



BOSCH



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

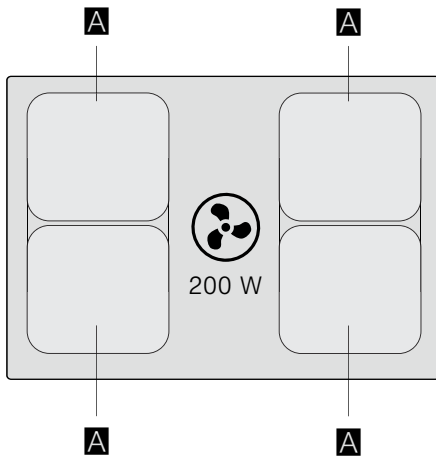
Induction hob with integrated ventilation system

PVQ...F1..

[hu] Használati utasítás
[ro] Instrucțiuni de utilizare

Főzőfelület
Plită

3
33



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Tartalomjegyzék

	Rendeltetészerű használat	4		PowerBoost funkció	18
	Fontos biztonsági előírások	5		Bekapcsolás	18
	A sérülések okai	7		Kikapcsolás	18
	Környezetvédelem	7		Gyerekszár	19
	Energiatakarékos ötletek	7		Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása	19
	Környezetbarát ártalmatlanítás	7		Automatikus gyermekbiztonsági zár	19
	Főzés indukcióval	8		Törlési védelem	19
	Előnyök indukciós főzéskor	8		Automatikus biztonsági kikapcsolás	19
	Edények	8		Alapbeállítások	20
	A készülék megismerése	9		Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	21
	Az Ön új készüléke	9		Energiafogyasztás kijelzése	22
	Kiegészítő tartozékok	9		Edényteszt	22
	Kezelőfelület	10		Teljesítménykezelő (Power-Manager)	23
	Főzőhelyek	10		Tisztítás	23
	Maradék hő-kijelzés	10		Tisztítószer	23
	Üzem módok	11		Tisztítandó alkatrészek	24
	Kivezetéses üzemmód	11		Főzőfelület kerete (csak keretes főzőfelülettel rendelkező készülékeknél)	24
	Légkeringtetéses üzemmód	11		Főzőlap	24
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	11		Ventilátor	25
	Üzem mód beállítása	11		Túlfolyó tartályának tisztítása	26
	A készülék kezelése	12		Gyakran ismételt kérdések (GYIK)	27
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	12		Üzemzavar – mi a teendő?	29
	Főzőhely beállítása	12		Vevőszolgálat	30
	Főzési tanácsok	13		Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.)	30
	Manuális elszívóvezérlés	15		Próbaételek	31
	Intenzív fokozat	15			
	Automatikus indítás	15			
	Utánfutás funkció	15			
	CombiZone	16			
	Főzőedényekre vonatkozó utasítások	16			
	Aktiválás	16			
	Kikapcsolás	16			
	Move funkció	16			
	Tanácsok az edények használatához	16			
	Aktiválás	17			
	Inaktiválás	17			
	Időfunkciók	17			
	A főzési idő programozása	17			
	A konyhai óra	18			

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



Rendeltetésszerű használat

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

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

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

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

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

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

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

A veszélyes vagy robbanásveszélyes anyagok és gőzök elszívása tilos.

Ügyeljen arra, hogy apró darabok, illetve folyadék ne kerüljön a készülékbe.

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

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

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

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

⚠ Fontos biztonsági előírások

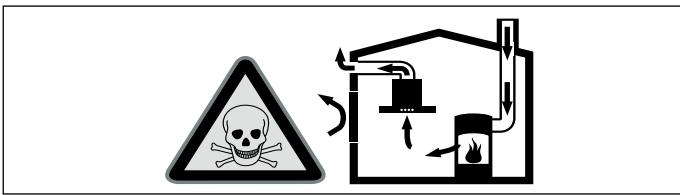
⚠ Figyelmeztetés – Fulladásveszély!

A csomagolóanyag a gyerekekre nézve veszélyes. Soha ne hagyja, hogy a gyermekek játsszanak a csomagolóanyagokkal.

⚠ Figyelmeztetés – Életveszély!

A visszaszívott égéstermék mérgezést okozhat.

Mindig gondoskodjon elegendő betáplált levegőről, ha a készüléket légkivezetéses üzemmódban egy belső levegőtől függő tűzhellyel egyidejűleg használja.



A belső levegőtől függő tűzhelyek (pl. gáz-, olaj-, fa- vagy széntüzelésű fűtőberendezések, átfolyós vízmelegítők, melegvízkészítő rendszerek) elszívják az égéslevegőt a felállítási térből, és egy füstgáz-berendezésen (pl. kürtőn) keresztül a szabadba vezetik az elhasznált gázt.

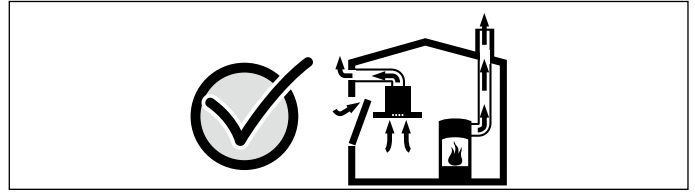
Egy bekapcsolt páraelszívó készülékkel együtt működtetve a konyhából és a szomszédos helyiségekből elszívódik a belső levegő – elegendő betáplált levegő nélkül vákuum keletkezik. A kürtőből vagy az elszívó aknából a mérgező gázokat visszaszívja a lakóhelyiségekbe.

- Ezért mindig gondoskodni kell az elegendő betáplált levegőről.
- Egy levegőbefúvó/elszívó szekrény egyedül nem biztosítja a határérték betartását.

Veszélytelen üzemeltetés csak akkor lehetséges, ha a tűzhely felállítási terében nem lépik túl a 4 Pa (0,04 mbar) vákuumot. Ez akkor érhető el, ha nem lezárható nyílásokon keresztül, pl. az ajtóknak, ablakoknak, beépített levegőbefúvó/elszívó szekrényvel való összekötésben vagy más műszaki megoldások révén, az égéslevegő szabadon utána áramolhat.

Az elhasznált levegőt sem egy működésben lévő füst- vagy füstgázvezető kürtőbe, sem olyan aknába nem szabad elvezetni, amely azoknak a helyiségeknek a szellőztetésére szolgál, ahol a tűzhelyek el vannak helyezve.

Ha az elhasznált levegőt üzemen kívül lévő füst- vagy füstgázvezető kürtőbe vezetik el, be kell szerezni az illetékes kéményseprő mester hozzájárulását.



Minden esetben kérje ki az illetékes kéményseprő mester tanácsát, aki a ház teljes szellőztető rendszerét meg tudja ítélni, és javasolja Önnek a megfelelő szellőztetési intézkedéseket.

Ha a páraelszívót kizárólag keringtető üzemmódban használják, az üzemeltetés korlátozások nélkül lehetséges.

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A zsírszűrőben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak. Rendszeresen tisztítsa a zsírszűrőt. A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.
- Bekapcsolt elszívásnál a zsírszűrőben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak. A készülék közelében soha ne használjon nyílt lángot (pl. flambírozás). A készüléket csak akkor szerelje fel egy szilárd tüzelőanyagokkal (pl. fa vagy szén) működő tűzhely fölé, ha rendelkezésre áll egy zárt, le nem vehető burkolat. Nem keletkezhethet hulló szikra.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen. Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.
- Használat után minden esetben kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével. Ne várja meg, amíg a használaton kívüli főzőlap automatikusan kikapcsol.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék üzem közben felforrósodik. Ha forró folyadék kerül a készülékbe, hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt eltávolítaná a fém zsírszűrőt vagy a túlfolyótartályt.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- Vízfürdőben történő főzéskor a túlmelegedés hatására elpattanhat a főzőfelület és a főzőedény. Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához. Csak hőálló főzőedényt használjon.
- A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

A sérülések okai

Figyelem!

- Ha az edény aljának felülete nem sima, megkarcolhatja a főzőlapot.
- A kemény és hegyes tárgyak károsíthatják a felületet. Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.
- Károsodás veszélye az edények üresen való melegítése miatt. Soha ne melegítse üresen az edényeket.
- Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre, a kijelzőfelületre vagy a főzőlap szélére. Ez károsodásokat okozhat.
- Károsodás veszélye alumíniumfólia vagy műanyagdobozok miatt. Soha ne tegyen alumíniumfóliát vagy műanyagdobozt a forró főzőhelyre. Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.
- A felület károsodása, elszíneződések és foltok a nem megfelelő tisztítószer miatt. Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
- A felület károsodása és elszíneződése az edények súrlódása miatt. Emelje fel az edényeket, és ne tolja odébb őket.
- A felület károsodása és foltok az odaégett ételek miatt. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
- A felület károsodása só, cukor vagy homok miatt. Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
- A felület károsodása durva aljú edények miatt. Használat előtt ellenőrizze az edényeket.
- A felület károsodása vagy felületi sérülések cukor vagy magas cukortartalmú ételek miatt. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

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

Energiatakarékos ötletek

- Minden edényhez mindig a megfelelő fedőt használja. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát használ el. Használjon üvegfedőt. Így beelát a fazékba anélkül, hogy a fedőt le kellene vennie.
- Használjon sík aljú edényeket. A nem sík aljú edények növelik az energiafogyasztást.
- Ügyeljen rá, hogy az edény aljának átmérője megfeleljen a főzőhely méretének. Vegye figyelembe a következőt: az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjét adják meg, amely általában nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- Kisebb ételmennyiségekhez kisebb edényeket használjon. Egy nagy méretű edény kis adag étellel sok energiát fogyaszt.
- Kevés vízzel párolja az ételeket. Ezzel energiát takarít meg, a zöldségfélék pedig megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra. Különben kárba vész az energia.
- A ventilátor hatékony és kevés zajjal történő működése érdekében főzéskor mindig gondoskodjon a megfelelő levegőellátásról.
- A ventilátorfokozatot igazítsa a konyhai pára mértékéhez. Az intenzív fokozatot csak szükség esetén használja. Az alacsonyabb ventilátorfokozat kevesebb energiát használ.
- Intenzív konyhai pára esetén idejében válasszon magasabb ventilátorfokozatot. A konyhában már kialakult pára az elszívás hosszabb működtetését igényli.
- Kapcsolja ki a készüléket, ha már nem használja.
- Az elszívás hatékonyságának növelése és a tűzveszély elkerülése érdekében tisztítsa ki ill. cserélje ki a szűrőt.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

Főzés indukcióval

Előnyök indukciós főzéskor

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

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

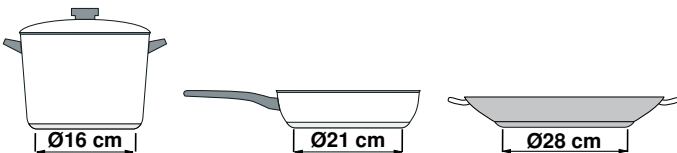
Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

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

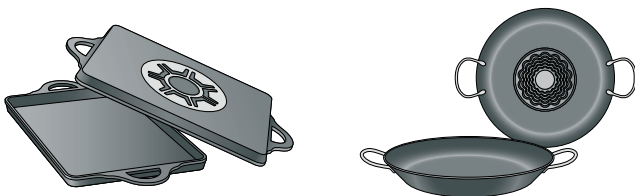
A következő fejezetben ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőfelülethez: → "Edényteszt".

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

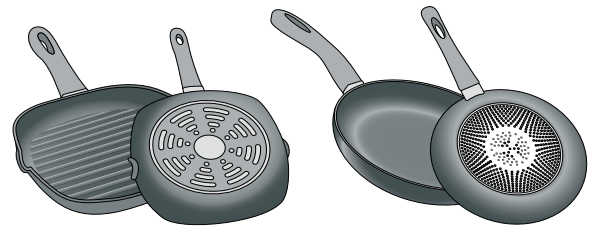


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

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



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



Nem megfelelő edények

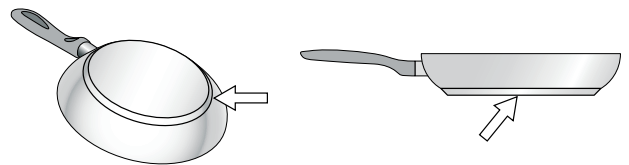
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának tulajdonságai

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

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



Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

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

Vékony aljú vagy üres edények

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

Edényfelismerés

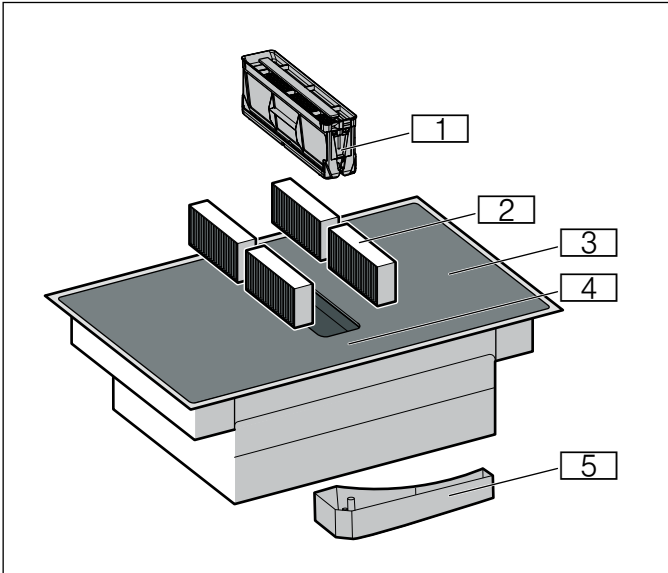
Az edényfelismerésnek mindegyik főzőhely esetében van egy alsó határa, amely az edény aljának ferromágneses átmérőjétől és anyagától függ. Ezért mindig azt a főzőhelyet javasoljuk használni, amelyek a legmegfelelőbb az edény aljának átmérőjéhez.

