



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 útmutató
[ro] Manual de utilizare

2
24

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	5
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	5
4	Megfelelő edények.....	6
5	Ismerkedés.....	7
6	Üzem módok.....	8
7	Az első használat előtt.....	8
8	A kezelés alapjai.....	9
9	Elszívóvezérlés.....	10
10	CombiZone.....	11
11	MoveMode.....	12
12	Időfunkciók.....	12
13	PowerBoost.....	13
14	Gyerekszár.....	13
15	Törlési védelem.....	13
16	Egyedi biztonsági lekapcsolás.....	13
17	Alapbeállítások.....	14
18	Edényteszt.....	15
19	Teljesítménykorlát.....	16
20	Tisztítás és ápolás.....	16
21	GYIK.....	19
22	Zavarok elhárítása.....	20
23	Ártalmatlanítás.....	22
24	Vevőszolgálat.....	22
25	Próbaételek.....	22

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket csak a következőkre használja:

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

Ne használja a készüléket:

- vízi vagy egyéb járművön.
- külső időzítővel vagy külön távirányítóval. Ez nem vonatkozik arra az esetre, ha az EN 50615 szabványban meghatározott készülékkel történő üzemeltetés megszűnik.
- veszélyes vagy robbanásveszélyes anyagok és gőzök felszívására.
- apró alkatrészek vagy folyadék felszívására.

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

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.

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

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

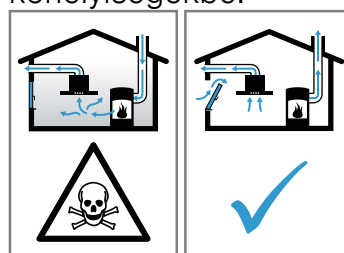
- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Mérgezés veszélye!

A visszaszívott égéstermékek mérgezést okozhatnak. 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 elszívják a beltéri levegőt. Megfelelő szellőzés nélkül vákuum keletkezik. A kürtőből vagy az elszívó aknából a mérgező gázokat visszaszívja a lakóhelyiségekbe.



- ▶ Mindig gondoskodjon elegendő betáplált levegőről, ha a készüléket légkivezetéses üzemmódban egy beltéri levegőtől függő tűzhellyel egyidejűleg használja.
- ▶ 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 szekrényrel való összekötésben vagy más műszaki megoldások révén, az égéslevegő szabadon utána áramolhat. Egy levegőbefúvó/elszívó szekrény egyedül nem biztosítja a határérték betartását.
- ▶ Minden esetben kérje ki az illetékes kézművesmester tanácsát, aki a ház teljes szellőztető rendszerét meg tudja ítélni, és javasolja Önnek a megfelelő szellőztetési intézkedéseket.
- ▶ Ha a készüléket kizárólag keringtető üzemmódban használják, az üzemeltetés korlátozások nélkül lehetséges.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.

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

A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.
- ▶ Rendszeresen tisztítsa a zsírszűrőt.
- ▶ 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 a tűzhely zárt, le nem vehető burkolattal rendelkezik. Nem keletkezhethet hulló szikra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.

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

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Ha forró folyadék kerül a készülékbe, csak akkor távolítsa el a zsírszűrőt és a túlfolyó tartályát, amikor a készülék már lehűlt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 22*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megoldható.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

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

Vízfürdőben történő főzéskor a túlmelegedés hatására elpattanhat a főzőfelület és a főzőedény.

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához.
- ▶ Csak hőálló főzőedényt használjon.

A repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.

- ▶ Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felülettel.

2 Dologi károk elkerülése

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

Sérülések	Ok	Teendő
Foltok	Felügyelet nélküli sütési folyamat	Figyelje a főzési folyamatot.
Foltok, kagylós törések	Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők	Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen	Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények.	Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.
Foltok, elszíneződések	Nem megfelelő tisztítási módszerek.	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószerrel használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt.
Kagylós törések vagy repedések az üvegen	Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.	Főzés közben ne ütdjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lelakóhelyként.
Károsodások a készüléken!	Főzés fagyott edénnyel.	Soha ne használjon fagyott edényt.
Károsodások az edényen vagy a készüléken	Főzés üres edénnyel.	Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.
Az üveg sérülései	Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.	Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereten.	Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

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

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

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

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

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

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

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

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az ételkészítés-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

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

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

Használjon megfelelő továbbfőzési fokozatot.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

A ventilátorfokozatot igazítsa a konyhai pára mértékéhez.

- Az alacsonyabb ventilátorfokozat alacsonyabb energiafogyasztást jelent.

Intenzív konyhai pára esetén idejében válasszon magasabb ventilátorfokozatot.

- A szagok kevésbé oszlanak el a térben.

Kapcsolja ki a készüléket, ha már nincs rá szükség.

■

Főzés közben gondoskodjon megfelelő szellőztetésről.

- A készülék hatékonyabban és kisebb zajszinttel működik.

A megadott időközönként tisztítsa meg vagy cserélje ki a szűrőt.

- A szűrő hatásfoka változatlan marad.

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

4 Megfelelő edények

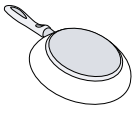
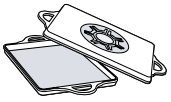

Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

4.1 Edények méretei és tulajdonságai

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

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

→ "Edényteszt", Oldal 15.

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

Megjegyzések

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

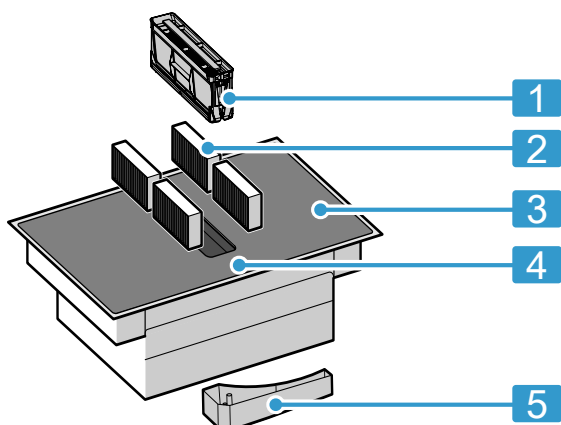
5 Ismerkedés

5.1 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-megtakarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmennyiség, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

5.2 Az Ön új készüléke

Információk új készülékéhez



Sz. Megnevezés

1	Zsírszűrő
2	Szagszűrő légkeringetési üzemmód vagy zajszűrő légkivezetési üzemmód esetén ¹
3	Főzőfelület
4	Kezelőfelület
5	Túlfolyó tartálya

¹ A készülék kivitelétől függően.

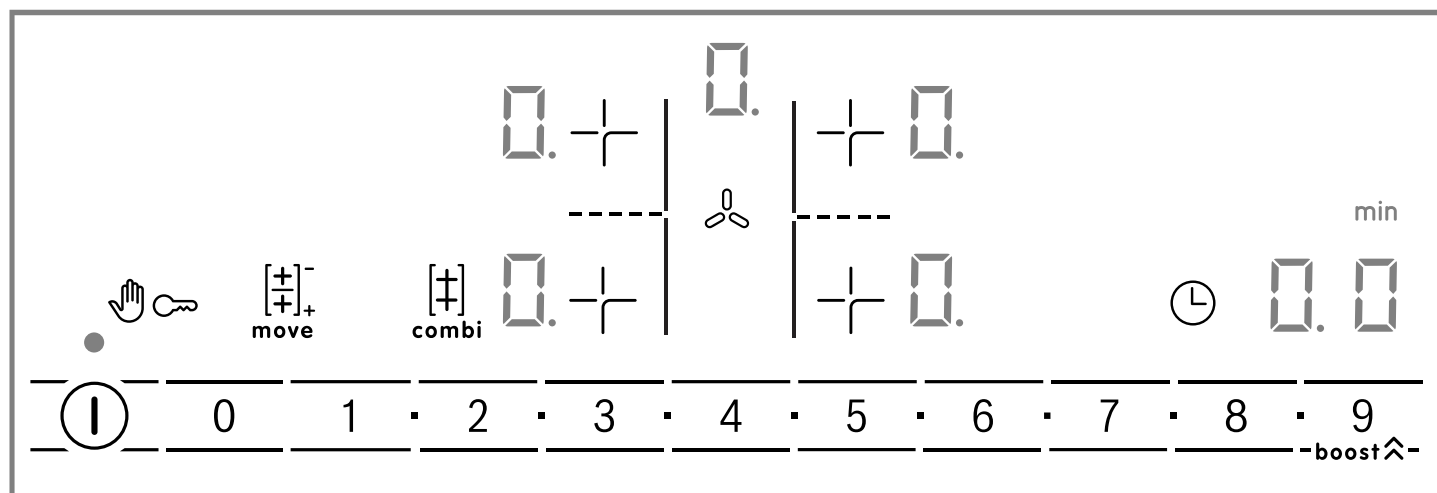
5.3 Kiegészítő tartozékok

A készülék beépítési típusától függően különböző tartozékok kaphatók, amelyeket a szaküzletekben, a vevőszolgálatnál, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezhet be.

