea de service abilitată.
<i>F9</i>	Zonă flexibilă extinsă nu se activează. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți un senzor oarecare. Puteți continua să gătiți cu zonele de gătit rămase. Contactați unitatea de asistență tehnică.
<i>FB</i>	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deconectarea individuală de siguranță este activat. Pentru activarea zonei de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afișajul.
<i>EB202</i>	Senzorul de fierbere este supraîncălzit, iar zona de gătit este deconectată. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Așteptați până când senzorul de fierbere s-a răcit suficient și activați funcția.
<i>EB203</i>	Senzorul de fierbere este supraîncălzit și toate zonele de gătit sunt dezactivate. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dacă nu utilizați senzorul de fierbere, luați-l de pe vasul și țineți-l departe de alte zone de gătit sau surse de căldură. Conectați zonele de gătit.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
E8204	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 43
E8205	Conexiunea senzorului de fierbere este anulată. ▶ Dezactivați funcția și reactivați-o.
E8206	Senzorul de fierbere este nefuncțional/defect. ▶ Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajul senzorului de gătit fără cablu nu se aprinde.	Senzorul de gătit fără fir nu reacționează și afișajul nu se aprinde. ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 43. ▶ În cazul în care problema persistă, mențineți apăsat simbolul senzorului de fierbere timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul la plită. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Conectarea senzorului de fierbere fără fir", Pagina 41. ▶ În cazul în care problema persistă, contactați unitatea de service abilitată.
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de două ori.	Bateria senzorului de fierbere este aproape descărcată. Următorul proces de preparare poate fi întrerupt din cauza bateriei descărcate. ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 43.
Indicatorul senzorului se aprinde intermitent de trei ori.	Conexiunea senzorului de fierbere este anulată. ▶ Mențineți apăsat lung simbolul senzorului de fierbere timp de 8-10 secunde și conectați-l din nou la plită. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Conectarea senzorului de fierbere fără fir", Pagina 41.
E 9000/E9010	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
U400/E9011	Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
d E	Modul Demo este activat. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un senzor oarecare. Modul Demo este dezactivat.

23.3 Zgomote normale produse de aparat

Ocazional, aparatul cu inducție poate produce zgomote sau vibrații precum bâzâit puternic, fâsâituri, pocnituri, zgomote de ventilator sau zgomote ritmice.

24 Evacuarea ca deșeu

24.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.

Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



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

25 Serviciul clienți

Piese de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

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

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

25.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:

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

Numărul produsului (E-Nr.) este specificat pe suprafața din vitroceramică Glaskeramik. Indexul unităților de service (KI) și numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază → *Pagina 45*.

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

26 Preparatele de verificare

Aceste recomandări de reglare au fost întocmite pentru instituțiile de verificare, în vederea facilitării testării aparatelor noastre. Testele au fost efectuate cu seturile noastre de vase pentru plitele cu inducție. Dacă este necesar, aceste seturi de accesorii pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin intermediul unităților noastre de service sau din magazinul nostru online.

26.1 Topirea glazurii

Ingrediente: 150 g de ciocolată neagră (55% cacao).

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac
 - Fierbere: Treapta de putere 1.5

26.2 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

Rețetă conform DIN 44550

Temperatură inițială de 20 °C

Încălzire, fără amestecare

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 450 g
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 800 g
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5

26.3 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

De exemplu: Diametru al boabelor de linte de 5-7 mm. Temperatură inițială de 20 °C

Amestecați după 1 min. de încălzire

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 500 g
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 1 kg
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5

26.4 Sos Béchamel

Temperatura laptelui: 7 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 40 g de unt, 40 g de făină, 0,5 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și un vârf de linguriță de sare

Prepararea sosului Béchamel

1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.
 - Încălzire: Durată de 6 min., treapta de putere 2
2. Adăugați laptele peste rântaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.
 - Încălzire: Durată de 6 min. 30 sec., treapta de putere 7
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe zona de gătit, amestecând continuu.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2

26.5 Prepararea orezului cu lapte într-un vas acoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Încălziți într-un vas fără capac. Amestecați după 10 min. de încălzire.

2. Setăți treapta de putere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea.

Timpul de preparare, inclusiv încălzire, aprox. 45 min.

- Oală cu diametrul de 16 cm, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3, amestecați după 10 min.

26.6 Fierberea orezului cu lapte într-un vas neacoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu.

2. Când laptele atinge o temperatură de aproximativ 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 de minute.

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.5

26.7 Fierberea orezului

Rețetă conform DIN 44550

Temperatura apei: 20 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, ingrediente: 125 g de orez cu bob lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.5

26.8 Prăjirea pulpelor de porc

Temperatura inițială a pulpei: 7 °C

- Tigăie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 3 pulpe de porc, greutate totală de aproximativ 300 g, grosime de 1 cm, și 15 g de ulei de floarea-soarelui
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

26.9 Prepararea clătitelor

Rețetă conform DIN EN 60350-2

- Tigăie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 55 ml de aluat pentru clătițe
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

26.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 2 l de ulei de floarea-soarelui. Pentru fiecare proces de prăjire: 200 g de cartofi congelați, cu grosimea de 1 cm.
 - Încălzire: Treapta de putere 9, până când uleiul atinge temperatura de 180 °C.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 9



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001874719 (030721)

hu, ro