A készülék megismerése

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

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

Az Ön új készüléke



Sz.	Megnevezés
1	Fém zsírszűrő
2	Aktívszén-szűrő keringetési üzemmód vagy zajszűrő kivezetési üzemmód esetén*
3	Főzőfelület
4	Kezelőfelület
5	Túlfolyó tartálya

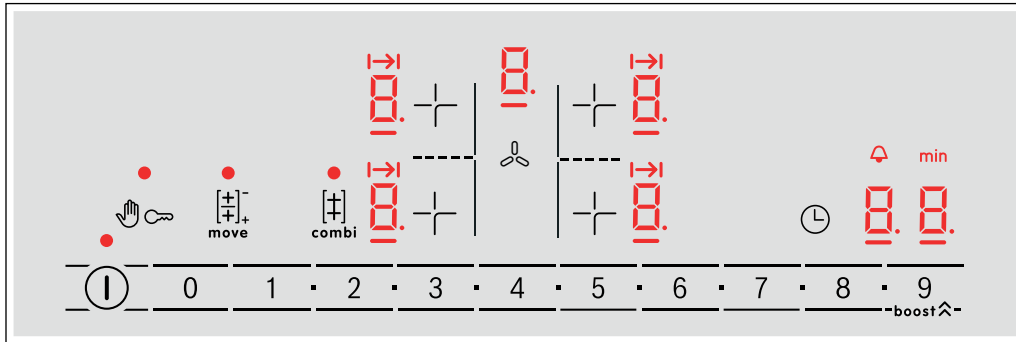
*A készülék kivitelétől függően

Kiegészítő tartozékok

A készülék beépítési típusától függően különböző tartozékok állnak rendelkezésre, amelyeket a szaküzletekben, a vevőszolgálatnál, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezhet be:

- Légekivezetési készlet
- Légekeringetési készlet
- Aktívszén-szűrő légekeringetési üzemmódhoz
- Zajszűrő légekivezetési üzemmódhoz

Kezelőfelület



Választószenzorok	
ⓘ	Főkapcsoló
+	Főzőzóna kiválasztása
0 1 2 ... 8 9	Beállítási tartomány
👉	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
🔑	Gyerekszár
combi	CombiZone funkció
move	Move funkció
boost ^	PowerBoost funkciók Intenzív ventilátorfokozatok
🕒	Időfunkciók
🌀	Manuális elszívóvezérlés

Kijelzés	
0	Üzemállapot
1-9	Teljesítményfokozatok
00	Időzítés funkció
H/h	Maradék hő
b	Powerboost funkció I. intenzív ventilátorfokozat
b.	II. intenzív ventilátorfokozat
↔	Automata főzésidőzítő
🔔	Jelzőóra
min	Időkijelzés

Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Az edényeket soha ne húzza a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Főzőhelyek

Főzőzónák		
<input type="checkbox"/>	Egyszerű főzőzóna	Megfelelő méretű főzőedényt használjon
<input type="checkbox"/>	Kombinált főzőzóna	Lásd a következő fejezetet: → "CombiZone" vagy → "Move funkció"
Csak indukciós főzőlaphoz alkalmas edényt használjon, lásd a következő fejezetet: → "Főzés indukcióval"		

Maradék hő-kijelzés

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

A maradék hő nagyságától függően az alábbi kijelzések jelennek meg:

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

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

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

Üzemmodok

Ezt a készüléket légkivezetéses vagy légkeringetéses üzemmódban használhatja.

Kivezetéses üzemmód



A beszívott levegőt a zsírszűrők megtisztítják, és egy csőrendszeren keresztül elvezetik a szabadba.

Utasítás: Az elhasznált levegőt sem egy működésben lévő füst- vagy füstgázelvezető kürtőbe, sem olyan aknába nem szabad elvezetni, amely azoknak a helyiségeknek a szellőztetésére szolgál, ahol a tűzhelyek el vannak helyezve.

- Ha az elhasznált levegőt üzemén kívül lévő füst- vagy füstgázelvezető kürtőbe vezetik el, be kell szerezni az illetékes kéményseprő mester hozzájárulását.
- Ha az elhasznált levegőt a külső falon vezetik keresztül, teleszkópos beépített szekrényt kell használni.

Légkeringetéses üzemmód



A beszívott levegőt a zsírszűrő és egy aktívszén-szűrő megtisztítja, majd a készülék visszavezeti a konyhába.

Utasítás: A szagok megkötéséhez légkeringetéses üzemmódban be kell építenie egy aktívszén-szűrőt. A készülék légkeringetéses üzemmódban történő üzemeltetésének különböző lehetőségeit tekintse meg a prospektusban, vagy kérdezze meg a szakkereskedőt. Az ehhez szükséges tartozékot a szaküzletben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban vásárolhatja meg.

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

A készülék első használata előtt vegye figyelembe a következő útmutatást:

Alaposan tisztítsa meg a készüléket és tartozékait.

Mielőtt elkezdené használni új készülékét, el kell végeznie néhány beállítást.

A főzőfelületet a főkapcsolóval  kapcsolja be és ki.

Üzemmod beállítása

A készüléket gyárilag légkeringetéses üzemmóddal beállítva szállítjuk.

Ha a főzőlapot a szabadba vezető légelvezetéssel szerelték fel, a **C 17** beállításban kell ezt az üzemmódot konfigurálni. Lásd a következő fejezetet:

→ "Alapbeállítások".

A készülék kezelése



Ebben a fejezetben a főzőhely beállításának módját ismertetjük. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.


Javaslat: A főzés kezdetén kapcsolja be az elszívást, és csak néhány perccel a főzés befejezése után kapcsolja ki. Így távolíthatja el a leghatékonyabban a konyhai gőzöket.

Utasítás: A készüléket soha ne használja fém zsírszűrő és a túlfolyó tartálya nélkül.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló kijelzője és a főzőhely-kijelzők  világítanak. A főzőfelület üzemkész.

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

Utasítások


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

Főzőhely beállítása

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

1 főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat

9 főzési fokozat = legmagasabb fokozat




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

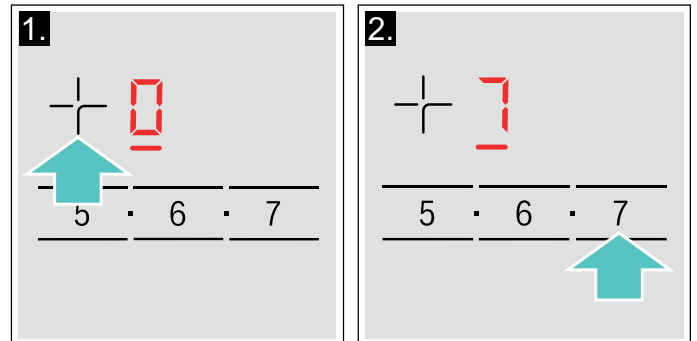
Utasítások

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

Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

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




A főzési fokozatot a készülék beállította.

Főzési fokozat módosítása

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

Főzőfelület kikapcsolása

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

Utasítások

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

Főzési tanácsok

Javaslatok

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

Főzési táblázat

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

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

*Fedő nélkül

** Fordítsa meg többször.

***Melegítse elő 8-8. fokozaton.

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

*Fedő nélkül

** Fordítsa meg többször.



***Melegítse elő 8-8. fokozaton.

Manuális elszívóvezérlés

A ventilátorfokozatot manuálisan is vezérelheti.



Utasítás: Magas edényeknél nem garantálható az optimális elszívási teljesítmény. Az elszívási teljesítményt javíthatja egy ferden elhelyezett fedővel.

Aktiválás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
Az elszívás a beállított teljesítményfokozaton indul el.
2. A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.
A beállított főzési fokozat világít.
3. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

A ventilátor be van kapcsolva.


Módosítás és kikapcsolás






Érintse meg a  szimbólumot és válassza ki a kívánt főzési fokozatot, vagy a beállítási területen állítsa be a következőt: .


Intenzív fokozat

Az elszívás két intenzív fokozattal rendelkezik. Ha bekapcsolja az intenzív fokozatokat, a ventilátor rövid ideig a legnagyobb teljesítménnyel működik.



Aktiválás

Érintse meg a  szimbólumot és válassza ki a kívánt ventilátorfokozatot.

- **I. intenzív fokozat:** válassza ki a  főzési fokozatot, majd érintse meg a **Boost**  szimbólumot. A  kijelzés világít. Az intenzív fokozat be van kapcsolva.
- **II. intenzív fokozat:** érintse meg újra a **Boost**  szimbólumot. A  kijelzés világít. Az intenzív fokozat be van kapcsolva.

Utasítás: 8 perc elteltével a készülék magától visszakapcsol a  teljesítményfokozatra.

Módosítás és kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot és válassza ki a kívánt főzési fokozatot, vagy a beállítási területen állítsa be a következőt: .

Automatikus indítás

Ha kiválaszt egy főzési fokozatot egy főzőzónához, akkor bekapcsol az automatikus indítás. A ventilátor egy főzési fokozatnál az aktuális főzőzónák főzési fokozatának megfelelően kapcsol be.

A beállítás módosításáról a következő fejezetben tájékozódhat: → "Alapbeállítások".

Utánfutás funkció

A továbbműködés funkció a főzőlap kikapcsolása után is tovább működteti az elszívőrendszert. Így eltávolítja a még jelen lévő konyhai párat. Ezután az elszívőrendszer automatikusan kikapcsol.


Aktiválás

A továbbműködés gyárilag egy maximális lekapcsolási idővel kapcsol be. A beállítás módosításáról a következő fejezetben tájékozódhat: → "Alapbeállítások".

Utasítás: A továbbműködés csak akkor kapcsol be, ha legalább egy főzőhelyet legalább egy percre bekapcsolt.

Kikapcsolás

Manuális

Érintse meg a  szimbólumot. A továbbműködés funkció kikapcsol.

Automatikus

A következő esetekben kikapcsol a továbbműködés funkció:

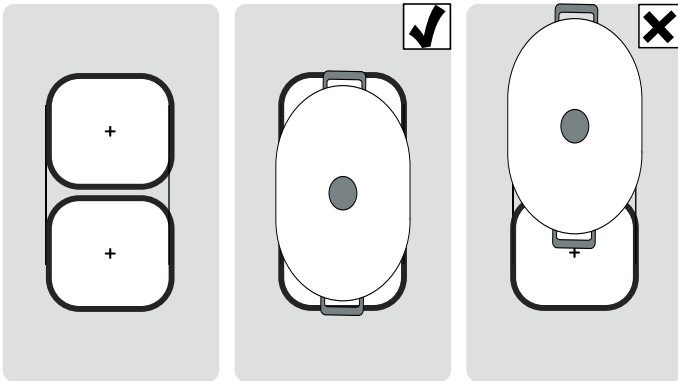
- A továbbműködési idő letelt.
- A készüléket ismét bekapcsolták.

CombiZone

Ezzel a funkcióval összekapcsolhatja a CombiZone főzőzónáit, és beállíthatja ugyanazt a teljesítményfokozatot mindkét főzőzónához. Különösen hosszúkás edényben történő főzéshez alkalmas.

Főzőedényekre vonatkozó utasítások


Az optimális eredmény érdekében olyan edényt használjon, amely mindkét főzőzónához megfelelő. Tegye az edényt a főzőzónák közé.



Ha csak egy edényt használ a főzőzónák egyikén, átolthatja azt a másik főzőzónára. Ebben az esetben a készülék átveszi a teljesítményfokozatot és a kiválasztott beállításokat.

Aktiválás

A főzőfelület legyen bekapcsolva.


- Válassza ki a CombiZone-hoz tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
- Érintse meg a  szimbólumot. A ● kijelzés világít. A főzési fokozat megjelenik az alsó főzőhely kijelzőjén.

A funkció be van kapcsolva.

Főzési fokozat módosítása

Válassza ki a CombiZone két főzőhelyének egyikét, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási tartományban.


Kikapcsolás


Válassza ki a funkcióhoz tartozó két főzőhely egyikét, majd érintse meg a  szimbólumot.

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

Move funkció

Ezzel a funkcióval összekapcsolhatja a CombiZone főzőzónáit, és mindkét főzőzónához különböző teljesítményfokozatot választhat. Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatok:

Elülső főzőzóna =  teljesítményfokozat

Hátsó főzőzóna =  teljesítményfokozat

A teljesítményfokozatok mindegyik főzőzónához egymástól függetlenül megváltoztathatók.

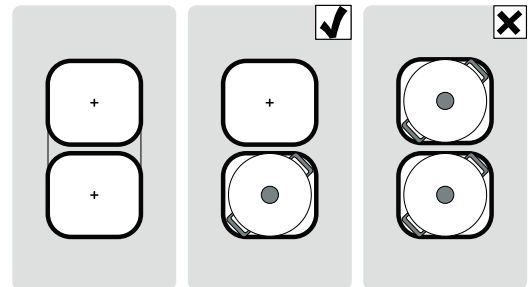
Utasítások

- Az edényt csak az egyik főzőhelyre helyezze. A funkció nem aktiválható, ha mindkét főzőhelyre rá van helyezve egy főzőedény.
- Annak a főzőhelynek a kijelzője, amelyiken nem található edény, halványabban világít. Csak akkor kapcsolódik be, ha átolja az edényt erre a főzőhelyre, és a készülék felismeri azt.
- Ha a funkció már be van kapcsolva, és egy második főzőedényt helyez a szabad főzőhelyre, akkor a kijelző továbbra is halványabban világít. A főzőhely nincs bekapcsolva. A főzőhely akkor kapcsol be, amikor eltávolítja az első főzőedényt.

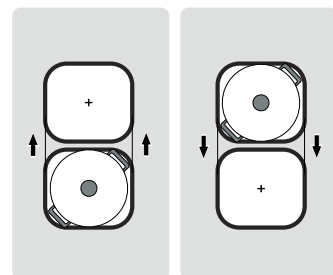
Tanácsok az edények használatához

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

Csak egyetlen edényt használjon, amely csak egy főzőzónát fed le.




Főzőedény eltolása egyik főzőzónáról a másikra:




Aktiválás

Kombinálja a két, különböző főzési fokozatra beállított főzőhelyet.

1. Válassza ki a Move funkcióhoz tartozó két főzőhely egyikét.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A ● kijelzés világít. A főzési fokozatok megjelennek a két főzőhely kijelzőjén.

A funkció be van kapcsolva.

Utasítások

- Annak a főzőhelynek a kijelzője, amelyiken az edény található, fényesebben világít.
- A továbbiakban kiválasztott főzőhely kijelzőjén a  kijelzés világít.

A főzési fokozat megváltoztatása


Válassza ki a Move funkcióhoz tartozó két főzőhely egyikét, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási tartományban.

Utasítás: Ha a funkciót kikapcsolja, akkor a főzési fokozatok visszaállnak az alapbeállítás szerinti értékekre

Inaktiválás

Érintse meg a  szimbólumot.

A funkció ki van kapcsolva.

Utasítás: Ha a két főzőhely egyikét a  szimbólumra állítja, akkor a funkció kikapcsol körülbelül 10 másodpercen belül.

időfunkciók




A főzőfelület két időzítésfunkcióval rendelkezik:

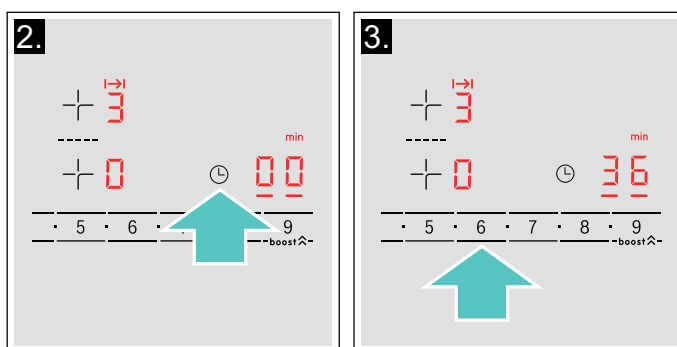
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra

A főzési idő programozása

A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Így állítsa be:

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





Néhány másodperc múlva az idő elkezdi lefutni.