- Légekivezetési készlet
- Légkeringetési készlet
- Szagszűrő légkeringetési üzemmódhoz
- Zajszűrő légkivezetési üzemmódhoz

5.4 Kezelőfelület

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



Megjegyzések





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

Választószenzorok

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

Szenzor Funkció

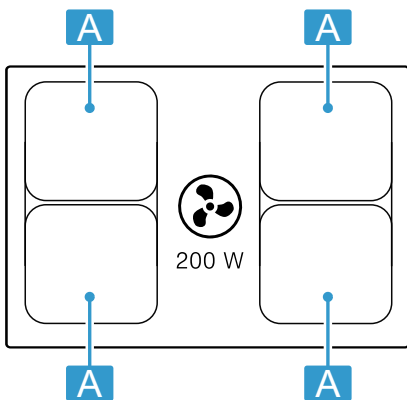
ⓘ	Főkapcsoló
+	Főzőzóna kiválasztása
0 1 2...8 9	Beállítási tartomány
✋	Törlési védelem
🔑	Gyerekszár
combi	CombiZone





Szenzor	Funkció
	MoveMode
	PowerBoost Intenzív ventilátorfokozatok
	Időzítés funkció
	Manuális elszívóvezérlés

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

5.5 A főzőzónák elosztása



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



Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
 Ø 21 cm 	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W
 21 x 38 cm 	9. teljesítményfokozat	3 600 W



5.6 Főzőzóna

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

Terület	Főzőzóna típusa
	Egykörös főzőzóna
	Kombinált főzőhelyek → <i>Oldal 11</i>

5.7 Maradék hő-kijelzés

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

Kijelzés	Jelentés
	A főzőzóna forró.
	A főzőzóna meleg.

6 Üzemmodok

A készüléket légkivezetéses vagy légkeringetéses üzemmódban használhatja.

6.1 Kivezetéses üzemmód

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



A levegő nem vezethető el olyan kürtőbe, amely gázzal vagy más tüzelőanyaggal működő készülékek égéstermékének elvezetésére szolgál (ez légkeringetéses készülékekre nem vonatkozik).

- Ha az elhasznált levegőt üzemen kívül lévő füst- vagy füstgázvezető 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.

6.2 Légkeringetéses üzemmód

A beszívott levegőt a zsírszűrő és egy szagszűrő megtisztítja, majd a készülék visszavezeti a helyiségbe.



A szagok megkötéséhez légkeringetéses üzemmódban be kell építenie egy szagszűrőt. A készülék légkeringetéses üzemmódban történő üzemeltetésének különböző lehetőségeit tekintse meg katalógusunkban, vagy kérdezze meg a szakkereskedőt. A szükséges tartozékot a szaküzletben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban vásárolhatja meg.

Megjegyzés: Intenzív és hosszan tartó főzés során nedvesség kerül a helyiség levegőjébe. Ha a készüléket légkeringetéses üzemmódban használja, javasoljuk a konyha megfelelő szellőztetését, pl. egy ablak rövid időre történő kinyitásával, a felesleges nedvesség eltávolítása érdekében.

7 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

7.1 Első tisztítás

Távolítsa el a csomagolóanyag maradványait és nedves kendővel törölje le a felületet. Az ajánlott tisztítószerek listáját a hivatalos weboldalunkon találja: www.bosch-home.com.

Ápolással és tisztítással kapcsolatos további információk. → Oldal 16

7.2 A készülék előkészítése

A helyes működéshez a komponenseket ebben a sorrendben helyezze el:

1. Helyezze be a szűrőt.
2. Helyezze be a fém zsírszűrőt.

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

7.3 Üzem mód beállítása

A készüléket gyárilag légkeringetési üzemmóddal beállítva szállítjuk.

Ha a főzőlapot a szabadba vezető légelvezetéssel szerelték fel, a $\sigma / 7$ beállításban kell ezt az üzemmódot konfigurálni. További információk a következő fejezetben találhatóak:

→ "Alapbeállítások", Oldal 14

7.4 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-megtakarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmennyiség, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

7.5 Főzőedény

Az ajánlott főzőedények listáját a hivatalos weboldalunkon találja: www.bosch-home.com.

További információk a megfelelő főzőedénnyel kapcsolatban. → Oldal 6

8 A kezelés alapjai

8.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az $\textcircled{1}$ elemet. Hangjelzés hallatszik és a $\textcircled{1}$ melletti kijelzés világít.
- ✓ A főzőfelület üzemkés.

ReStart

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

8.2 A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Tartsa ujját az $\textcircled{1}$ elemen, amíg kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőzóna ki van kapcsolva.

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

8.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

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

8.4 Főzési tanácsok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószt melegít, akkor időnként keverje meg.
- Az előmelegítéshez 8–9-es főzési fokozatot állítson be.
- Ha fedő alatt főz, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amennyiben gőz távozik az edényből. A távozó gőz nem befolyásolja a főzési eredményt.
- A főzési folyamat befejeztével tegyen egy fedőt az edényre, amíg nem tálalja az ételt.

1. A főzőzóna kiválasztásához kattintson a \uparrow elemre.
 - ✓ A kijelzőn világít a \square és alatta a $_$ szimbólum.
2. Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.
 - ✓ A teljesítményfokozat be van beállítva.

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

QuickStart

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

Teljesítményfokozat módosítása vagy a főzőzóna kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. A beállítási tartományban válassza ki a kívánt főzési fokozatot, vagy állítsa be a következőt: \square .
 - ✓ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradék hő-kijelzés.

- Gyorsfőző fazékban való főzésnél tartsa be a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az élelmiszereket, hogy tápértékük megmaradjon. A konyhai jelzőórával legfeljebb beállíthatja az optimális időtartamot.
- Ügyeljen arra, hogy az olaj ne párologjon.
- Az élelmiszer megpirításához egymás után kis adagokban süsse meg azt.
- Egyes edények magas hőmérsékletre hevülhetnek főzés közben. Ezért használjon edényfogót.

- Az energiahatékony főzéshez kapcsolódó javaslatokat itt talál:
→ "Energiamegtakarítás", Oldal 5

Főzési ajánlások

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

	☰	⌚ min
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1. - 2	-
Tej ¹	1. - 2.	-
Főtt virsli ¹	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25
Mélyhűtött pörkölt	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc ¹	4. - 5.	20 - 30
Hal ¹	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Forrázás, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel	2. - 3.	15 - 30
Tejberizs ²	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4. - 5.	25 - 35
Sósburgonya	4. - 5.	15 - 30
Tészta ¹	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
Egytálétel kuktában	4. - 5.	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton

	☰	⌚ min
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt ²	3 - 4	50 - 60
Párolás/sütés kevés zsiradék-kal¹		
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
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepirítása	7 - 8	10 - 20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta, egymás után sütve	6. - 7.	-
Omlett (sütés egymás után)	3. - 4.	3 - 10
Tükörtojás olajon	5 - 6	3 - 6
Sütés bő olajban, 150-200 g adagoként 1-2 l olajban, adagoként sütve¹		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtesztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4 - 5	-

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton

9 Elszívóvezérlés

A főzőlapba beépített nagyteljesítményű elszívórendszer az elszívóvezérléssel tudja vezérelni.

9.1 Manuális elszívóvezérlés


A ventilátorfokozatot manuálisan is vezérelheti.

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



Manuális elszívóvezérlés bekapcsolása

1. Érintse meg az  elemet.

Az elszívás a beállított teljesítményfokozaton indul el.

- A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt teljesítményfokozatot. A beállított teljesítményfokozat világít.
 - Érintse meg az  elemet a beállítás megerősítéséhez.
- ✓ Az elszívás be van kapcsolva.





Manuális elszívóvezérlés módosítása vagy kikapcsolása

- Érintse meg az  elemet.
- Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt teljesítményfokozatot, vagy állítsa be a következőt: .

9.2 Intenzív ventilátorfokozat

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


Intenzív ventilátorfokozat bekapcsolása

- Érintse meg az  elemet.
- Válassza ki a kívánt intenzív fokozatot:
 - I. intenzív fokozat:** Válassza ki a  teljesítményfokozatot, majd érintse meg az **boost**  elemet. A **b** kijelzés világít. A fokozat bekapcsol.
 - II. intenzív fokozat:** érintse meg újra a **boost**  szimbólumot. A **b**. kijelzés világít. A fokozat bekapcsol.

Megjegyzés: Kb. 8 perc elteltével a készülék magától visszakapcsol a  teljesítményfokozatra.