Utasítások


- Minden főzőhelyhez automatikusan beállítható ugyanaz a főzési idő. A beállított idő mindegyik főzőhely esetén egymástól függetlenül fut le. A(z) → "Alapbeállítások" fejezetben információkat talál a főzési idő automatikus programozásához.
- Ha a kombinált főzőhely esetén a CombiZone vagy a Move funkciót választja, akkor a beállított idő azonos mindkét főzőhely esetén.

Idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőfelületet, majd nyomja meg a szimbólumot .

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

Ha az idő letelt

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

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

Utasítások




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

A konyhai óra



A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.


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

Beállítás



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


Az idő módosítása vagy törlése

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


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




Az idő letelte után

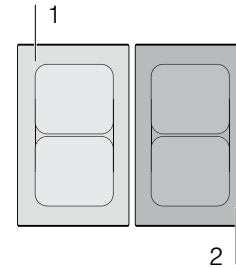
Egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn megjelenik a  és a  kijelzés felvillan. 10 másodperc elteltével kialszanak a kijelzések.

A  szimbólum megérintésére a kijelzések kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

PowerBoost funkció




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

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






Utasítás: A CombiZone-ban a PowerBoost funkció csak akkor aktiválható, ha a két főzőzónát egymástól függetlenül használja.

Bekapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Válassza ki a  főzési fokozatot, majd érintse meg a **boost**  szimbólumot. A  kijelzés világít. A funkció bekapcsolt.

Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **boost**  szimbólumot. A kijelzőn kialszik a , és a főzőhely visszakapcsol a -es főzési fokozatra. A funkció ki van kapcsolva.



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


Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A  szimbólum 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

Automatikus gyermekbiztonsági zár


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


Be- és kikapcsolás

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

Törlési védelem

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

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

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

Utasítások

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

Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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

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

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

Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket az alapbeállításokat saját igényeire szabhatja.

Kijelzés	Funkció
c 1	Gyerekzár 0 Kézi*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
c 2	Hangjelzések 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 bekapcsolva.*
c 3	Energiafogyasztás kijelzése 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
c 5	Főzési idő automatikus programozása 00 Kikapcsolva.* 0 1-99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Az időzítés funkció hangjelzésének időtartama 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc. 3 1 perc.
c 7	Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. 0 Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. */** 1 1000 W minimális teljesítmény. 1. 1500 W ... 3 3000 W ajánlott 13 amper esetén. 3. 3500 W ajánlott 16 amper esetén. 4 4000 W 4. 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... 9 vagy 9. A főzőfelület maximális teljesítménye.**
c 9	A főzőzóna kiválasztásának ideje 0 Korlátlan: Az utoljára beállított főzőzóna marad kiválasztva.* 1 Korlátozott: A főzőzóna csak néhány másodpercig marad kiválasztva.
c 12	Főzőedény és főzési folyamat eredményének ellenőrzése 0 Nem alkalmas 1 Nem optimális 2 Alkalmas
c 17	Légkeringetési vagy légkivezetési üzemmód beállítása 0 Légkeringetési üzemmód konfigurálása.* 1 Légkivezetési üzemmód konfigurálása.

c 18	Automatikus indítás beállítása
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva: A ventilátor egy főzési fokozatnál az aktuális főzőzónák főzési fokozatának megfelelően kapcsol be.*
c 20	A továbbműködés beállítása
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva*: Ha a főzőlap légkivezetéses üzemmóddal működik, akkor az elszívás kb. 6 percre kapcsol be a 3 főzési fokozatnál. Ha a főzőlap légkeringetéses üzemmóddal működik, akkor az elszívás kb. 30 percre kapcsol be a 1 főzési fokozatnál. A továbbműködés funkció ennyi idő elteltével automatikusan kikapcsol.
c 0	Normál beállítások visszaállítása
0	Egyéni beállítások.*
1	Gyári beállítások visszaállítása.

*Gyári beállítás

**A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.

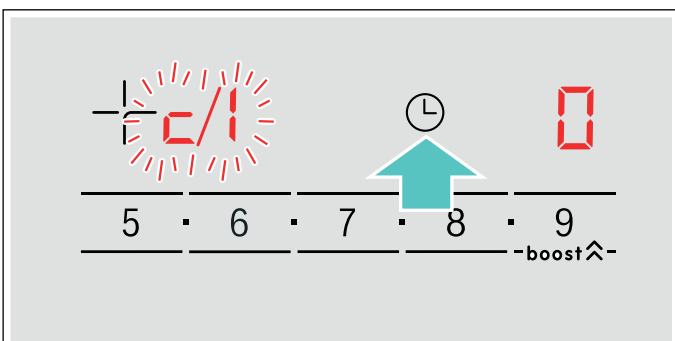
Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

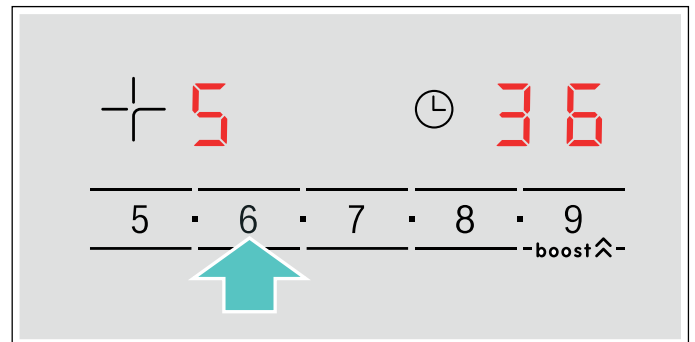
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a \ominus szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

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

3. A \ominus szimbólum ismételt megérintésével az alapbeállításokhoz jut. A kijelzőkön felváltva villog a **c** és **1** és megjelenik a \ominus alapbeállításként.



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



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

A készülék menti a beállításokat.

Kilépés az alapbeállítások menüből

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

Energiafogyasztás kijelzése

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

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

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

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

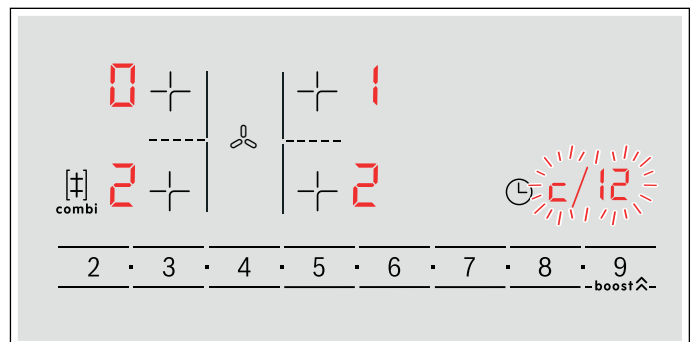
Edényteszt

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

1. A szobahőmérsékletű edényt töltsé meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **c 1 2**.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a következő: **—**.

A funkció be van kapcsolva.

10 másodperc elteltével megjelenik a főzőzóna kijelzőjén a főzési folyamat minőségére és gyorsaságára vonatkozó eredmény.



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

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

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

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

Utasítások

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

Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

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

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

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

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

Tisztítás

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik. Ha forró folyadék kerül a készülékbe, hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt eltávolítaná a fém zsírszűrőt vagy a túlfolyótartályt.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. A készüléket csak nedves törlővel tisztítsa. Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülék belső részeinek széle éles lehet. Viseljen védőkesztyűt.

Utasítások

- A tisztításhoz csak kevés vizet használjon, a készülékbe nem kerülhet víz.
- Tisztítás előtt távolítsa el kezéről és karjáról az ékszereket.
- Ne használjon semmilyen tisztítószeret, amíg a főzőfelület forró, mert foltok alakulhatnak ki rajta. Győződjön meg arról, hogy a használt tisztítószer maradványait teljesen eltávolította.

Tisztítószer

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

Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó összes utasítást és figyelmeztetést.

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

Figyelem!

Felületi sérülések

Ne használjon:

- hígítás nélküli mosogatószer
- mosogatógéphez való tisztítószer
- súrolószer
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet
- sütőtisztítószereket
- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószereket
- magas alkoholtartalmú tisztítószereket
- kemény, karcoló tisztítószivacsokat, keféket vagy dörzspárnákat

Figyelem!

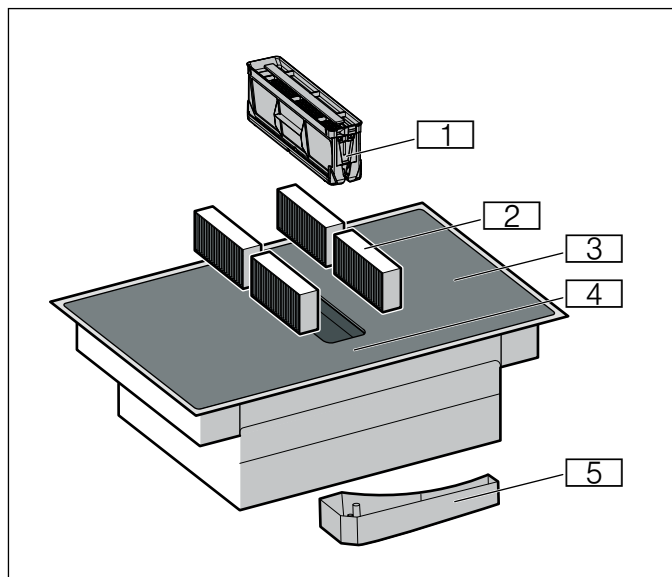
Felületi sérülések

Az új szivacskenőket használat előtt mindig alaposan mossa ki!

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Terület	Tisztítószer
Üvegkerámia	<p>Üvegtisztítószer a vízkő és vízmaradványok okozta foltok esetén: Tisztítsa meg a főzőfelületet, amint lehűlt. Használjon az üvegkerámia főzőfelülethez alkalmas tisztítószer vagy üvegtisztítószer.</p> <p>Üvegkaparó cukor, rizskeményítő vagy műanyag okozta foltok esetén: Tisztítsa meg azonnal. Vigyázat: égési sérülés veszélye.</p> <p>Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törölkendővel törölje szárazra.</p> <p>Utasítás: Ne használjon mosogatógéphez való tisztítószer.</p>
Nemesacél	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölkőruhával szárítsa meg.</p> <p>A tisztításhoz csak kevés vizet használjon, a készülékbe nem kerülhet víz.</p> <p>Az odaszáradt részeket egy kevés vízzel és mosogatószerrel lazítsa fel, de ne súrolja.</p> <p>A nemesacél felületeket csak csiszolási irányban tisztítsa.</p> <p>A vevőszolgálatnál, internetes áruházunkban vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális nemesacél-ápoló szerek. Az ápolószert lehetőleg könnyen vigye fel egy puha kendővel.</p> <p>Utasítás: A főzőfelület keretének tisztításához ne használjon üvegkaparót.</p>
Műanyag	<p>Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy nedves kendővel vagy a mosogatógépben.</p>
Kezelőelemek	<p>Forró mosogatószeres víz vagy megfelelő üvegtisztítószer: Nedves mosogatókendővel tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.</p>

Tisztítandó alkatrészek



Sz.	Megnevezés
1	Fém zsírszűrő
2	Aktívszén-szűrő keringetési üzemmód vagy zajszűrő kivezetési üzemmód esetén*
3	Főzőfelület
4	Kezelőfelület
5	Túlfolyó tartálya

*A készülék kivitelétől függően

Főzőfelület kerete (csak keretes főzőfelülettel rendelkező készülékeknel)

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

- Csak meleg mosószeres vizet használjon
- Az új mosogatóruhákat használat előtt alaposan mossa ki.
- Ne használjon karcoló vagy maró hatású tisztítószereket.
- Ne használjon üvegkaparót vagy hegyes tárgyakat.
- Ne használjon kemény, karcoló tisztítószivacsokat, keféket vagy dörzspárnákat.

Főzőlap

Tisztítsa meg a főzőfelületet minden főzés után. Így megakadályozza az odatapadt ételmaradványok leégését. Csak akkor kezdje el a főzőfelület tisztítását, ha a maradékhő-kijelzés kialudt. A kifutott folyadékot azonnal távolítsa el, hogy ne száradjanak oda az ételmaradványok.

A főzőfelület tisztítása során hagyja a fém zsírszűrőt a készülékben. A szennyeződések és ételmaradványok a fém zsírszűrőben gyűlnek össze, nem a készülék belsejében. A fém zsírszűrő mosogatógépben tisztítható.

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

A makacs szennyeződések eltávolításához legjobb a kereskedelemben kapható üvegkaparó vagy üvegkerámia-tisztító szer. Vegye figyelembe a gyártói utasításokat.

Alkalmas üvegkaparó (cikkszám: 00087670) a vevőszolgálatnál vagy online áruházunkban kapható.

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

Ventilátor

A szag- és zsírkiválasztás biztosítása érdekében a szűrőket rendszeresen cserélni vagy tisztítani kell.

Fém zsírszűrő

A fém zsírszűrőt rendszeresen tisztítani kell.

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

A zsírszűrőben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak. Rendszeresen tisztítsa a zsírszűrőt. A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.

Aktívszén-szűrő

Az aktívszén-szűrőt rendszeres időközönként ki kell cserélni. Ehhez vegye figyelembe a készüléken megjelenő telítettségkijelzést.

Amennyiben a készülékét csak légkivezetéses üzemmódban használja, akkor cserélje ki az aktívszén-szűrőt, ha az elszennyeződött.

Telítettségkijelzés

Ha az aktívszén-szűrők telítettek, a készülék kikapcsolását követően felhangzik egy hangjelzés.

A kijelzőmezőn világít a **F** szimbólum.

Legkésőbb most ki kell cserélnie az aktívszén-szűrőket.

Az aktívszén-szűrők cseréje után állítsa vissza a telítettség-kijelzőt, hogy a **F** szimbólum ne világítson tovább.

A készülék kikapcsolása után a **F** szimbólum világít.

Tartsa lenyomva az elszívást jelző szimbólumot, amíg egy hangjelzés nem hallatszik.

Az aktívszén-szűrő telítettség-kijelzése visszaállításra került.

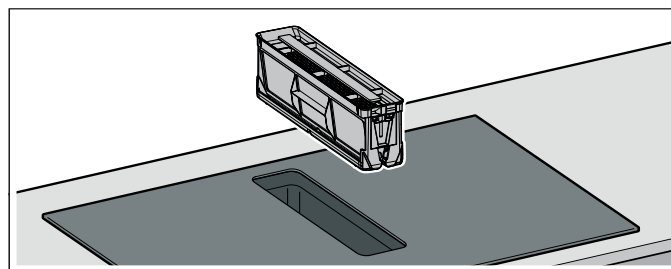
Aktívszén-szűrők cseréje (csak légkeringetési üzemmód esetén)

Az aktívszén-szűrők megkötik a konyhai gőz szaganyagait. Csak légkeringetési üzemmódban működnek.

Utasítások

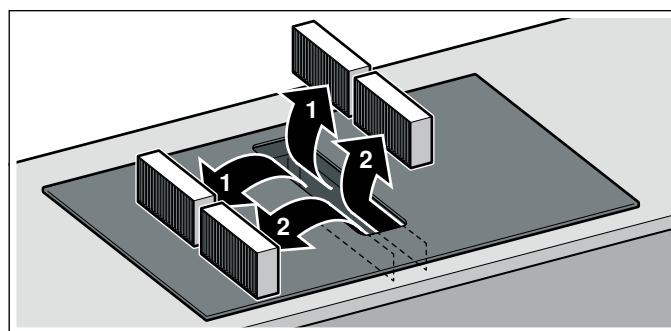
- Az aktívszén-szűrők és a zajsűrők részei a csomagnak. Amennyiben csere szükséges, szakkereskedésekben, a vevőszolgálatnál vagy az online shopban kaphatók aktívszén-szűrők vagy zajsűrők.
- Az aktívszén-szűrők és zajsűrők nem tisztíthatók és nem használhatók fel újra.
- Csak eredeti szűrőt használjon. Ez biztosítja az optimális működést.

1. Vegye ki a fém zsírszűrőt.

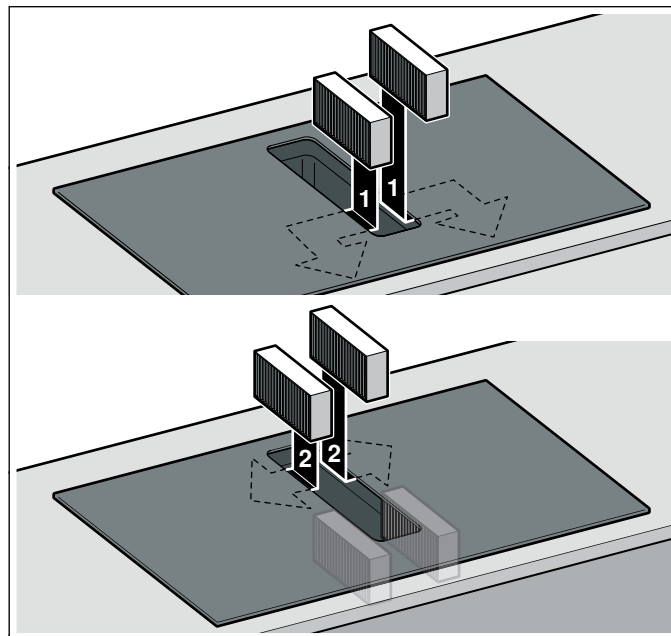


Utasítások

- A tartályban alul zsír gyűlhet össze. Ne döntse meg a fém zsírszűrőt, hogy elkerülje a zsír lecsepegését.
 - Biztosítsa, hogy a fém zsírszűrő ne essen le, és ne károsítsa a főzőfelületet.
2. Vegye ki a négy aktívszén-szűrőt vagy zajsűrőt és ártalmatlanítsa megfelelően.



3. Helyezzen be egy-egy aktívszén-szűrőt a készülékbe jobbról és balról és tolja előre.



4. A többi aktívszén-szűrőt helyezze be jobbról és balról a készülékbe.
5. Helyezze be a fém zsírszűrőt.

Telítettségkijelzések visszaállítása

Az aktívszén-szűrők cseréje után állítsa vissza a telítettség-kijelzőt, hogy a **F** szimbólum ne világítson tovább.

A készülék kikapcsolása után a **F** szimbólum világít.

Tartsa lenyomva az elszívást jelző szimbólumot, amíg egy hangjelzés nem hallatszik.

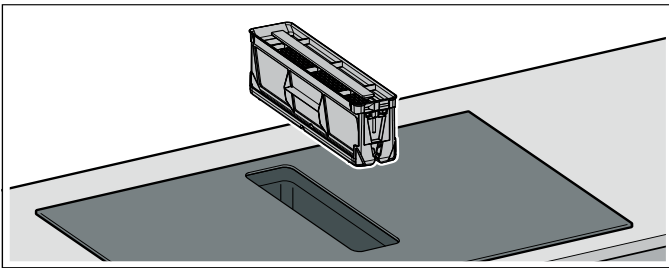
Az aktívszén-szűrő telítettség-kijelzése visszaállításra került.

Fém zsírszűrők kiszérése

A fém zsírszűrők kiszűrik a zsírt a konyhai gőzből. Az optimális működés érdekében a fém zsírszűrőt rendszeresen tisztítani kell.

Rendszeresen tisztítsa meg belülről is a szagelszívó rendszert. Makacs szennyeződések esetén használhat speciális zsíroldót.

1. Vegye ki a fém zsírszűrőt.



Utasítások

- A tartályban alul zsír gyűlhet össze. Ne döntse meg a fém zsírszűrőt, hogy elkerülje a zsír lecsepegését.
 - Biztosítsa, hogy a fém zsírszűrő ne essen le, és ne károsítsa a főzőfelületet.
2. A fém zsírszűrőt mosogatógépben vagy forró mosogatószeres vízzel tisztíthatja meg. → "Fém zsírszűrők tisztítása" a(z) 26. Oldalon
 3. Szükség esetén szerelje le a fém zsírszűrőt, majd vegye ki az aktívszén-szűrőt és tisztítsa meg belülről a készüléket.
 4. Tisztítást követően helyezze vissza a fém zsírszűrőt, miután az megszáradt.

Fém zsírszűrők tisztítása

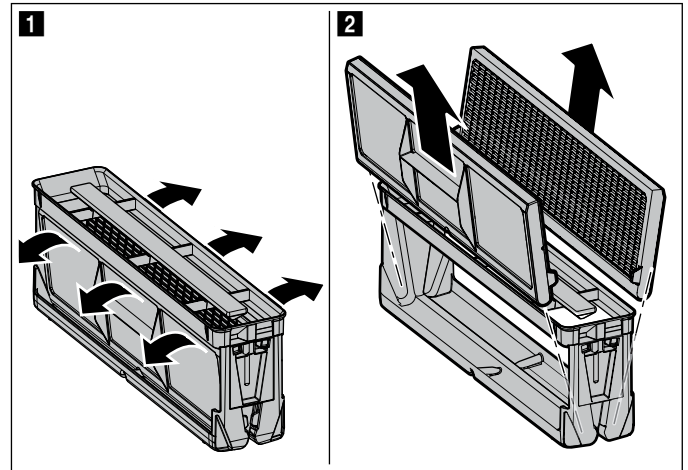
Utasítások

- Ne használjon maró hatású, sav- vagy lúgtartalmú tisztítószereket.
- A fém zsírszűrőt mosogatógépben vagy kézzel tisztíthatja meg.

Kézzel:

Utasítás: Makacs szennyeződések esetén használhat speciális zsíroldót. Ezt az online áruházban lehet megrendelni.

- Szerelje szét a fém zsírszűrőt.



- Áztassa be a fém zsírszűrőket forró mosogatószeres vízbe.
- A fém zsírszűrő tisztításához használjon keféket, és tisztítás után alaposan öblítse ki a fém zsírszűrőt.
- Csöpögtesse le a fém zsírszűrőt.

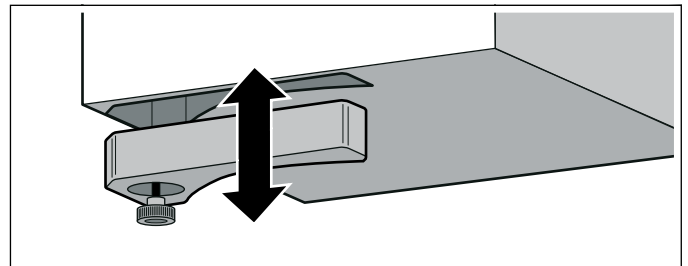
A mosogatógépben:

- Az erősen szennyezett fém zsírszűrőt ne tisztítsa együtt az edénnyel.
- A fém zsírszűrőt lazán helyezze a mosogatógépbe. Ne akassza be a fém zsírszűrőt.
- Az optimális tisztítás érdekében a fém zsírszűrőt a szűrős oldalával lefelé helyezze a mosogatógépbe.

Túlfolyó tartályának tisztítása

1. A túlfolyótartályt két kézzel csavarozza le.

Utasítás: Ne döntse meg a túlfolyótartályt, hogy elkerülje a folyadék kiömlését.



2. Ürítse ki és öblítse ki a túlfolyótartályt.
3. Szükség esetén távolítsa el a csavart és tisztítsa meg mosogatógépben a túlfolyó tartályát a csavar nélkül.
4. Tisztítás után csavarozza vissza a túlfolyótartályt.

Utasítások

- Ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartályának bevezetője nem tömődött-e el. Ha tárgyak kerülnek a készülékbe, távolítsa el ezeket, miután a készülék lehűlt. Ehhez vegye ki a fém zsírszűrőket.
- Ha felülről folyadék kerül a készülékbe, ez a túlfolyó tartályában gyűlik össze. Csavarozza le és ürítse ki a túlfolyó tartályát.

Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

Használat

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

A gyerekzár be van kapcsolva.

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

Miért villognak a világító kijelzések, és miért hallatszik egy hangjelzés?

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

A hangjelzés kikapcsolásáról a következő fejezetben tájékozódhat: → "Alapbeállítások".

Az elszívás nem kapcsol be, noha az automatikus indítás be van állítva.

Kapcsolja be manuálisan az elszívást, vagy ellenőrizze az automata üzemmód konfigurációját. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Alapbeállítások".

Az elszívás bekapcsolva marad, noha a főzőzónák ki vannak kapcsolva.

Manuálisan kapcsolja ki az elszívást.

Erről a beállításról a következő fejezetben talál további információkat: → "A készülék kezelése".

A levegő elszívása túl gyenge.

Ellenőrizze, hogy a fém zsírszűrő tiszta-e.

További információk a tisztításról és a szűrőcseréről a következő fejezetben találhatóak: → "Tisztítás".

Zajok

Miért hallatszanak zajok főzés közben?

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

Lehetséges zajok:

Mély zúgás, mint egy transzformátor esetén:

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

Mély sípolás:

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

Sercegés:

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

Magas sípoló hang:

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

Ventilátor zaja:

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

Edény

Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

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

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

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

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

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

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

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

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

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

Tisztítás

Hogyan tisztíthatom az indukciós főzőlapot?

Optimális eredményeket speciális üvegkerámia-tisztítószerrel érhet el. Ne használjon durva vagy maró hatású tisztítószereket, mosógatógéphez való tisztítószereket (koncentrátumokat) vagy dörzsszivacsot.

A főzőlap tisztításáról és ápolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Tisztítás".

A főzőlap alatti szekrényben víz van.

Ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartálya tele van-e.

A túlfolyó tartályának tisztításáról a következő fejezetben olvashat: → "Tisztítás".

Milyen időközönként kell megtisztítanom a túlfolyó tartályát?

Gyakran tisztítsa meg a túlfolyó tartályát.

A túlfolyó tartályának tisztításáról a következő fejezetben olvashat: → "Tisztítás".

Milyen időközönként kell megtisztítanom a fém zsírszűrőt?

Gyakran tisztítsa meg a fém zsírszűrőt.

A szűrő tisztításáról és ápolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Tisztítás".

Üzemzavar – mi a teendő?

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

Kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás megszakadt. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Az elektronika hibája.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban. Ellenőrizze, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e. Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy van rajta.	Száráítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőzóna-kijelzőknél villog a – kijelző.	Hiba lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
F	Az aktív szén-szűrő megtelt vagy a telítettség-kijelző világít, noha megtisztította vagy kicserélte a szűrőt.	Cserélje ki a szűrőt és állítsa vissza a szűrőteltettség-kijelzést. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Tisztítás".
F2	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőzónát.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
F4	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőzónát.	
F5 + teljesítményfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el a megfelelő edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
F5 és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében.	Távolítsa el a megfelelő edényt, és várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
F1 / F6	A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Ezután kapcsolja be újra a főzőzónát.
F8	A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. További információk a következő fejezetben találhatóak: .
E9000 E90 10	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Értesítse az áramszolgáltatót.
U400	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva.	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Ellenőrizze, hogy a főzőfelületet a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.

Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.

Utasítások

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

Vevőszolgálat

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

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

A vevőszolgálatunkkal történő kapcsolatfelvétel esetén mindig adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

A megfelelő számokat tartalmazó típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia főzőfelületen is. A vevőszolgálatok jegyzékét (KI) és a gyártási számot (FD-Nr.) az alapbeállításoknál tekintheti meg. Ehhez olvassa el a következő fejezetet:

→ "Alapbeállítások".

Tájékoztatjuk, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása a hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Próbaételek

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

A táblázatban szereplő adatok az általunk használt Schulte-Ufer konyhai eszközökre vonatkoznak (4 részes készlet indukciós főzőlapokhoz, HEZ 390042), melyek méretei:

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

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

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

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

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

Cuprins

 Utilizarea conform destinației	34	 Funcția PowerBoost	48
 Instrucțiuni de siguranță importante	35	Activare	48
 Cauzele avariilor	37	Dezactivare	48
 Protecția mediului	37	 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	49
Recomandări privind economisirea energiei	37	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii	49
Evacuarea corectă ca deșeu	37	Siguranță automată pentru copii	49
 Gătitul cu inducție	38	 Protecția la ștergere	49
Avantaje la gătitul cu inducție	38	 Deconectarea automată de siguranță	49
Recipiente	38	 Setări de bază	50
 Familiarizarea cu aparatul	39	Accesarea setărilor de bază:	51
Noul dumneavoastră aparat	39	 Afișajul consumului de energie	52
Accesorii speciale	39	 Testul vaselor de gătit	52
Panoul de comandă	40	 PowerManager	53
Zonele de gătit	40	 Curățarea	53
Indicatorul de căldură reziduală	40	Produse de curățare	53
 Moduri de funcționare	41	Componente care trebuie curățate	54
Funcționarea cu aer evacuat	41	Cadru plitei (doar la aparatele cu cadru la plită)	54
Funcționarea cu aer recirculat	41	Plită de gătit	54
 Înainte de prima utilizare	41	Ventilație	55
Setarea modului de funcționare	41	Curățați recipientul de preaplin	56
 Operarea aparatului	42	 Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	57
Conectarea și deconectarea plitei	42	 Defecțiuni – ce este de făcut?	59
Setarea poziției de gătit	42	 Unitatea service abilitată	60
Recomandări pentru gătit	43	Numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD)	60
Sistemul manual de control al ventilației	45	 Preparate de verificare	61
Treapta intensivă	45		
Mod de pornire automată	45		
Funcționarea inerțială a ventilatorului	45		
 CombiZone	46		
Instrucțiuni privitoare la veselă	46		
Activare	46		
Dezactivare	46		
 Funcția Move	46		
Recomandări pentru utilizarea recipientelor	46		
Activare	47		
Dezactivare	47		
 Funcții de timp	47		
Programarea timpului de preparare	47		
Ceasul cu alarmă de bucătărie	48		

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



Utilizarea conform destinației

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

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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

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

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

Folosiți exclusiv dispozitivele de protecție sau grătarele de protecție pentru copii, care au fost aprobate de noi. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, pot duce la accidente.