Intenzív ventilátorfokozat módosítása vagy kikapcsolása

- Érintse meg az  elemet.

- Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt teljesítményfokozatot, vagy állítsa be a következőt: .

9.3 A ventilátor automatikus indítása

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", Oldal 14.

9.4 A ventilátor utánfutás funkciója

A továbbműködés funkció a főzőlap kikapcsolása után is tovább működteti az elszívórendszert. Így eltávolítja a még jelen lévő konyhai párákat. Ezután az elszívórendszer automatikusan kikapcsol.

Ventilátor-továbbműködés bekapcsolása

A továbbműködés gyárilag egy maximális lekapcsolási idővel kapcsol be.

A beállítás módosításáról a következő fejezetben tájékozódhat:

→ "Alapbeállítások", Oldal 14.

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

Ventilátor továbbműködésének kikapcsolása

Manuális

A  szimbólum megérintésével kikapcsolja a funkciót.

Automatikus

A készülék kikapcsolja a továbbműködés funkciót, ha:

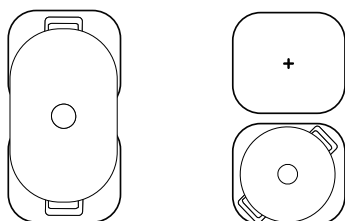
- a továbbműködési idő letelt.
- újra bekapcsolja a készüléket.

10 CombiZone

Lehetővé teszi két azonos méretű főzőzóna összekapcsolását, melynek során mindkettőn ugyanazt a teljesítményfokozatot kapcsolja be. Ez a funkció különösképpen a hosszúkás edénnyel történő főzésre szolgál. Ez a funkció lehetővé teszi a főzést egy a főzőzónát lefedő edényben, melyet a komfortosabb főzés érdekében az egyik zónáról áthúzhat egy másikra. Ilyenkor mindkét főzőzóna megtartja ugyanazt a főzési fokozatot és ugyanazokat a beállításokat.

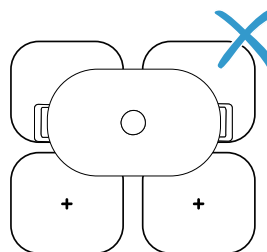
10.1 Az edények elhelyezése

A főzőzónához illeszkedő főzőedényt használjon.





Megjegyzés:


Úgy helyezze el a tartályt, hogy mindig csak az egyik kombinált zónát fedje. A főzőzónák nem megfelelően kapcsolnak be, és nem érhető el jó főzési eredmény.



10.2 CombiZone bekapcsolása

- Válassza ki a két főzőzóna egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
 - Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A(z)  szimbólum világít és a főzési fokozat megjelenik az alsó főzőzóna kijelzőjén.
 - ✓ A funkció be van kapcsolva.

10.3 CombiZone kikapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z)  elemet.

- ✓ A funkció ki van kapcsolva.
- ✓ A két főzőzóna a továbbiakban két különálló főzőzónaként működik.

11 MoveMode

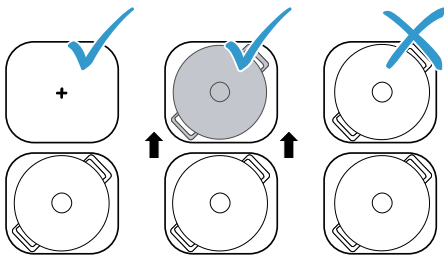
Lehetővé teszi egy főzőedény teljesítményfokozatának megváltoztatását, amennyiben áthelyezi azt az egyik főzőzónáról a másikra. Ez a funkció különösképpen főzőedénnyel történő főzésre szolgál.

11.1 Az edények elhelyezése és eltolása


Csak egy főzőedényt használjon. Egy főzőzónát fedjen le és a kívánt főzési fokozatnak megfelelően mozgassa egyik zónáról a másikra.

Minden főzőzónához tartozik egy előre beállított főzési fokozat:

- Elülső terület: 9 főzési fokozat.
- Hátsó terület: 1 teljesítményfokozat.





11.2 MoveMode bekapcsolása

1. Válassza ki a két főzőzóna egyikét.
 2. Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ A(z) ● szimbólum és annak a főzőzónának a teljesítményfokozata, amelyen a főzőedény található, erősebben világít.
 - ✓ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: Módosíthatja a felületek teljesítményfokozatait a főzési folyamat során.

11.3 MoveMode kikapcsolása

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

Megjegyzés: Ha a két főzőzóna egyikénél a teljesítményfokozatot a következőre állítja be: , a funkció kb. 10 másodpercen belül kikapcsol.

12 Időfunkciók




A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra


12.1 Kikapcsolás időzítése


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

Kikapcsolás időzítése bekapcsolása

1. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot.
 2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A főzőzónán felvillan a  szimbólum.
3. A beállítási tartományban állítsa be az időt.
 - 10 percnél rövidebb főzési idő beállításánál mindig érintse meg a 0-t, mielőtt kiválasztja a kívánt értéket.
- ✓ A főzési idő elkezd lefutni.
 - ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.
4. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Módosítsa vagy kapcsolja ki a következőt: Kikapcsolás időzítése




1. Válassza ki a főzőzónát, majd érintse meg az  elemet.

2. Az idő törléséhez a beállítási tartományban módosítsa a főzési időt, vagy állítsa be a  lehetőséget.




12.2 Jelzőóra

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


Jelzőóra bekapcsolása

1. Nyomja meg a  gombot annyiszor, amíg a  világítani nem kezd.
 2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
 - ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.
3. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.



JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

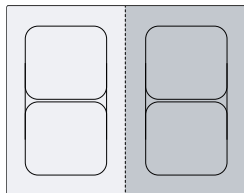
1. Nyomja meg a  gombot annyiszor, amíg a  világítani nem kezd.
2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a(z)  lehetőséget az idő törléséhez.

13 PowerBoost

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


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

Ellenkező esetben a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén villog a **b** és a . Ezt követően a készülék automatikusan beállítja a következőt a funkció aktiválása nélkül: .





13.1 PowerBoost bekapcsolása

Követelmény: A kombinált zóna területén csak akkor kapcsolhatja be a PowerBoost funkciót, ha a főzőzónát egymástól függetlenül használja.

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az  ikonra. A **b** kijelzés világít.

✓ A funkció be van kapcsolva.

13.2 PowerBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az  ikonra. A **b** kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .

✓ A funkció ki van kapcsolva.



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

14 Gyerekzár


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

14.1 Gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

- ▶ Tartsa ujját 4 másodpercig az  elemen.
- ✓ A  melletti kijelzés 10 másodpercen keresztül világít.
- ✓ A főzőlap zárolva van.

14.2 Gyerekzár kikapcsolása

- ▶ Tartsa ujját 4 másodpercig az  elemen.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

14.3 Automatikus gyerekzár


A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát.

A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 14*

15 Törlési védelem


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

15.1 Törlési védelem bekapcsolása


- ▶ Érintse meg az  elemet. Egy hangjelzés hallható.
- ✓ A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. A kikapcsolás előtt 5 másodperccel egy hangjelzés hallható.

15.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

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

16 Egyedi biztonsági lekapcsolás

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

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

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

17 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

17.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 1	Gyerekzár	0 – Manuális. ¹ 1 – Automatikus. 2 – Kikapcsolva.
c 2	Akusztikus jelzések	0 – A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. 1 – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 – Minden hangjelzés be van kapcsolva ¹ .
c 3	Energiafogyasztás kijelzése A főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.	0 – Kikapcsolva. ¹ 1 – Bekapcsolva.
c 5	A főzési zónák automatikus kikapcsolása.	00 - kikapcsolva. ¹ 01-99 - Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama	1 – 10 másodperc ¹ 2 – 30 másodperc 3 – 1 perc
c 7	Teljesítménykorlát Igény szerint lehetővé teszi a főzőlap összteljesítményének korlátozását, ha szükséges, az elektromos hálózat tulajdonságai alapján. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. A pontos adatokat a típus táblán találja meg. Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a - szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.	0 – Kikapcsolva. ¹ - A főzőfelület maximális teljesítménye. 1 – 1000 W. Legkisebb teljesítmény. i. – 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 amper esetén ajánlott. 3. – 3500 W. 16 amper esetén ajánlott. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. 20 amper esetén ajánlott. ... 9 – A főzőfelület maximális teljesítménye.
c 9	A főzőzóna kiválasztásának ideje	0 - Korlátozás nélkül: Beállíthatja az utolsóként kiválasztott főzőzónát, anélkül, hogy újra kiválasztaná. ¹ 1 - Korlátozottan: Beállíthatja az utolsóként kiválasztott főzőzónát a kiválasztást követő 10 másodpercen belül. Később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőzónát.
c 12	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.	0 – Nem alkalmas. 1 – Nem optimális. 2 – Alkalmas.
c 17	Légkeringetéses vagy légkivezetéses üzemmód beállítása.	0 - Légkeringetéses üzemmód konfigurálása. ¹ 1 - Légkivezetéses üzemmód konfigurálása.
c 18	Automatikus indítás beállítása	0 – Kikapcsolva. 1 - Bekapcsolva: A ventilátor egy teljesítményfokozatnál az aktuális főzőzónák teljesítményfokozatának megfelelően kapcsol be. ¹

¹ Gyári beállítás

Kijelzés	Beállítás	Érték
☐ ☐	A továbbműködés beállítása Ha a főzőlap légkivezetéses üzemmóddal működik, akkor az elszívás kb. 6 percre kapcsol be a teljesítményfokozatnál. Ha a főzőlap légkeringetéses üzemmóddal működik, akkor az elszívás kb. 30 percre kapcsol be a teljesítményfokozatnál. A továbbműködés funkció ennyi idő elteltével automatikusan kikapcsol.	☐ – Kikapcsolva. ! – Bekapcsolva ¹ :
☐ ☐	Gyári beállítások visszaállítása	☐ – Egyéni beállítások ¹ . ! – Gyári beállítások.