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

Substanțele și vaporii periculoși sau explozivi nu trebuie aspirați.

Aveți grijă ca părțile mici sau lichidele să nu ajungă în aparat.

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

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

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

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

⚠️ Instrucțiuni de siguranță importante

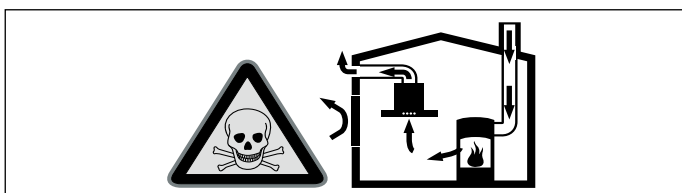
⚠️ Avertizare – Pericol de sufocare!

Materialul de ambalaj este periculos pentru copii. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu material de ambalaj.

⚠️ Avertizare – Pericol de moarte!

Gazele de combustie aspirate înapoi pot duce la intoxicații.

Aveți grijă ca alimentarea cu aer să fie suficientă atunci când aparatul este folosit în modul de funcționare cu aer evacuat în același timp cu un loc de gătit dependent de aerul camerei.



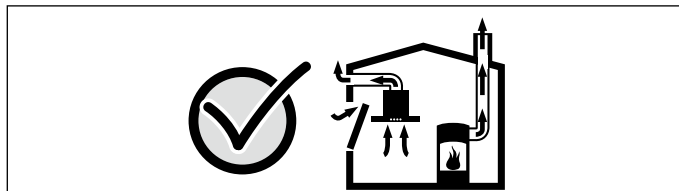
Locurile de gătit dependente de aerul camerei (de ex. aparate de încălzit cu gaz, ulei, lemn sau cărbune, încălzitoare permanente, preparatoare de apă caldă) trag aerul de ardere din spațiul în care sunt instalate și conduc gazele arse în afară printr-o instalație de evacuare a gazelor (de ex. coș de fum). În utilizarea împreună cu o hotă pornită, se trage aer din bucătărie și din camerele învecinate – fără o alimentare suficientă cu aer se formează o subpresiune. Gazele otrăvitoare din coș de fum sau din puțul de tiraj sunt aspirate înapoi în camerele de locuit.

- Din această cauză trebuie să avem grijă întotdeauna ca alimentarea cu aer să fie suficientă.
- O casetă de zid de alimentare / evacuare aer nu asigură singură respectarea valorii limită.

O funcționare fără pericole este posibilă numai atunci când subpresiunea în spațiul de instalare al locului de gătit nu depășește 4 Pa (0,04 mbar). Aceasta se poate obține când aerul necesar pentru ardere poate circula prin deschideri ca de ex. uși, ferestre în legătură cu o casetă de zid de alimentare/evacuare aer sau prin alte mijloace tehnice.

Aerul evacuat nu are voie să fie evacuat nici printr-un coș de fum sau de evacuare gaze în funcțiune, nici printr-un puț care servește la aerisirea de camere în care sunt instalate locuri pentru gătit.

Dacă, în afara funcționării, aerul evacuat trebuie să fie eliminat printr-un coș de fum sau de evacuare a gazelor, pentru acest lucru este necesar acordul unui coșar profesionist.



Cereți întotdeauna sfatul unui coșar profesionist, care poate aprecia întregul complex de aerisire al casei și vă poate propune măsura adecvată pentru aerisire. Dacă hota funcționează exclusiv cu aer recirculat, funcționarea este posibilă fără restricție.

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extingtoare sau cu ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde. Curățați filtrul pentru grăsimi în mod regulat. Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune fără filtrul pentru grăsimi.
- Atunci când ventilația este activată, depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde. Nu lucrați niciodată în apropierea aparatului cu flacără deschisă (de ex. pentru flambare). Instalați aparatul numai în apropierea unui loc de gătit pentru combustibili solizi (de ex. lemn sau cărbune), dacă există o acoperire închisă, care nu se poate scoate. Nu trebuie să se producă scânteii.

⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.
- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Dacă în interiorul aparatului pătrund lichide fierbinți, lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate filtrul metalic pentru grăsimi sau recipientul de preaplin al aparatului.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

- La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii. Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct fundul oalei umplute cu apă. Folosiți exclusiv un vas de fierbere termorezistent.
- Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Bazele aspre ale recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- Pericol de deteriorare din cauza obiectelor dure și ascuțite. Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.
- Pericol de deteriorare din cauza fierberii în gol a vaselor de gătit. Nu lăsați vasele de gătit să fiarbă în gol.
- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Pericol de deteriorare din cauza foliei de aluminiu sau a recipientelor din material plastic. Nu așezați niciodată folie de aluminiu și recipiente din material plastic pe plita fierbinte. Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.
- Deteriorarea suprafețelor, decolorarea și pătarea din cauza produselor de curățare neadecvate. Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
- Deteriorarea și decolorarea suprafețelor din cauza abraziunii oalelor. Ridicați oalele și tigăile și nu le mișcați.
- Deteriorarea și pătarea suprafețelor din cauza preparatelor arse. Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
- Deteriorarea suprafețelor din cauza sării, zahărului și a nisipului. Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau depozitare.
- Deteriorarea suprafețelor din cauza fundului abraziv al vasului. Verificați vasul de gătit înainte de utilizare.
- Deteriorarea sau așa-zisa crăpare a suprafețelor din cauza zahărului și a preparatelor cu conținut ridicat de zahăr. Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

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

Recomandări privind economisirea energiei

- Utilizați capace potrivite pentru fiecare vas de gătit. Gătitul fără capac consumă în mod considerabil mai multă energie. Folosiți un capac din sticlă. Astfel veți putea vedea preparatul din interiorul vasului fără a trebui să ridicați capacul.
- Utilizați vase cu baza plată. Vasele care nu au baza plată cresc consumul de energie.
- Aveți grijă ca diametrul bazei vasului de gătit să corespundă dimensiunii zonei de gătit. În această privință, aveți în vedere următorul aspect: Producătorii de vase de gătit indică în mod frecvent diametrul superior al oalei, care de cele mai multe ori este mai mare decât diametrul bazei vasului.
- Pentru cantități mici utilizați vase de gătit de dimensiuni mici. Un vas de gătit mare pe jumătate gol are nevoie de multă energie.
- Preparați alimentele cu cantități mici de apă. Astfel economisiți energie, iar în cazul legumelor se păstrează vitaminele și mineralele.
- La momentul potrivit comutați la o treaptă inferioară de fierbere. În caz contrar, veți face risipă de energie.
- În timpul preparării, asigurați o aerisire suficientă, astfel încât ventilația să poată funcționa eficient și cu în nivel redus al zgomotului din timpul funcționării.
- Adaptați treapta ventilatorului în funcție de intensitatea vaporilor de la gătit. Utilizați treapta intensivă numai dacă este necesar. O treaptă mai redusă a ventilatorului determină un consum mai mic de energie.
- În cazul unei intensități mai mari a vaporilor de la gătit, selectați din timp o treaptă superioară a ventilatorului. În cazul în care vaporii de la gătit s-au răspândit deja în bucătărie, va fi necesar un timp de funcționare mai mare al ventilatorului.
- Deconectați aparatul dacă nu îl mai utilizați.
- Pentru a crește eficiența ventilării și a evita pericolul de incendiu, curățați sau înlocuiți frecvent filtrul.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

Gătitul cu inducție

Avantaje la gătitul cu inducție

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

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

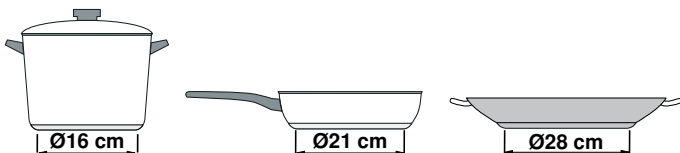
Recipiente

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

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

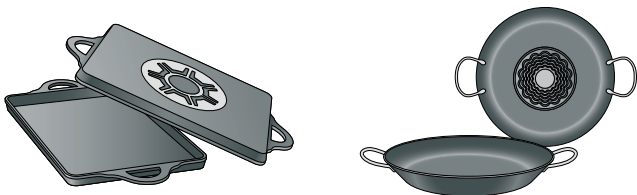
Pentru a verifica dacă vesela este adecvată pentru prepararea cu inducție, puteți consulta capitolul → "Testul vaselor de gătit".

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

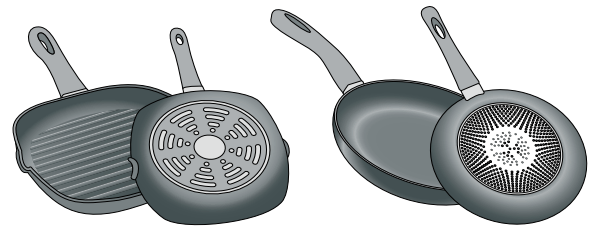


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

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



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



Recipiente inadecvate

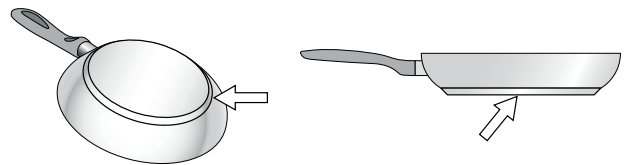
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

Proprietăți ale fundului vasului de gătit

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

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



Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

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

Recipiente goale sau cu bază subțire

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

Recunoașterea automată a vasului

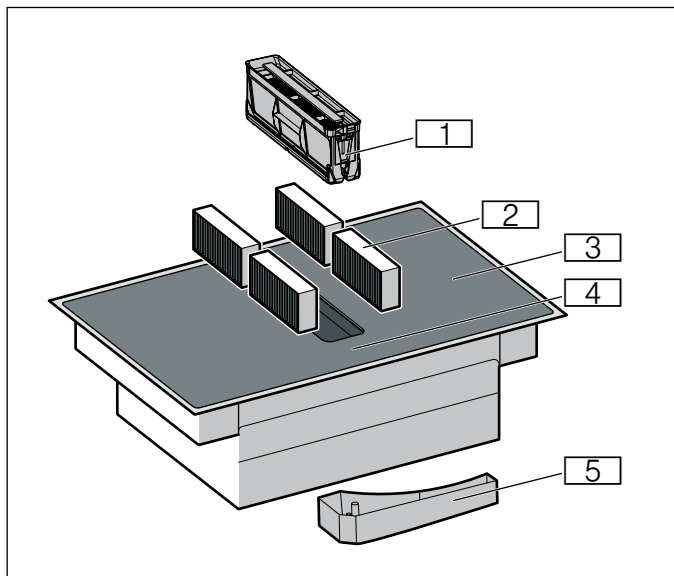
Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.

Familiarizarea cu aparatul

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

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

Noul dumneavoastră aparat



Nr.	Denumire
1	Filtru metalic pentru grăsimi
2	Filtru de carbon activ în regimul de recirculare a aerului sau filtru fonic în regimul de evacuare a aerului*
3	Plită
4	Panou de comandă
5	Recipient de preaplin

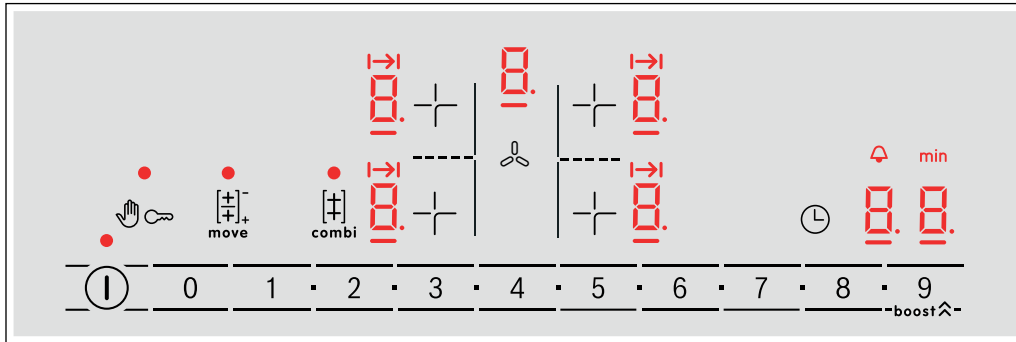
*În funcție de dotările aparatului

Accesorii speciale

În funcție de configurația aparatului, puteți achiziționa o varietate de accesorii din comerțul de specialitate sau de pe site-ul nostru web:

- Set de evacuare a aerului
- Set de recirculare a aerului
- Filtru de carbon activ: pentru regimul de recirculare a aerului
- Filtru fonic: pentru funcționarea cu evacuarea aerului

Panoul de comandă



Senzori de selecție	
ⓘ	Comutator principal
+	Selectați zona de gătit
0 1 2 ... 8 9	Domeniul de setări
🔒	Blocarea panoului de comandă în vederea curățării acestuia
🔑	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
combi	Funcția CombiZone
move	Funcția Move
boost ^	Funcțiile PowerBoost Trepțe de ventilație intensive
🕒	Funcții de timp
🌀	Sistemul manual de control al ventilației

Indicator	
0	Starea de funcționare
1-9	Trepțe de putere
00	Funcția de temporizare
H/h	Căldura reziduală
b	Funcția Powerboost Trepța de ventilație intensivă I
b.	Trepța de ventilație intensivă II
I→I	Durata de preparare automată
🔔	Alarma
min	Indicatorul de timp

Suprafețele de comandă

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

Indicații

- Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu strângeți vase de gătit în apropierea afișajelor și a senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Zonele de gătit

Zonele de gătit		
☐	Zonă de gătit simplă	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată
☐	Zonă de gătit combinată	Consultați capitolul → "CombiZone" sau → "Funcția Move"
Folosiți numai vase de gătit adecvate pentru prepararea cu inducție, consultați capitolul → "Gătitul cu inducție"		

Indicatorul de căldură reziduală

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

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

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

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

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

Moduri de funcționare

Acest aparat poate fi folosit în regim de aer evacuat sau în regim de aer recirculat.

Funcționarea cu aer evacuat



Aerul aspirat se curăță prin filtrul de grăsime și se scoate în exterior printr-un sistem de țevi.

Indicație: Aerul evacuat nu are voie să fie evacuat nici printr-un coș de fum sau de evacuare gaze în funcțiune, nici printr-un puț care servește la aerisirea de camere în care sunt instalate locuri pentru gătit.

- Dacă aerul evacuat trebuie condus într-un coș de fum sau de evacuare a gazelor, care nu este în funcțiune, trebuie obținut acordul maistrului coșar competent.
- Dacă aerul evacuat este condus prin peretele exterior, ar trebui folosită o casetă de zid telescopică.

Funcționarea cu aer recirculat



Aerul aspirat este curățat prin intermediul filtrelor de grăsime și al unui filtru cu cărbune activ și va fi dirijat înapoi în bucătărie.


Indicație: Pentru a neutraliza mirosurile în regimul de recirculare a aerului, trebuie să montați un filtru cu cărbune activ. Pentru a consulta diversele posibilități de exploatare a aparatului în regim de recirculare a aerului, vă rugăm să citiți prospectul sau să întrebați dealerul de specialitate. Accesoriile necesare pot fi găsite în comerțul de specialitate, la unitățile service abilitate sau în Online-Shop.

Înainte de prima utilizare

Aveți în vedere următoarea indicație, înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată:

Curățați temeinic aparatul și părțile accesoriilor.

Înainte de a putea utiliza noul dumneavoastră aparat, trebuie să efectuați câteva setări.

Conectați și deconectați plita cu ajutorul comutatorului principal .

Setarea modului de funcționare

Aparatul este livrat din fabrică cu regimul de funcționare cu aer recirculat presetat.

Dacă plita este instalată cu orificiul de evacuare a aerului orientat spre exterior, configurați setarea **C 17** în acest mod. Consultați capitolul → "Setări de bază".

Operarea aparatului


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

Recomandare: Conectați ventilația când începeți să gătiți și deconectați-o la câteva minute după finalizarea procesului de preparare. Aburul de bucătărie va fi astfel eliminat în cel mai eficient mod.

Indicație: Nu utilizați niciodată aparatul fără filtrul metalic pentru grăsimi și recipientul de preaplin.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se face cu comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul ①. Se emite un semnal sonor. Afișajul de deasupra comutatorului principal și afișajul zonelor de gătit  se aprind. Plita este gata de funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul ①, până când se stinge afișajul. Toate zonele de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când zonele de gătit s-au răcit suficient.

Indicații

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

Setarea poziției de gătit

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

Treapta de preparare termică 1 = treapta cea mai redusă

Treapta de preparare termică 9 = treapta cea mai ridicată




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

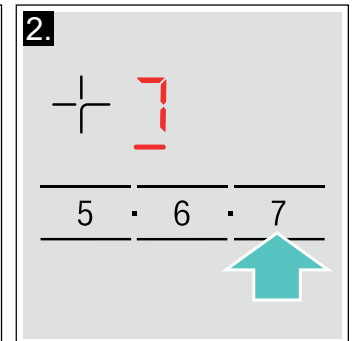
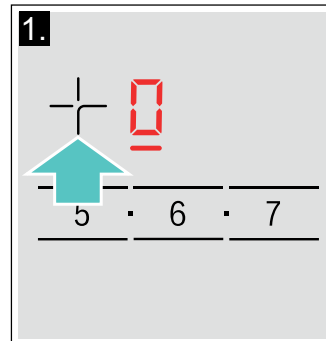
Indicații

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

Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

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




Treapta de fierbere este setată.

Modificarea treptei de preparare termică

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

Oprirea zonei de gătit

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

Indicații

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

Recomandări pentru gătit

Recomandări

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

Tabel pentru preparare

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

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



	Treapta de preparare termică	Timpul de preparare (min.)
Fierbere, preparare la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2. - 3.	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Cartofi natur	4. - 5.	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3. - 4.	120 - 180
Supe	3. - 4.	15 - 60
Legume	2. - 3.	10 - 20
Legume, congelate	3. - 4.	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4. - 5.	-
Preparare înăbușită		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60
Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlet, natur sau pane**	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat**	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, natur	5 - 6	8 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Langustine, creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de ex. preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6. - 7.	-
Omlete (prăjire consecutivă)	3. - 4.	3 - 10
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6
Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)		
Produse congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6 - 7	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

Sistemul manual de control al ventilației



Puteți comanda manual treapta de ventilație.

Indicație: La vasele de gătit înalte nu se poate garanta o putere de aspirație optimă. Puterea de aspirație poate fi îmbunătățită cu ajutorul unui capac înclinat.

Activare

1. Atingeți simbolul .
Ventilația pornește pe treapta de putere setată anterior.
 2. În următoarele 10 secunde alegeți treapta de preparare dorită din domeniul de setări.
Treapta de preparare setată se aprinde.
 3. Pentru a confirma setarea selectată, atingeți simbolul .
- Ventilația este activată.


Modificarea și deconectarea






Atingeți simbolul  și selectați treapta de preparare dorită sau setați  din domeniul de setări.


Treapta intensivă

Pentru ventilație există două trepte intensive. Dacă activați treapta intensivă, ventilarea lucrează pentru scurt timp la capacitate maximă.



Activare

Atingeți simbolul  și selectați treapta intensivă dorită.

- **Treapta intensivă I:** Selectați treapta de preparare , iar apoi atingeți simbolul **Boost** . Indicatorul  se aprinde. Treapta intensivă este activată.
- **Treapta intensivă II:** Atingeți din nou simbolul **Boost** . Se aprinde indicatorul . Treapta intensivă este activată.

Indicație: După 8 minute aparatul trece automat înapoi pe treapta de putere .

Modificarea și deconectarea

Atingeți simbolul  și selectați treapta de preparare dorită sau setați  din domeniul de setări.

Mod de pornire automată

Dacă selectați o zonă de gătit pentru o treaptă de preparare, funcția de pornire automată se conectează. Ventilația se activează la funcționarea unei trepte de preparare în funcție de treapta de preparare aferentă zonelor de gătit.

Pentru informații privind modificarea acestei setări, consultați capitolul → "Setări de bază".

Funcționarea inerțială a ventilatorului

Regimul de postfuncționare permite sistemului de ventilație să mai funcționeze câteva minute după deconectarea plitei. Astfel este eliminat aburul încă existent în bucătărie. Ulterior sistemul de ventilație se oprește automat.

Activare

În mod standard, regimul de postfuncționare a plitei este reglată la durata maximă. Pentru informații privind modificarea acestei setări, consultați capitolul → "Setări de bază".

Indicație: Regimul de postfuncționare se activează numai dacă cel puțin o zonă de gătit este conectată timp de minimum un minut.

Dezactivare

Manual

Atingeți simbolul . Regimul de postfuncționare este deconectată.

Automat

Regimul de postfuncționare este deconectată în următoarele cazuri:

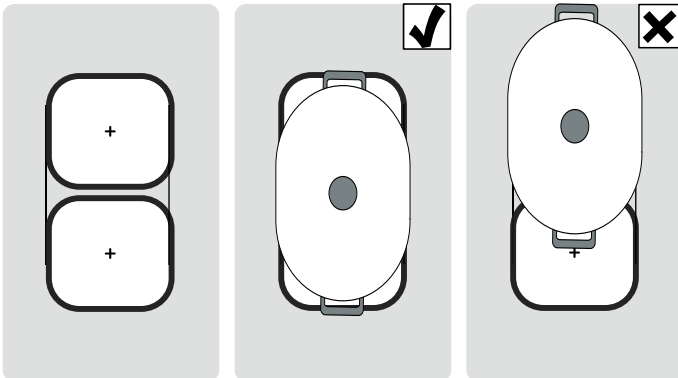
- Timpul pentru funcționare ulterioară a expirat.
- Aparatul este din nou conectat.

CombiZone

Cu această funcție puteți conecta CombiZone și puteți seta aceeași treaptă de putere pentru ambele zone de gătit. Aceasta este adecvată în special pentru prepararea în vase de gătit alungite.

Instrucțiuni privitoare la veselă


Pentru obținerea de rezultate optime, utilizați un vas adecvat pentru ambele zone de gătit. Așezați vasul în centrul zonelor de gătit.



Dacă amplasați un vas pe una dintre cele două zone de gătit, acesta poate fi mutat pe a doua zonă de gătit. În acest caz, treapta de putere și setările selectate sunt preluate.

Activare

Plita trebuie să fie conectată.


1. Selectați una din cele două poziții de fierbere care aparțin funcției CombiZone și setați treapta de fierbere.
2. Atingeți simbolul . Afișajul ● se aprinde. Pe afișaj apare treapta de fierbere pentru poziția de fierbere inferioară.

Funcția este activată.

Modificarea treptei de preparare termică

Selectați una din cele două poziții de gătit ale CombiZone și modificați treapta de preparare termică în domeniul de setări.

Dezactivare

Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin acestei funcții și atingeți simbolul .

Funcția este dezactivată. Cele două poziții de gătit funcționează în continuare ca două poziții de gătit independente.

Funcția Move

Cu această funcție, puteți conecta CombiZone și puteți selecta trepte de putere diferite pentru cele două zone de gătit. Trepte de putere presetate:

Zona de gătit din față = treapta de putere 9

Zona de gătit din spate = treapta de putere 1.

Treptele de putere pot fi modificate independent pentru fiecare zonă de gătit.

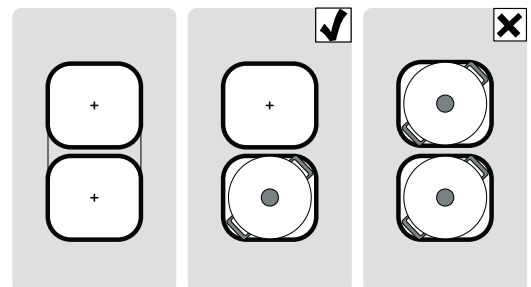
Indicații

- Plasați vasul de gătit numai pe una dintre pozițiile de gătit. Funcția nu va fi activată dacă pe ambele poziții de gătit se află câte un vas de gătit.
- În afișajul poziției de gătit pe care nu se găsește un vas de gătit, treapta de preparare termică se aprinde cu intensitate mai redusă. Aceasta va fi activată numai dacă vasul de gătit va fi deplasat pe această poziție de gătit și va fi detectat.
- Atunci când funcția este deja activată și va fi așezat un al doilea vas de gătit pe poziția de gătit liberă, afișajul se aprinde ca și mai înainte, cu intensitate mai redusă. Poziția de gătit nu este activă. Poziția de gătit se activează dacă va fi îndepărtat primul vas de gătit.

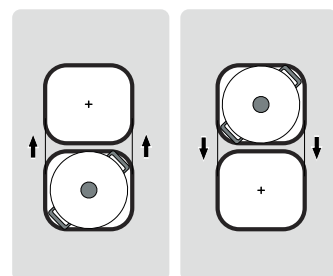
Recomandări pentru utilizarea recipientelor

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

Folosiți un singur vas de gătit care să acopere doar una din zonele de gătit.




Împingeți vasul de gătit de pe o zonă de gătit pe alta:




Activare

Combinați cele două poziții de fierbere cu treapta de fierbere diferită respectivă.

1. Selectați una din pozițiile de fierbere care aparțin funcției Move.
2. Atingeți simbolul . Afișajul ● se aprinde. Treptele de fierbere se aprind pe afișajele celor două poziții de fierbere. Funcția este activată.

Indicații


- Se aprinde mai luminos afișajul poziției de gătit pe care se găsește vasul de gătit.
- Pe afișajul poziției de gătit selectate în continuare se aprinde afișajul .

Modificarea treptei de fierbere


Selectați una din cele două poziții de fierbere care aparțin funcției Move și modificați treapta de fierbere în domeniul de setări.

Indicație: Dacă funcția este dezactivată, treptele de fierbere revin la valorile presetate

Dezactivare

Atingeți simbolul .

Funcția este dezactivată.

Indicație: Dacă una din cele două poziții de fierbere trece pe , funcția se dezactivează în următoarele aprox. 10 secunde.

Funcții de timp




Plita dvs. dispune de două funcții ale temporizatorului:

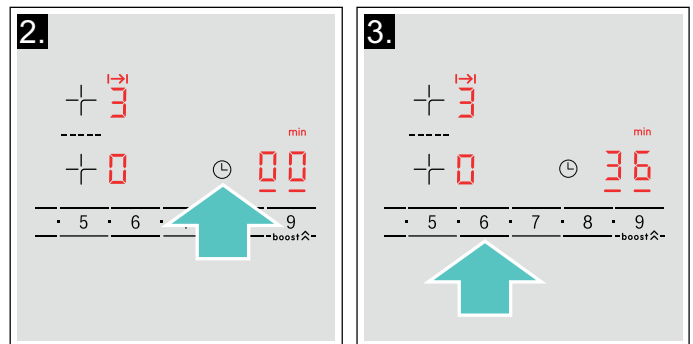
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie

Programarea timpului de preparare

Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

Astfel efectuați setările:

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





După câteva secunde începe să se scurgă timpul.

Indicații

- Pentru toate pozițiile de gătit poate fi setat automat același timp de preparare. Timpul setat se scurge independent pentru fiecare din pozițiile de gătit. În secțiunea → "Setări de bază" găsiți informații despre programarea automată a timpului de preparare
- Dacă la zona de gătit combinată este aleasă funcția CombiZone sau Move, timpul setat pentru ambele zone de gătit este același.

Modificarea sau anularea duratei

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

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

Odată trecut timpul

Zona de gătit se oprește. Este emis un semnal de avertizare. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se iluminează **00** timp de 10 secunde.

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

Indicații

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

Ceasul cu alarmă de bucătărie

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

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

Setare

1. Atingeți în mod repetat simbolul **⏸**, până când se aprinde afișajul **⏰**. Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00**.
2. Setati timpul dorit în domeniul de setări. După câteva secunde începe să se scurgă timpul.

Modificarea sau ștergerea timpului

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

În domeniul de setări modificați timpul sau setați **00** pentru a șterge timpul programat.