¹ Gyári beállítás

17.2 Az alapbeállításokhoz

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

Termékinformáció	Kijelző
Műszaki vevőszolgálatok jegyzéke	☐ !
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	☐2.
Gyártási szám 2	☐5

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

- Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg a(z) ☐ elemet.
 - ✓ A(z) ☐ ! és a(z) ☐ világít alapbeállításként.
- Annyiszor érintse meg egymás után a(z) ☐ szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
- Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
- Érintse meg a(z) ☐ szimbólumot, és tartsa lenyomva 4 másodpercig.
 - ✓ A készülék menti a beállításokat.

17.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

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

18 Edényteszt

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

Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.
→ Oldal 14

18.1 Edényteszt elvégzése

- A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
- Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: ☐ ! ☐.
- Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a — kijelző.
 - ✓ Zajlik a teszt.
 - ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

18.2 Az eredmény ellenőrzése

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

Eredmény
☐ Az edény nem alkalmas a főzőzónához, ezért nem melegszik fel.
! Az edény lassabban melegszik fel az elvártnál, és a főzési folyamat nem zajlik optimálisan.
☐ Az edény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

19 Teljesítménykorlát

Ezzel a funkcióval beállíthatja a főzőlap összteljesítményét.

A főzőlap gyárilag be van állítva. A főzőfelület maximális teljesítményét az adattáblán találja. Ezzel a funkcióval a konfigurációt beállíthatja bármilyen elektromos beszereléshez.

A beállított érték túllépésének elkerülése érdekében a főzőfelület automatikusan és az igényeknek megfelelően osztja el a rendelkezésre álló teljesítményt a bekapcsolt főzőzónák között.

Amíg ez a funkció be van kapcsolva, a készülék ideiglenesen a névleges érték alá csökkentheti mindegyik főzőzóna teljesítményét. A beállított érték túllépésének elkerülése érdekében a főzőfelület automatikusan és az igényeknek megfelelően osztja el a rendelkezésre álló teljesítményt a bekapcsolt főzőzónák között. A készülék önműködően szabályoz, és kiválasztja a lehetséges legmagasabb teljesítményfokozatot. Ezeknek az értékeknek a módosításáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 14*

20 Tisztítás és ápolás

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

20.1 Tisztítószer

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

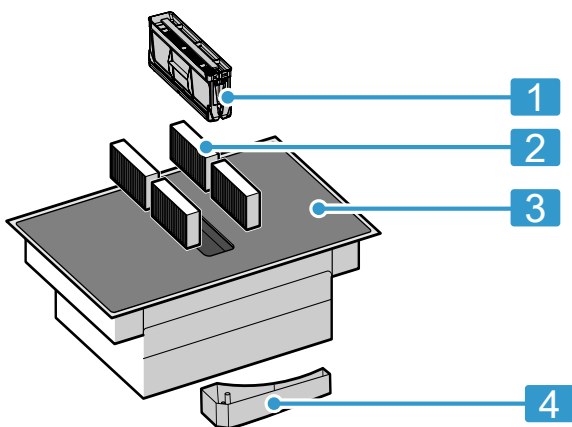
- ▶ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.
- ▶ Ne használjon semmilyen tisztítószert, amíg a főzőfelület forró. Ez a felület foltosodásához vezethet.

Alkalmatlan tisztítószer

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

20.2 Tisztítandó vagy cserélendő alkatrészek

A következő ábra a készülék azon részeit mutatja, melyeket vagy ki kell cserélnie vagy meg kell tisztítania.



1 Zsírszűrő

2 Szag- vagy zajszűrő

3 Üvegkerámia

4 Túlfoltyó tartálya

20.3 A főzőlap tisztítása

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

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

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

Tipp

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

20.4 Főzőfelület keretének tisztítása

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

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

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

20.5 Szag- vagy zajszűrő cseréje

Rendszeres időközönként cserélje ki a szagszűrőt. Cserélje ki a zajszűrőket, ha azok elszennyeződtek.

Megjegyzés: Szag- vagy zajszűrők szakkereskedésekben, a vevőszolgálatnál vagy az online shopban kaphatók.

1. Csak eredeti szűrőket használjon az optimális működés biztosítására.

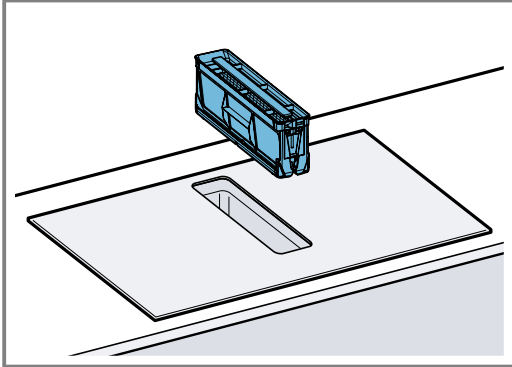
2. FIGYELEM!

Ha leesik a zsírszűrő, az károsíthatja az alatta lévő főzőlapot.

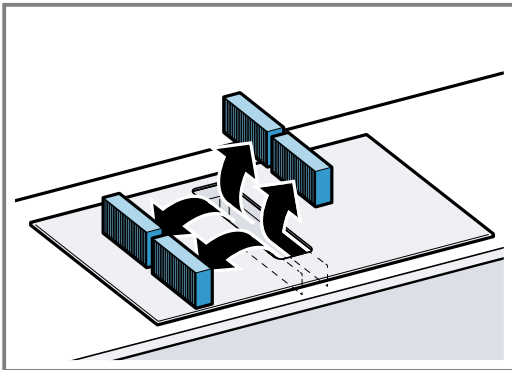
▶ Egyik kezével fogja meg alulról a zsírszűrőt.

Vegye ki a zsírszűrőt.

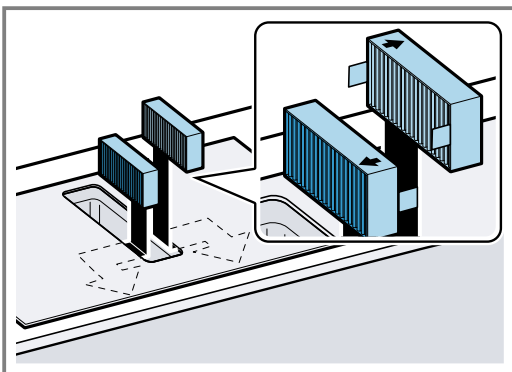
– A tartályban alul zsír gyűlhet össze. Ne döntse meg a zsírszűrőt, hogy elkerülje a zsír lecsepegését.



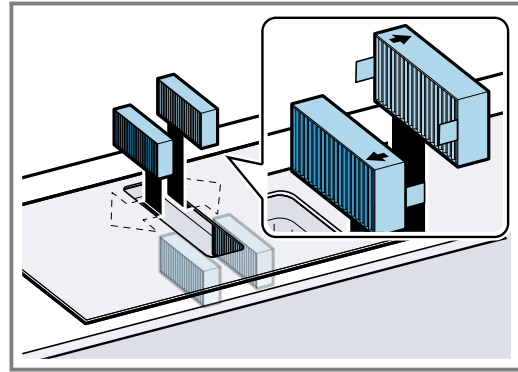
3. Vegye ki a négy szagszűrőt vagy zajszűrőt, és ártalmatlanítsa megfelelően.