După expirarea timpului

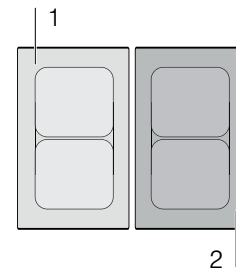
Se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00** și apare indicația **⏰**. După 10 de secunde, afișajele se sting.

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

Funcția PowerBoost

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

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



Indicație: În cazul funcției CombiZone, funcția PowerBoost poate fi activată numai atunci când cele două zone de gătit sunt folosite independent una față de cealaltă.

Activare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Selectați treapta de preparare termică **9** și apoi atingeți simbolul **boost**. Afișajul **b** se aprinde. Funcția a fost activată.

Dezactivare

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți simbolul **boost**. Pe afișaj se stinge **b** și zona de gătit comută înapoi pe treapta de fierbere **9**. Funcția este dezactivată.



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

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Activare: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Simbolul  se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Dezactivare: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Plita este deblocată.

Siguranță automată pentru copii


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


Conectarea și deconectarea

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

Protecția la ștergere

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

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

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

Indicații

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

Deconectarea automată de siguranță

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

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

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

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

Setări de bază

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

Afișaj	Funcție
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 0 Manual*. 1 Automat. 2 Funcție dezactivată.
c 2	Semnale sonore 0 Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. 1 Numai semnalul de operare greșită este conectat. 2 Numai semnalul de confirmare este conectat. 3 Toate semnalele sonore sunt conectate.*
c 3	Afișarea consumului de energie 0 Dezactivat.* 1 Activat.
c 5	Programarea automată a timpului de preparare 00 Deconectat.* 0 1-99 Perioadă de timp până la oprirea automată.
c 6	Durata semnalului sonor al funcției de temporizare 1 10 secunde.* 2 30 secunde. 3 1 minut.
c 7	Funcția Power Management. Limitarea puterii totale a plitei Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. 0 Dezactivat. Putere maximă plită. */** 1 1000 W putere minimă. 1. 1500 W ... 3 Se recomandă 3000 W pentru 13 amperi. 3. Se recomandă 3500 W pentru 16 amperi. 4 4000 W 4. Se recomandă 4500 W pentru 20 amperi. ... 9 sau 9. Puterea maximă a plitei.**
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit 0 Nelimitat: se păstrează ultima zonă de gătit selectată.* 1 Limitat: zona de gătit rămâne selectată doar pentru câteva secunde.
c 12	Verificarea veselei de gătit și a rezultatului procesului de preparare 0 Neadecvat 1 Nu este optim 2 Adecvat

c 17	Setarea funcționării cu regim de recirculare a aerului sau cu regim de evacuare a aerului
0	Configurați funcționarea cu funcția de recirculare a aerului.*
1	Configurați funcționarea cu evacuarea aerului.
c 18	Setarea modului de pornire automată
0	Deconectat.
1	Conectat: Ventilația pornește o treaptă de preparare în funcție de treptele de preparare ale zonelor de gătit.*
c 20	Setarea postfuncționării
0	Deconectat.
1	Conectat*: Dacă plita funcționează în regimul de aer evacuat, sistemul de ventilație se conectează timp de aproximativ 6 minute cu treapta de preparare 3. Dacă plita funcționează în regimul cu aer recirculat, sistemul de ventilație se conectează timp de aproximativ 30 de minute cu treapta de preparare 1. Funcția de postfuncționare se deconectează automat după acest interval de timp.
c 0	Revenirea la setările standard
0	Setări personalizate.*
1	Revenirea la setările din fabrică.

*Setarea din fabrică

**Puterea maximă a plitei este afișată pe plăcuța de identificare.

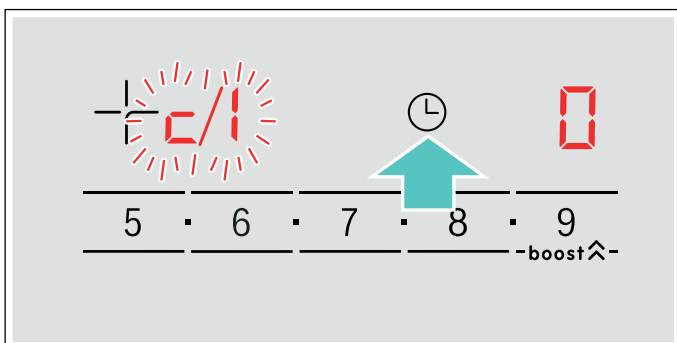
Accesarea setărilor de bază:

Plita trebuie să fie deconectată.

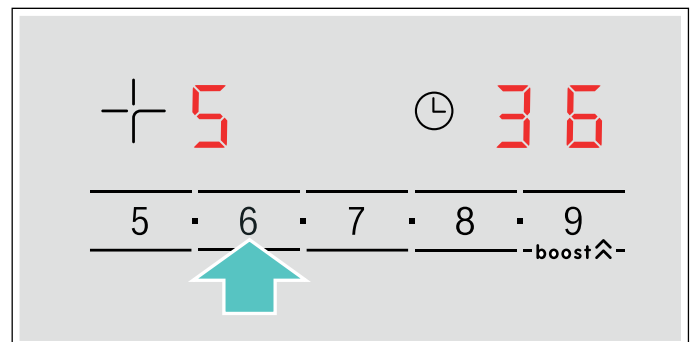
1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul ⌚ timp de cca. 4 secunde.
Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Atingeți domeniul de setări, pentru a putea vizualiza afișajele individuale.

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

3. Când apăsați din nou simbolul ⌚, ajungeți la setările de bază.
Pe afișaje se aprind intermitent și alternativ c și 1, iar 0 apare ca presetare.



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



6. Atingeți simbolul ⌚ pentru cel puțin 4 secunde.

Setările au fost salvate.

ieșirea din reglaje de bază

Opriți plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Afișajul consumului de energie

Această funcție indică consumul total de energie al ultimului proces de gătit la această plită.

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

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

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

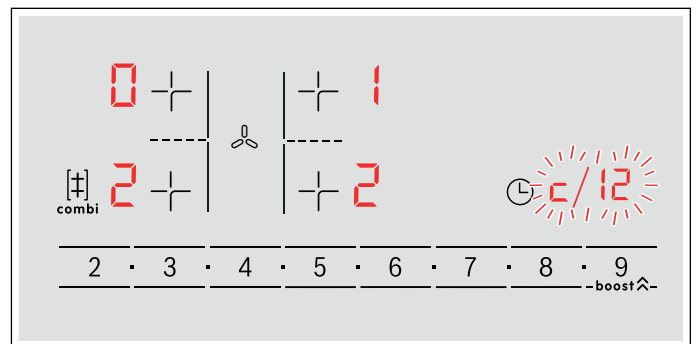
Testul vaselor de gătit

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

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

1. Așezați vasul, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit al cărei diametru se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului.
2. Din setările de bază, selectați setarea **c 12**.
3. Atingeți domeniul de setări. Pe afișajul zonelor de gătit apare **—**. Funcția este activată.

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



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

Rezultat

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

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

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

Indicații

- Atunci când poziția de gătit folosită este mult mai mică decât diametrul vasului de gătit, cel mai probabil se încălzește numai mijlocul vasului, iar rezultatul nu poate fi cel mai bun posibil sau satisfăcător.
- Găsiți informații cu privire la această funcție în capitolul → "Setări de bază".
- Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

PowerManager

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

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

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

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

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

Curățarea

Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Dacă în interiorul aparatului pătrund lichide fierbinți, lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate filtrul metalic pentru grăsimi sau recipientul de preaplin al aparatului.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Curățați aparatul numai cu o lavetă umedă. Înainte de curățare, scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranțele de la tabloul de siguranțe.

Avertizare – Pericol de rănire!

Componentele din interiorul aparatului pot avea muchii ascuțite. Purtați mănuși de protecție.

Indicații

- Pentru curățare utilizați doar o cantitate mică de apă, aceasta nu trebuie să pătrundă în aparat.
- Înainte de curățare, scoateți toate bijuteriile de pe brațe și mâini.
- Nu folosiți produse de curățare atâta timp cât plita este fierbinte; în caz contrar, se pot forma pete. Asigurați-vă că îndepărtați toate resturile de produs de curățare utilizat.

Produse de curățare

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

Respectați toate instrucțiunile și atenționările de pe ambalajul produselor de curățare.

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

Atenție!

Deteriorarea suprafețelor

Nu utilizați:

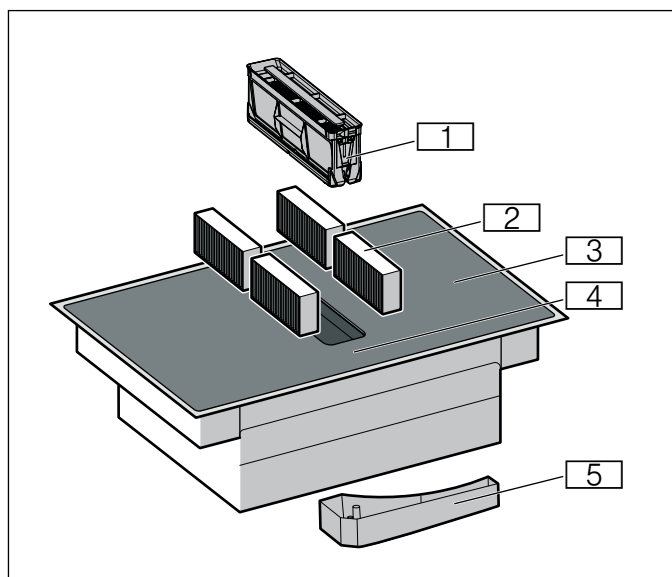
- detergenți de vase nediluzați
- detergenți pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur
- agenți de curățare pentru cuptoare
- agenți de curățare corozivi, agresivi sau cu conținut de clor
- produse de curățare cu conținut ridicat de alcool
- bureți duri, abrazivi, perii sau bureți de frecare

Atenție!**Deteriorarea suprafețelor**

Întotdeauna spălați bine lavetele noi înainte de utilizare!

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați datele din tabel.

Zona	Produse de curățare
Vitroceramică	<p>Soluție de curățat geamurile în cazul petelor apărute de calcar și de apă: Curățați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice sau soluție de curățat geamurile.</p> <p>Racletă pentru suprafețe din sticlă în cazul petelor de zahăr, amidon din orez sau plastic: Curățați imediat. Atenție: pericol de arsuri. Ulterior, curățați cu o lavetă umedă și uscați cu o lavetă.</p> <p>Indicație: Nu utilizați detergent pentru mașina de spălat vase.</p>
Oțel inoxidabil	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu o lavetă moale.</p> <p>Pentru curățare utilizați doar o cantitate mică de apă și aveți grijă ca aceasta să nu pătrundă în interiorul aparatului.</p> <p>Înmuiiați cu puțină apă cu detergent porțiunile uscate, fără a le freca.</p> <p>Curățați suprafețele din oțel inoxidabil numai în direcția șlefuirii.</p> <p>Produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil pot fi achiziționate de la unitățile de service, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire cu o lavetă moale.</p> <p>Indicație: Nu folosiți raclete pentru suprafețe din sticlă pentru a curăța cadrul plitei.</p>
Material plastic	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă moale sau în mașina de spălat vase.</p>
Elemente de operare	<p>Soluție fierbinte de detergent de vase sau soluție adecvată pentru curățarea geamurilor: Curățați cu o lavetă umedă și uscați cu o lavetă moale.</p>

Componente care trebuie curățate

Nr.	Denumire
1	Filtru metalic pentru grăsimi
2	Filtru de carbon activ în regimul de recirculare a aerului sau filtru fonic în regimul de evacuare a aerului*
3	Plită
4	Panou de comandă
5	Recipient de preaplin

*În funcție de dotările aparatului

Cadrul plitei (doar la aparatele cu cadru la plită)

Pentru a evita deteriorarea cadrului plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

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

Plită de gătit

Curățați plita de fiecare dată după ce gătiți. Astfel se previne arderea resturilor alimentare aderente. Curățați plita numai după ce indicatorul de căldură reziduală s-a stins. Îndepărtați imediat lichidele vărsate, nu lăsați resturile de mâncare să se usuce.

Lăsați filtrul metalic pentru grăsimi în interiorul aparatului pe parcursul curățării plitei. Astfel, murdăria și resturile de alimente se vor acumula în interiorul filtrului metalic pentru grăsimi și nu în interiorul aparatului. Filtru metalic pentru grăsimi poate fi curățat în mașina de spălat vase.

Curățați plita cu o lavetă umedă și uscați-o cu o lavetă uscată pentru a preveni formarea petelor de calcar.

Depunerile persistente de murdărie poate fi îndepărtate cel mai bine cu o racletă pentru suprafețe din sticlă, achiziționată din comerț. Respectați indicațiile producătorului.

Puteți achiziționa răzuitoare adecvate pentru suprafețe din sticlă (nr. articol 00087670) de la unitatea service abilitată sau de la magazinul nostru online.

Pentru rezultate optime de curățare, utilizați bureți speciali pentru curățarea plitelor vitroceramice.

Ventilație

Pentru a se asigura gradul necesar de filtrare a mirosurilor și a grăsimii, este necesară înlocuirea și curățarea regulată a filtrelor.

Filtre metalice pentru grăsimi

Filtrul metalic pentru grăsimi trebuie curățat cu regularitate.

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde. Curățați filtrul pentru grăsimi în mod regulat. Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune fără filtrul pentru grăsimi.

Filtru de cărbune activ

Filtrul de carbon activ trebuie să fie schimbat la intervale de timp regulate. Respectați afișajul de încărcare al aparatului dumneavoastră.

Dacă utilizați aparatul numai cu modul de evacuare a aerului, înlocuiți filtrele de carbon activ sau filtrele acustice dacă acestea sunt contaminate.

Indicator de saturare

Dacă filtrul de carbon activ este saturat, după deconectarea aparatului este emis un semnal sonor.

Pe panoul de afișare se aprinde **F**.

Ulterior, filtrul de carbon activ trebuie înlocuit.

După ce ați înlocuit filtrul de carbon activ, trebuie să resetați indicatorul de saturare astfel încât simbolul **F** de pe afișaj să se stingă.

Dupăoprirea aparatului se aprinde **F**.

Mențineți apăsat simbolul pentru ventilare până când este emis un semnal sonor.

Indicatorul de saturare pentru filtrul de carbon activ este resetat.

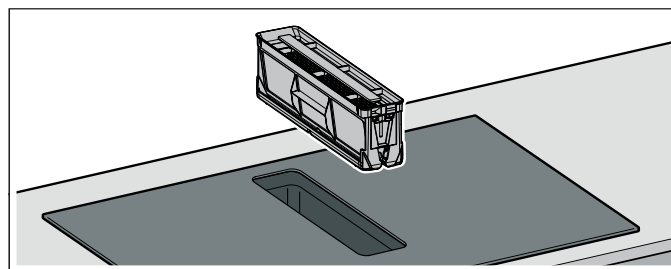
Schimbarea filtrului cu cărbune activ (numai la funcționare cu aer recirculat)

Filtrul de cărbune activ absoarbe substanțele mirositoare din aburul din bucătărie. Trebuie să selectați doar regimul de recirculare a aerului.

Indicații

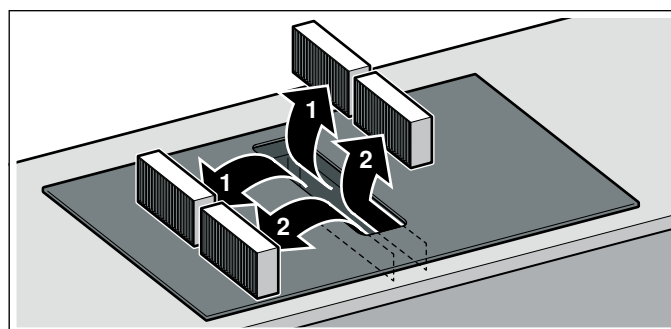
- Filtrul de carbon activ și filtrul fonic sunt incluse în pachetul de livrare. Filtrul de carbon activ și filtrul fonic pot fi achiziționate din comerțul de specialitate, din unitățile de service abilitate sau din magazinul online.
- Filtrul cu carbon activ și filtrul acustic nu pot fi curățate sau reactivate.
- Folosiți numai filtre originale. Astfel se asigură o funcționare optimă.

1. Scoateți filtrul metalic pentru grăsimi.

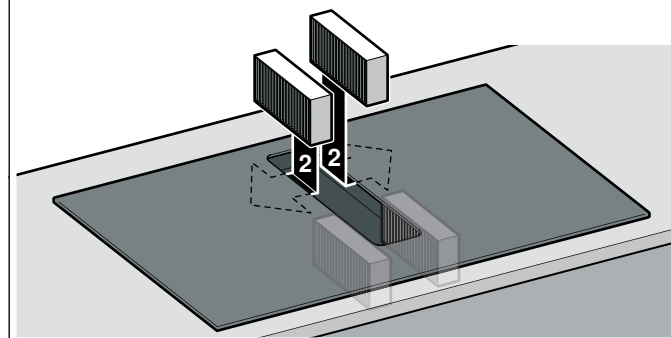
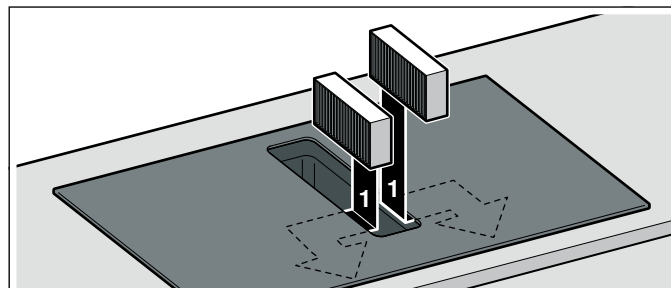


Indicații

- Grăsimia se poate acumula în partea inferioară, în recipient. Pentru a evita scurgerea grăsimii, nu înclinați filtrul metalic pentru grăsimi.
 - Asigurați-vă că filtrul metalic pentru grăsimi nu este desprins și că plita nu este deteriorată.
2. Scoateți cele patru filtre de carbon activ sau filtrele acustice și eliminați-le corespunzător.



3. Introduceți două filtre de carbon activ sau filtrele acustice din partea stângă și din partea dreaptă a aparatului și împingeți-le spre înainte.



4. Apoi introduceți celelalte filtre de carbon activ sau filtre acustice în părțile stângă și dreaptă ale aparatului.
5. Introduceți filtrul metalic pentru grăsimi.

Resetarea indicatoarelor de saturare

După ce ați înlocuit filtrul de carbon activ, trebuie să resetați indicatorul de saturare astfel încât simbolul **F** de pe afișaj să se stingă.

Dupăoprirea aparatului se aprinde **F**.

Mențineți apăsat simbolul pentru ventilare până când este emis un semnal sonor.

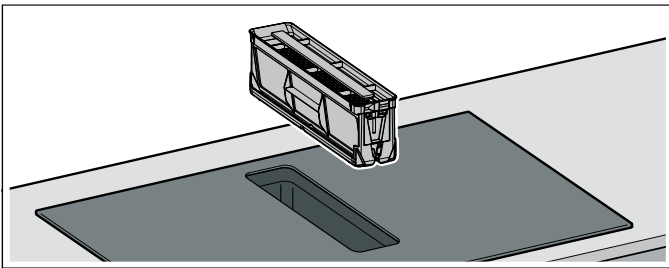
Indicatorul de saturare pentru filtrul de carbon activ este resetat.

Demontați filtrul metalic pentru grăsimi

Filtrul metalic pentru grăsimi filtrează grăsimea din aburul din bucătărie. Pentru o funcționare optimă, filtrul metalic pentru grăsimi trebuie înlocuit cu regularitate.

De asemenea, crățați cu regularitate și interiorul sistemului de ventilație din partea inferioară. În cazul murdăriei persistente, puteți folosi un produs special de dizolvare a grăsimilor.

1. Scoateți filtrul metalic pentru grăsimi.



Indicații

- Grăsimea se poate acumula în partea inferioară, în recipient. Pentru a evita scurgerea grăsimii, nu înclinați filtrul metalic pentru grăsimi.
 - Asigurați-vă că filtrul metalic pentru grăsimi nu este desprins și că plita nu este deteriorată.
2. Curățați filtrul metalic pentru grăsimi în mașina de spălat vase sau cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase. → "Curățarea filtrul metalic pentru grăsimi" la pagina 56
 3. Dacă este necesar, după demontarea filtrului metalic pentru grăsimi, scoateți filtrele de acarbon activ și curățați interiorul aparatului.
 4. După curățare, introduceți la loc filtrul pentru grăsimi uscat.

Curățarea filtrul metalic pentru grăsimi

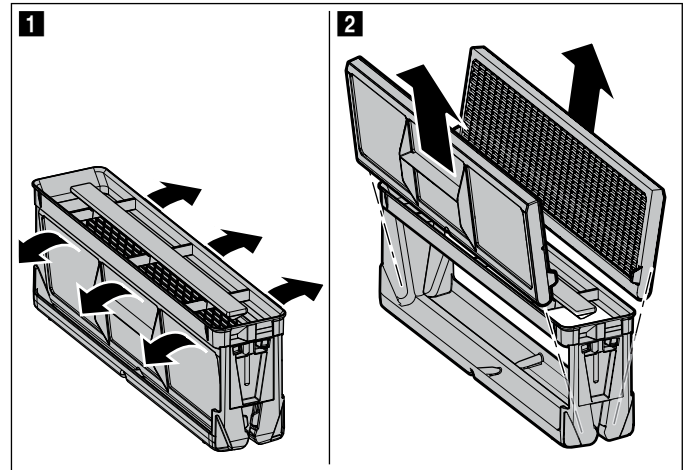
Indicații

- Nu folosiți mijloace de curățare agresive, cu conținut de acizi sau soluție de apă cu detergent.
- Filtrele metalice pentru grăsimi pot fi curățate în mașina de spălat vase sau cu mâna.

Manuală:

Indicație: În cazul murdăriei persistente, puteți folosi un produs special de dizolvare a grăsimilor. Acesta poate fi comandat online.

- Demontați filtrul metalic pentru grăsimi.



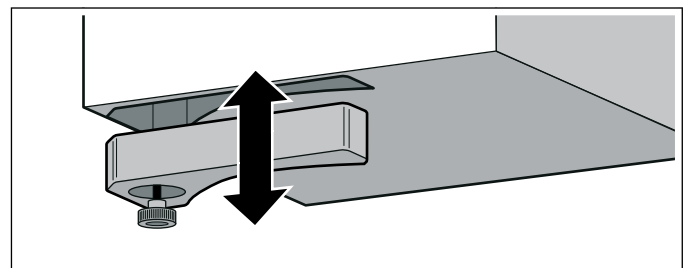
- Înmuiați filtrul metalic în soluție fierbinte de detergent
- Pentru curățarea filtrelor metalice pentru grăsimi folosiți o perie și apoi clătiți bine filtrul.
- Lăsați filtrul metalic pentru grăsimi să se scurgă.

În mașina de spălat vase:

- Nu curățați un filtru metalic pentru grăsimi foarte murdar împreună cu vesela.
- Așezați filtrul metalic pentru grăsimi desfăcut în mașina de spălat vase. Nu strângeți filtrul metalic pentru grăsimi.
- Pentru un rezultat optim de curățare așezați filtrul metalic pe partea filtrului situată în mașina de spălat vase.

Curățați recipientul de preaplin

1. Desfiletați cu ambele mâini recipientul de preaplin. **Indicație:** Pentru a evita scurgerea lichidului, nu înclinați recipientul de preaplin.



2. Goliți recipientul de preaplin și clătiți-l.
3. Dacă este necesar, desfiletați șurubul și curățați recipientul de preaplin, fără șurub, în mașina de spălat vase.
4. După curățarea recipientului de preaplin, înșurubați-l ferm la loc.

Indicații

- Asigurați-vă că accesul la recipientul de preaplin nu este blocat. Dacă rămân obiecte în interiorul aparatului, scoateți-le după răcirea aparatului. Pentru aceasta, scoateți filtrul metalic pentru grăsimi.
- Dacă se scurge lichid din partea de sus în aparat, acesta este colectat în recipientul de preaplin. Desfiletați recipientul de preaplin și goliți-l.

Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

Utilizare

De ce nu pot să conectez plita și de ce este aprins simbolul pentru sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor?

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

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

De ce se aprind intermitent indicatoarele luminoase și de ce se emite un semnal sonor?

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

Aflați din capitolul → "Setări de bază" cum puteți dezactiva semnalul acustic.

Sistemul de ventilație nu se conectează deși sistemul de pornire automată este activat.

Conectați manual sistemul de ventilație sau verificați configurația modului automat. Pentru mai multe informații, consultați capitolul

→ "Setări de bază".

Sistemul de ventilație continuă să funcționeze deși zonele de gătit sunt deconectate.

Deconectați manual sistemul de ventilație.

Pentru informații suplimentare privind această setare, consultați capitolul → "Operarea aparatului".

Puterea de aspirare a aerului este prea mică.

Asigurați-vă că filtrul metalic pentru grăsimi este curat.

Pentru mai multe informații privind curățarea și înlocuirea filtrului, consultați capitolul → "Curățarea".

Zgomote

De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

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

Zgomote posibile:

Bâzâit adânc ca la un transformator:

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

Fluierat adânc:

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

Fâșâit:

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

Fluierături înalte:

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

Zgomot de ventilator:

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

Vesela de gătit

Care veselă de gătit este adecvată pentru plita cu inducție?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Curățarea

Cum pot curăța plita cu inducție?

Obțineți rezultate optime cu produse de curățare speciale pentru ceramică de sticlă. Nu folosiți produse de curățare caustice sau abrazive, soluții pentru curățarea mașinilor de spălat vase (concentrate) sau bureți.

Pentru modul de curățare și îngrijire a plitei, consultați capitolul → "Curățarea".

În dulapul de sub plită există apă.

Verificați dacă recipientul de preaplin este umplut.

Pentru modul de curățare a recipientului de preaplin, consultați capitolul → "Curățarea".

La ce intervale de timp trebuie să curăț recipientul de preaplin?

Curățați frecvent recipientul de preaplin.

Pentru modul de curățare a recipientului de preaplin, consultați capitolul → "Curățarea".

La ce intervale de timp trebuie să curăț filtrul metalic pentru grăsimi?

Curățați frecvent filtrul metalic pentru grăsimi.

Pentru modul de curățare și îngrijire a filtrului, consultați capitolul → "Curățarea".

? Defecțiuni – ce este de făcut?

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

Indicator	Cauza posibilă	Remediere
Fără	Alimentarea cu curent electric este întreruptă. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu energie electrică. Asigurați-vă că aparatul este conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau pe acesta se află un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
Indicatorul — se aprinde intermitent pe indicatoarele zonelor de gătit.	S-a produs o defecțiune la sistemul electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
F	Filtrul de carbon activ este saturat sau se aprinde indicatorul de saturare, chiar dacă filtrul a fost curățat, respectiv înlocuit.	Înlocuiți filtrul sau resetați indicatorul de saturare a filtrului. Pentru mai multe informații, consultați capitolul → "Curățarea".
F2 F4	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat plita corespunzătoare. Sistemul electronic este supraîncălzit și toate zonele de gătit sunt deconectate.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi atingeți un simbol oarecare al plitei.
F5 + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas fierbinte. Există riscul ca sistemul electronic să se supraîncălzească.	Îndepărtați vasul respectiv. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, plita este deconectată.	Îndepărtați vasul respectiv. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea indicatorului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
F1/F6	Plita este supraîncălzită și e deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi reporniți plita.
F8	Plita a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp, fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță este activată. Pentru mai multe informații, consultați capitolul .
E9000 E90 10	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare.	Contactați furnizorul de energie electrică.
U400	Plita nu este conectată corect.	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Asigurați-vă că plita este conectată conform schemei de conexiuni.

Nu așezați vase fierbinți pe panoul de comandă.

Indicații

- Atunci când apare **E** pe afișaj, țineți apăsat câmpul sensorului de la plita corespunzătoare pentru a putea citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare, așteptați 30 de secunde și apoi reconectați-o. Dacă afișajul se aprinde din nou, contactați unitatea service abilitată și indicați codul de eroare exact.
- În cazul în care apare o eroare, aparatul nu pornește în modul standby.

Unitatea service abilitată

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

Numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD)

Când contactați unitatea de service, specificați întotdeauna numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD) ale aparatului.

Plăcuța cu date tehnice cu numerele corespunzătoare este amplasată:

- Pe certificatul aparatului.
- Pe partea frontală inferioară a plitei.

Numărul de produs (nr. E) este specificat, de asemenea, și pe plita vitroceramică. Puteți verifica indexul unității de service (KI) și numărul de serie (nr. FD) accesând setările de bază. Pentru aceasta, citiți capitolul → "Setări de bază".

Rețineți că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din cadrul unei unități de service abilitate nu este gratuită nici chiar în cadrul perioadei de garanție.

Datele de contact pentru toate țările le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

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

Preparate de verificare

Acest tabel a fost realizat pentru institutele de verificare, în scopul facilitării testării aparatelor noastre.

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

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

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

*Rețetă conform DIN 44550

**Rețetă conform DIN EN 60350-2

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001536118

000131(00)