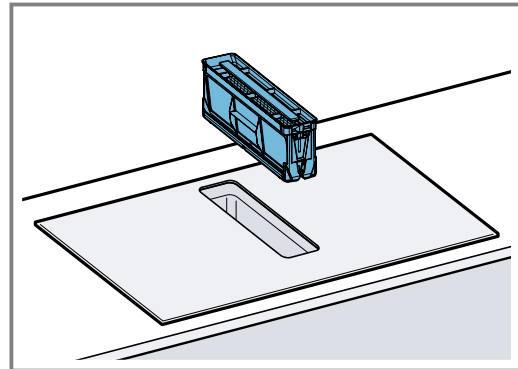
4. Helyezzen be egy-egy szag- vagy zajszűrőt a készülékbe jobbról és balról, és tolja előre.



5. Helyezze be a másik szag- vagy zajszűrőt a készülékbe jobbról és balról.




6. Helyezze be a zsírszűrőt.

**A telítettségkijelzés visszaállítása**

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

1. Cserélje ki a szagszűrőt. → *Oldal 16*

2. Tartsa lenyomva a  szimbólumot, amíg hangjelzés nem hallatszik.

✓ A *F* kijelzés nem világít tovább. A szagszűrő telítettségkijelzése visszaállításra került.

20.6 Zsírszűrő tisztítása

A zsírszűrők szűrik ki a zsírt a konyhai párából. Rendszeresen tisztítsa meg a szűrőket az optimális működés biztosítására.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.
- ▶ Rendszeresen tisztítsa a zsírszűrőt.
- ▶ A készülék közelében soha ne használjon nyílt lángot (pl. flambírozás).

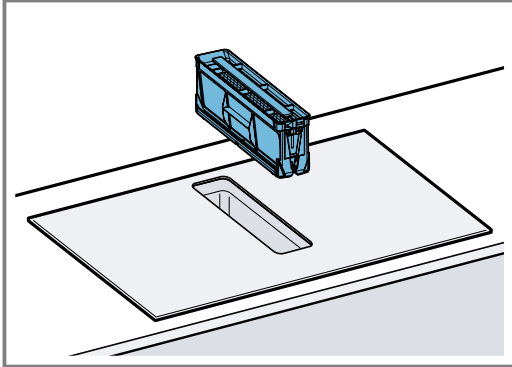
1. FIGYELEM!

Ha leesik a zsírszűrő, az károsíthatja az alatta lévő főzőlapot.

▶ Egyik kezével fogja meg alulról a zsírszűrőt.

Vegye ki a zsírszűrőt.

– A tartályban alul zsír gyűlhet össze. Ne döntse meg a zsírszűrőt, hogy elkerülje a zsír lecsepegését.



2. Tisztítsa meg a zsírszűrőt.

– → "Zsírszűrő tisztítása kézzel", Oldal 18

– → "A zsírszűrő tisztítása mosogatógépben", Oldal 18

3. Szükség esetén vegye ki a szagszűrőt vagy a zajsűrőt, és tisztítsa meg a készüléket belülről.

→ "Szag- vagy zajsűrő cseréje", Oldal 16

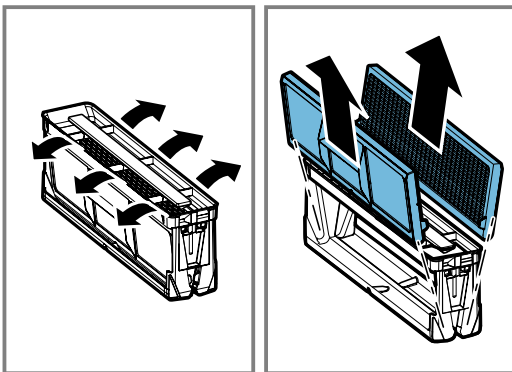
4. Ha tárgyak kerülnek a készülékbe, távolítsa el ezeket, és ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartálya nem tömődött-e el.

5. A készülék belsejét törölje ki mosogatószeres vízzel és mosogatókendővel.

6. Tisztítás után helyezze be a megszáradt zsírszűrőt.

Zsírszűrő tisztítása kézzel

1. Szerelje szét a zsírszűrőt.



2. Áztassa be a zsírszűrőket forró mosogatószeres vízbe.

3. Egy kefével tisztítsa meg a zsírszűrőket.

Ne használjon maró hatású, sav- vagy lúgtartalmú tisztítószereket.

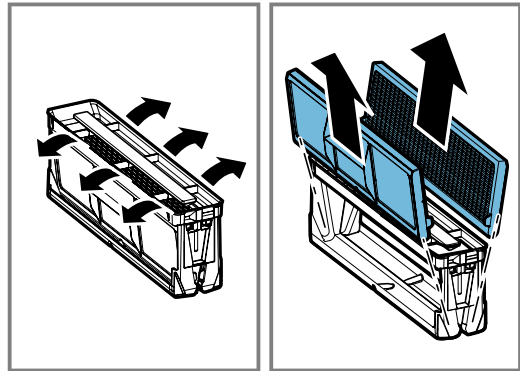
Makacs szennyeződések esetén használjon speciális zsírolót. A zsírolót beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy szaküzletben.

4. Alaposan öblítse ki a zsírszűrőt.

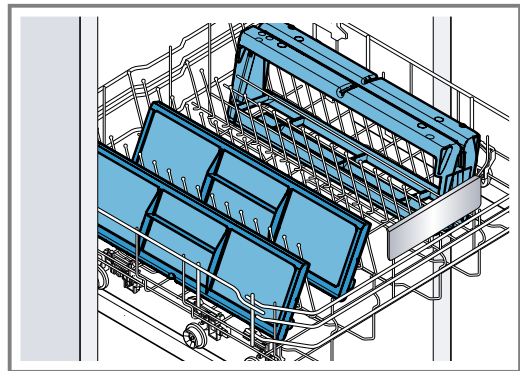
5. Hagyja lecsepegni a zsírszűrőt.

A zsírszűrő tisztítása mosogatógépben

1. Az optimális tisztítási eredmény érdekében szerelje szét a zsírszűrőt.



2. A zsírszűrő egyes részeit lazán helyezze el a mosogatógépben, és ne akassza be.



Az erősen szennyezett zsírszűrőket ne tisztítsa az edényekkel együtt.

Ne használjon maró hatású, sav- vagy lúgtartalmú tisztítószereket.

3. Indítsa el a mosogatógépet.

Maximum 70 °C-os hőmérséklet-beállítást válasszon.

4. Hagyja lecsepegni a zsírszűrőt.

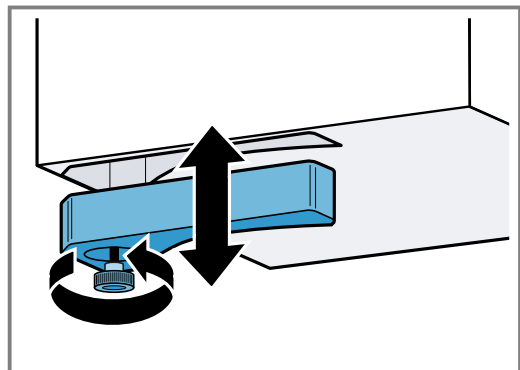
20.7 Túlfolyó tartályának tisztítása

A túlfolyó tartálya összegyűjti a felülről a készülékbe jutó folyadékot vagy tárgyakat.

Követelmény: A készülék lehűlt és a maradékhő-kijelző kialudt.

1. A túlfolyó tartályát fogja meg egy kézzel, másik kezével pedig csavarozza le.

– 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.
5. Ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartályának bevezetője nem tömődött-e el.
Ha tárgyak kerülnek a készülékbe, távolítsa el ezeket, miután a készülék lehűlt. Ehhez szerelje ki a zsírszűrőt. → *Oldal 17*

21 GYIK

21.1 Használat

Kérdés	Válasz
Miért nem tudom bekapcsolni a főzőfelületet, és miért világít a Gyerekzár kijelzés?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A Gyerekzár funkció be van kapcsolva. Erről a funkcióról a következő fejezetben talál további információkat: → <i>"Gyerekzár", Oldal 13.</i>
Miért villognak a világító kijelzések, és miért hallatszik hangjelzés?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tisztítsa meg a kezelőfelületet a folyadékoktól és ételmaradékoktól. Távolítson el minden olyan tárgyat, amely takarhatja a kezelőfelületet. A hangjelzés kikapcsolására vonatkozó további információkat itt talál: → <i>"Alapbeállítások", Oldal 14.</i>
Az elszívás nem kapcsol be, noha az automatikus indítás be van kapcsolva.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kapcsolja be manuálisan az elszívást, vagy ellenőrizze az automatikus indítás konfigurációját. További információk a következő fejezetben találhatóak: → <i>"Alapbeállítások", Oldal 14.</i>
Az elszívás tovább működik, noha a főzőzónák ki vannak kapcsolva.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuálisan kapcsolja ki az elszívást. Erről a beállításról a következő fejezetben talál további információkat: → <i>"Elszívóvezérlés", Oldal 10.</i>
A levegő elszívása túl gyenge.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ellenőrizze, hogy a zsírszűrő tiszta-e. A szűrő tisztításáról és cseréjéről a következő fejezetben olvashat: → <i>"Tisztítás és ápolás", Oldal 16.</i>

21.2 Zajok

Kérdés	Válasz
Miért hallatszanak zajok főzés közben?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Az edény aljának tulajdonságaitól függően a főzőlap működése közben zajokat lehet hallani. Ezek a zajok megszokottak, és az indukciós technológia jellegzetességének számítanak. Nem utalnak semmilyen hibára.
Lehetséges zajok	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mély, surrogó hang, mint egy transzformátornál: magas főzési fokozaton való főzésnél alakul ki. Ez a zaj megszűnik vagy halkabb lesz a főzési fokozat csökkentésekor. ▪ Halk sípolás: akkor hallatszik, ha az edény üres. A zaj megszűnik, ha vizet tölt vagy élelmiszert helyez az edénybe. ▪ Sercegés: különböző, egymásra épülő anyagból álló edényeknél elő, vagy olyankor, ha különböző méretű és anyagú edényeket használ. A zaj hangereje az étel mennyiségétől és elkészítési módjától függően változhat. ▪ Éles sípolás: akkor hallatszanak ilyen hangok, ha egyszerre két főzőzónát működtet a legmagasabb főzési fokozaton. Ezek a sípoló hangok megszűnnek vagy ritkábbak lesznek, ha csökkenti a főzési fokozatot. ▪ Ventilátorzaj: a főzőlap egy ventilátorral van felszerelve, amely bekapcsol magas hőmérséklet elérése esetén. A ventilátor a főzőlap kikapcsolása után is tovább működhet, amennyiben a mért hőmérséklet még túl magas.

21.3 Edények

Kérdés	Válasz
Mely edények alkalmasak az indukciós főzőlappal való használatra?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Az indukciós főzéshez megfelelő edényekkel kapcsolatos információkat a következő címen talál: → <i>"Megfelelő edények", Oldal 6.</i>

Kérdés	Válasz
Miért nem melegszik fel a főzőzóna, és miért villog a főzési fokozat?	<ul style="list-style-type: none"> Nem az a főzőzóna van bekapcsolva, amelyikre az edényt helyezte. Győződjön meg arról, hogy be van kapcsolva az a főzőzóna, amelyikre az edényt helyezte. Az edény túl kicsi a bekapcsolt főzőzónához képest, vagy nem alkalmas az indukciós főzőlaphoz. Győződjön meg arról, hogy az edény alkalmas az indukciós főzőlaphoz, valamint arra a főzőzónára van helyezve, amelyik a legmegfelelőbb az edény méretéhez. További információt itt talál: → "CombiZone", Oldal 11 → "Megfelelő edények", Oldal 6.
Miért tart olyan sokáig, amíg az edény felmelegszik, illetve miért nem melegszik fel megfelelően annak ellenére, hogy magas főzési fokozat van beállítva?	<ul style="list-style-type: none"> Az edény túl kicsi a bekapcsolt főzőzónához képest, vagy nem alkalmas az indukciós főzőlaphoz. Győződjön meg arról, hogy az edény alkalmas az indukciós főzőlaphoz, valamint arra a főzőzónára van helyezve, amelyik a legmegfelelőbb az edény méretéhez. További információt itt talál: → "CombiZone", Oldal 11 → "Megfelelő edények", Oldal 6.

21.4 Tisztítás

Kérdés	Válasz
Hogyan tisztíthatom meg a főzőlapot?	<ul style="list-style-type: none"> Üvegkerámiához alkalmas, speciális tisztítószerrel érhet el optimális eredményt. Ne használjon súrolószereket, mosogatógéphez alkalmas tisztítószeret vagy koncentrátumokat és dörzsszivacsot. További információt itt talál: → "Tisztítás és ápolás", Oldal 16.
A főzőlap alatti szekrényben víz van.	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartálya tele van-e. A főzőlap tisztításával és ápolásával kapcsolatos további információkat itt talál: → "Tisztítás és ápolás", Oldal 16.
Milyen időközönként kell megtisztítanom a túlfolyó tartályát?	<ul style="list-style-type: none"> Gyakran tisztítsa meg a túlfolyó tartályát. A túlfolyótartály tisztításával kapcsolatos további információkat itt talál: → "Tisztítás és ápolás", Oldal 16.
Milyen időközönként kell megtisztítanom a zsírszűrőt?	<ul style="list-style-type: none"> Rendszeresen tisztítsa a zsírszűrőt. A szűrő tisztításáról és cseréjéről a következő fejezetben olvashat: → "Tisztítás és ápolás", Oldal 16.
A készülékben szagok észlelhetők.	<ul style="list-style-type: none"> Cserélje ki a zsírszűrőt vagy a szagszűrőt, akkor is, ha a telítettségekijelzés nem világít. Bővebb információt itt talál: → "Tisztítás és ápolás", Oldal 16.

22 Zavarok elhárítása

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

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ "Vevőszolgálat", Oldal 22

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

22.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőknél megjelenik az E elem, tartsa le nyomva a megfelelő főzőzóna érzékelőjét, és olvassa le a hibakódot.
- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijelzés, értesítse a műszaki vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.

- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.
- Annak érdekében, hogy a készülék elektromos alkatrészeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos impulzusoktól, a főzőlap képes a teljesítményfokozat átmeneti csökkentésére.

22.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nem világít egy kijelző sem.	<p>Az áramellátás megszakadt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e. <p>A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.</p> <ul style="list-style-type: none"> Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően. <p>Az elektronika hibája</p> <ul style="list-style-type: none"> Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Az elszívás nem működik	<p>A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.</p> <ul style="list-style-type: none"> Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően.
Villognak a kijelzők.	<p>A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.</p> <ul style="list-style-type: none"> Száráítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
F	<p>Az szagszűrő megtelt, vagy a telítettség-kijelző világít, noha kicserélte a szűrőt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Cserélje ki a szűrőt és állítsa vissza a szűrőteltettség-kijelzést. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Tisztítás és ápolás", Oldal 16.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	<p>Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát.</p> <ul style="list-style-type: none"> Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.
$F5$ + teljesítményfokozat és hangjelzés	<p>Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
$F5$ és hangjelzés	<p>Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében.</p> <ul style="list-style-type: none"> Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
$F1/F6$	<p>A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
$F8$	<p>A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Egyedi biztonsági lekapcsolás bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot és kapcsolja ki a kijelzőt.
$E 9000/E9010$	<p>Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon.</p> <ul style="list-style-type: none"> Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
$U400/E9011$	<p>A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva.</p> <ul style="list-style-type: none"> Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
$d E$	<p>Be van kapcsolva a bemutató mód.</p> <ul style="list-style-type: none"> Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot. A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt. A bemutató mód már nem aktív.

22.3 A készülék normál zörejei

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

23 Ártalmatlanítás

23.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

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

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



Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

24 Vevőszolgálat

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

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

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

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

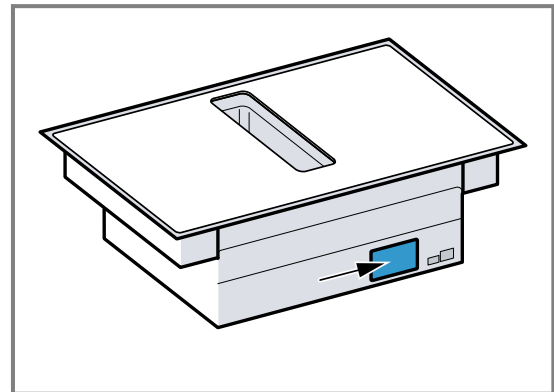
A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.

A típustáblát megtalálja:

- a készülék műszaki adatlapján.

- elöl, a főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 14* jeleníthető meg.



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

25 Próbaételek

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

25.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
 - Főzés: 1. teljesítményfokozat

25.2 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Recept a DIN 44550 szerint

Kezdő hőmérséklet 20 °C

Felmelegítés, keverés nélkül

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

25.3 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

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

1 perc melegítés után keverje meg

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

25.4 Besamelmártás

Tej hőmérséklete: 7 °C

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

Besamelmártás készítése

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

25.5 Tejberizs főzése fedővel

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Melegítse fedő nélkül. 10 perc melegítés után keverje meg.
2. Állítsa be az ajánlott teljesítményfokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő a melegítéssel együtt kb. 45 perc.
 - Fazék, Ø 16 cm, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
 - Fazék, Ø 20 cm, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat, 10 perc után keverje meg

25.6 Tejberizs főzése fedő nélkül

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel.
2. Amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, válassza ki az ajánlott teljesítményfokozatot, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.
 - Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
 - Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.
 - Továbbfőzés: 2. teljesítményfokozat

25.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint

Víz hőmérséklet: 20 °C

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

25.8 Sertés szűzpecsenye sütése

Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C

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

25.9 Crêpes készítése

Recept a DIN EN 60350-2 szerint

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

25.10 Mélyhűtött hasábburgonya sütése

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

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



Cuprins

1	Siguranța	24
2	Evitarea deteriorărilor	27
3	Protecția mediului și economisirea	28
4	Vase de gătit adecvate	28
5	Cunoașterea	30
6	Moduri de funcționare	31
7	Înainte de prima utilizare	32
8	Utilizarea de bază	32
9	Sistem de comandă a ventilației	34
10	CombiZone	34
11	MoveMode	35
12	Funcțiile de timp	35
13	PowerBoost	36
14	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	36
15	Protecție la ștergere	36
16	Deconectarea individuală de siguranță	37
17	Setările de bază	37
18	Testarea vaselor de gătit	38
19	Limitarea puterii	39
20	Curățare și îngrijire	39
21	FAQ	42
22	Remediați defecțiunile	44
23	Evacuarea ca deșeu	45
24	Serviciul clienți	45
25	Preparatele de verificare	46

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

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

Utilizați acest aparat numai:

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

Nu folosiți aparatul:

- pe bărci sau în autovehicule.
- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înregistrate conform normei EN 50615 este oprită.
- pentru a aspira substanțe și vapori periculoși sau explozivi.
- pentru a aspira articole de dimensiuni mici sau lichide.

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

și EN 45502-2-2 și că a fost ales, implantat și programat conform VDE-AR-E 2750-10. Dacă aceste condiții necesare sunt îndeplinite și, în plus, se utilizează ustensile de bucătărie și vase de gătit care nu sunt metalice și cu mâner care nu sunt metalice, în condițiile unei utilizări conform destinației prevăzute, folosirea acestei plite cu inducție nu reprezintă niciun pericol.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

1.4 Utilizarea în siguranță

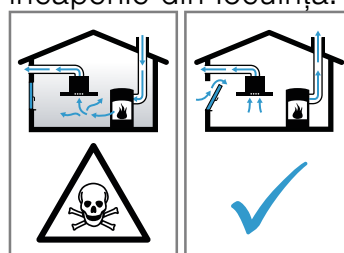
⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
 - ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.
- Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.
- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
 - ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de intoxicație!

Gazele de ardere recirculate pot provoca intoxicații. Sursele de încălzire dependente de aerul din încăpere (de exemplu, aparate de încălzire cu gaz, ulei, lemn sau cărbuni, încălzitoare permanente, încălzitoare de apă) trag aerul de ardere din spațiul în care sunt instalate și conduc gazele arse în exterior, printr-o instalație de evacuare a gazelor (de exemplu, coș de fum). În combinație cu o hotă pornită, este aspirat atât aerul din bucătărie, cât și cel din încăperile învecinate. Dacă nu există o alimentare suficientă cu aer, se formează o subpresiune. Gazele toxice din coșul de fum sau din conducta de evacuare sunt recirculate în încăperile din locuință.



- ▶ Asigurați o alimentare suficientă cu aer atunci când folosiți aparatul în modul de evacuare a aerului și cu o sursă de încălzire dependentă de aerul din încăpere.
- ▶ Funcționarea fără riscuri este posibilă numai atunci când subpresiunea din spațiul de instalare a sursei de încălzire nu depășește 4 Pa (0,04 mbari). Aceasta se poate obține atunci când aerul necesar pentru ardere poate circula prin deschideri, de exemplu, uși, ferestre, în combinație cu o casetă de zid de alimentare cu aer/evacuare a aerului sau prin alte mijloace tehnice. O casetă de perete de alimentare cu aer/evacuare a aerului nu asigură în mod independent respectarea valorii limită.
- ▶ Indiferent de situație, solicitați recomandarea unui maestru coșar competent, care poate aprecia întregul complex de aerisire al locuinței și care vă poate propune măsura adecvată pentru aerisire.
- ▶ Dacă aparatul funcționează exclusiv în regimul de recirculare a aerului, funcționarea este posibilă fără restricții.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

Aparatul se încinge.

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

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

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

După fiecare utilizare, deconectați plita de la întrerupătorul principal.

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

Depunerile de grăsime din filtrele pentru grăsimi se pot aprinde.

- ▶ Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune dacă filtrul pentru grăsimi nu este montat.
- ▶ Curățați cu regularitate filtrul pentru grăsimi.
- ▶ Nu lucrați niciodată cu flăcări deschise în apropierea aparatului (de exemplu, nu flambați).
- ▶ Dacă există o acoperire închisă, care nu poate fi scoasă, instalați aparatul numai în apropierea unei surse de încălzire cu combustibili solizi (de exemplu, lemn sau cărbuni). Nu trebuie să se producă scânteii.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită. Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.

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

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.
- ▶ Dacă în aparat au fost lichide fierbinți, scoateți filtrele pentru grăsimi sau recipientul de preaplin numai după ce aparatul s-a răcit.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.

- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deoncetați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ Pagina 45

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii.

- ▶ Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct baza oalei umplute cu apă.
- ▶ Folosiți doar vase de gătit termorezistente. Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

2 Evitarea deteriorărilor

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

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

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

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

3.2 Economisirea de energie

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

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

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

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

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

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

- Dacă gătiți fără capac aparatul va consuma mai multă energie. Dacă gătiți fără capac aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

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

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

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

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

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

Preparați cu o cantitate mică de apă.

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

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară. Utilizați treapta de preparare îndelungată corespunzătoare.

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

Adaptați treapta ventilatorului în funcție de cantitatea de vapori generată.

- O treaptă mai redusă a ventilatorului implică un consum mai redus de energie.

În cazul cantităților mari de vapori, selectați din timp o treaptă superioară a ventilatorului.

- Distribuția mirosurilor neplăcute în încăperea va fi redusă.

Deconectați aparatul dacă nu îl mai utilizați.

■

Asigurați o ventilare suficientă a încăperii atunci când gătiți.

- Astfel, aparatul va funcționa mai eficient și va produce mai puține zgomote.

Curățați sau înlocuiți filtrele la intervalele de timp specificate.

- Eficiența filtrului este menținută.

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

4 Vase de gătit adecvate

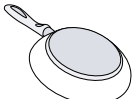
Un vas adecvat pentru utilizarea pe plitele cu inducție trebuie să aibă o bază feromagnetică, astfel încât să aibă atracție magnetică, iar baza acestuia trebuie să se potrivească cu dimensiunea zonei de gătit. În cazul în care vasul de gătit așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o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

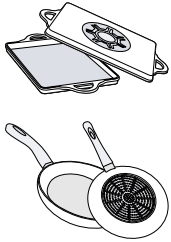
4.1 Dimensiunea și caracteristicile vaselor de gătit

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

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

→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 38.

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat	Vasele din inox de tip sandwich distribuie optim căldura.	Aceste vase de gătit distribuie uniform căldura, se încălzesc rapid și sunt detectate.
	Vase feromagnetice din oțel emailat sau din fontă ori vase speciale din inox, pentru prepararea cu inducție.	Aceste vase de gătit se încălzesc rapid și sunt detectate.

<p>Adecvat</p> 	<p>Baza nu este complet feromagnetică.</p> <hr/> <p>Bazele vaselor cu componente din aluminiu.</p>	<p>Dacă zona feromagnetică este mai mică decât partea inferioară a vaselor de gătit, numai zona feromagnetică se încălzește. Astfel, căldura nu se va distribui uniform.</p> <hr/> <p>Aceste baze ale vaselor de gătit reduc dimensiunea suprafeței feromagnetice, de aceea, la vasul de gătit este transmisă o putere mai mică. Este posibil ca vasele să fie detectate parțial sau să nu fie detectate deloc și, de aceea, se încălzesc insuficient.</p>
<p>Neadecvat</p>	<p>Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.</p>	

Observații

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

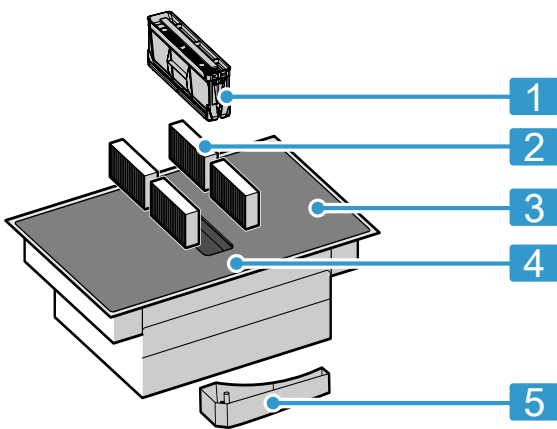
5 Cunoașterea

5.1 Prepararea cu inducție

Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și prăjire, economisirea de energie, precum și asigurarea unor procese de îngrijire și curățare mai ușoare. Aceasta asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

5.2 Noul dumneavoastră aparat

Informații privind noul dumneavoastră aparat



Nr.	Denumire
1	Filtru pentru grăsimi
2	Filtru pentru mirosuri în regimul de recirculare a aerului sau filtru fonic în regimul de evacuare a aerului ¹
3	Plita
4	Panou de comandă
5	Recipient de preaplin

¹ În funcție de dotările aparatului.

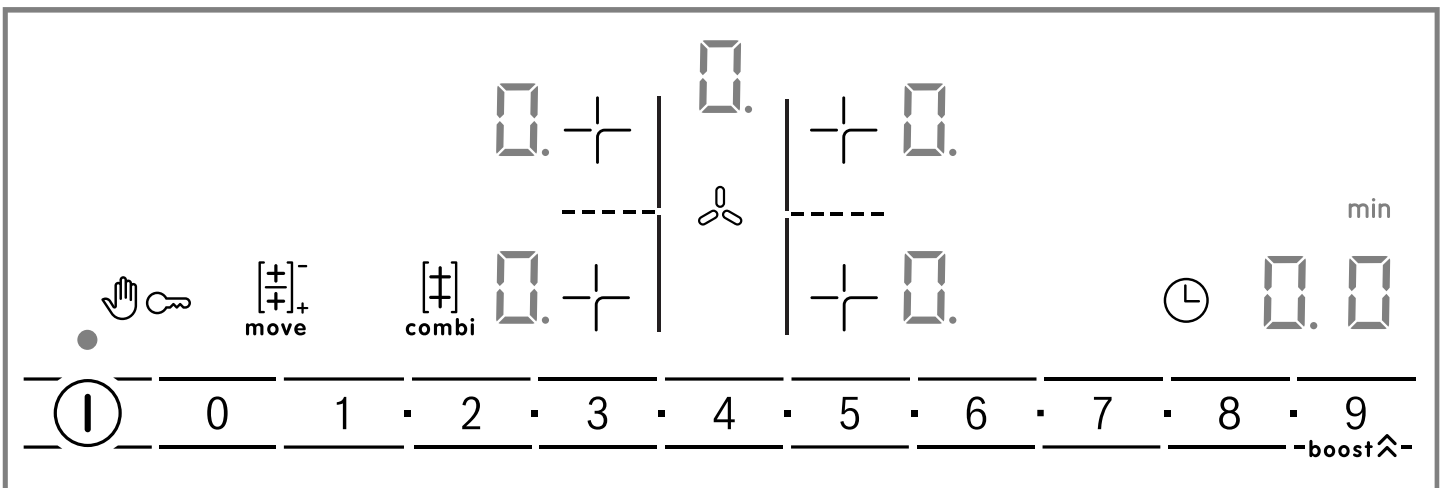
5.3 Accesorii speciale

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
- Filtrul pentru mirosuri pentru funcționarea cu recircularea aerului
- Filtru fonic pentru regimul de evacuare a aerului

5.4 Panoul de comandă

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



Observații

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

Senzorii de selectare

Atunci când porniți plita, se aprind simbolurile tastelor disponibile la momentul respectiv.

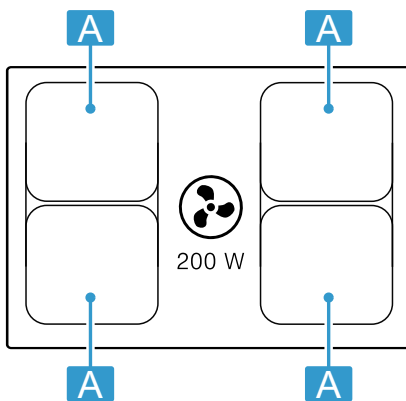
Senzor	Funcție
ⓘ	Înterupător principal
+	Selectarea zonei de gătit

Senzor	Funcție
0 1 2 ... 8 9	Domeniul de setări
	Protecție la ștergere
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
	CombiZone
	MoveMode
	PowerBoost Treptele de ventilație intensive
	Funcția de temporizare
	Sistemul manual de control al ventilației

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

5.5 Dispunerea zonelor de gătit

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



Zonă	Cea mai mare treaptă de preparare
Ø 21 cm	Treapta de putere 9 2.200 W PowerBoost 3.700 W
21 x 38 cm	Treapta de putere 9 3.600 W

5.6 Zona de gătit

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

Zonă	Tipul zonei de gătit
	Zonă de gătit cu circuit simplu
	Plită combinată → Pagina 34

5.7 Indicatorul de căldură reziduală

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

Afișajul	Semnificație
<i>H</i>	Zona de gătit este fierbinte.
<i>h</i>	Zona de gătit este caldă.

6 Moduri de funcționare

Puteți utiliza aparatul în modul de evacuare a aerului sau în modul de recirculare a aerului.

6.1 Funcționarea cu evacuarea aerului

Aerul aspirat este curățat prin filtrul pentru grăsimi și este eliminat în mediul exterior printr-un sistem de țevi.



Aerul nu trebuie să fie evacuat printr-un coș care este utilizat pentru evacuarea gazelor arse de la aparate, gazului sau altor carburanți (nu se aplică pentru aparatele la care se utilizează tehnologia de recirculare a aerului).

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

6.2 Regimul de recirculare a aerului

Aerul aspirat va fi purificat de filtrul pentru grăsimi și de un filtru de neutralizare a mirosurilor neplăcute, iar apoi va fi recirculat în încăpere.



Pentru a neutraliza mirosurile neplăcute în regimul de recirculare a aerului, trebuie să montați un filtru de neutralizare a mirosurilor neplăcute. Pentru diferitele posibilități de utilizare a aparatului în regimul de recirculare a aerului, consultați catalogul sau adresați-vă reprezentanței locale. Accesoriile necesare pot fi achiziționate din comerțul de specialitate, de la unitățile de service sau din magazinul online.

Notă: În cazul fierberii intensive și de lungă durată, umiditatea este evacuată în aerul din încăpere. Dacă utilizați aparatul în regimul de recirculare a aerului, vă recomandăm să aerisiți în corespunzător bucătăria, de exemplu, prin deschiderea pentru scurt timp a unei ferestre, pentru a elimina excesul de umiditate.

7 Înainte de prima utilizare

Țineți cont de următoarele recomandări.

7.1 Curățarea inițială

Îndepărtați resturile de ambalaj de pe suprafața plitei și ștergeți suprafața cu o lavetă umedă. Lista cu produsele de curățare recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial www.bosch-home.com.

Informații suplimentare privind îngrijirea și curățarea.

→ *Pagina 39*

7.2 Pregătirea aparatului

Pentru o funcționare corectă, componentele trebuie să fie dispuse în următoarea ordine:

1. Instalați filtrul.
2. Introduceți filtrul metalic pentru grăsimi.

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

7.3 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 $\epsilon / 7$ în acest mod. Pentru mai multe informații, consultați capitolul

→ *"Setările de bază", Pagina 37*

7.4 Prepararea cu inducție

Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și prăjire, economisirea de energie, precum și asigurarea unor procese de îngrijire și curățare mai ușoare.

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

7.5 Vas de gătit

Lista cu vasele de gătit recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial www.bosch-home.com.

Informații suplimentare referitoare la vasele de gătit adecvate. → *Pagina 28*

8 Utilizarea de bază

8.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți ①.
Este emis un semnal sonor și se aprinde indicatorul de lângă ①.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

ReStart

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

8.2 Deconectarea plitei

- ▶ Atingeți ① până când indicatoarele se sting.
- ✓ Toate zonele de gătit sunt deconectate.

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

8.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

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

8.4 Recomandări privind prepararea

- Amestecați ocazional atunci când încălziți piureuri, supe creme și sosuri dense.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8-9.

1. Pentru a selecta zona de gătit, atingeți \pm .
 - ✓ Se aprinde indicatorul \square , iar dedesubt se aprinde simbolul \dots .
2. În domeniul de setări, alegeți treapta dorită de fierbere.
 - ✓ Treapta de putere este setată.

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

QuickStart

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

Modificarea treptei de putere sau deconectarea zonei de gătit

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

- În cazul preparării într-un vas acoperit cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce sunt eliberați aburi. Rezultatul preparării nu este influențat de aburii emanați.
- După finalizarea procesului de preparare, acoperiți cu un capac vasul de gătit până când serviți preparatul.
- Pentru prepararea într-o oală sub presiune, respectați recomandările producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați pentru un timp prea îndelungat. Puteți seta durata de preparare optimă cu ajutorul ceasului de bucătărie cu alarmă.
- Aveți grijă ca uleiul să nu se ardă.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le succesiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. De aceea, folosiți prosoape de bucătărie.
- Pentru recomandări privind prepararea eficientă din punct de vedere energetic, consultați
→ "Economisirea de energie", Pagina 28

Recomandări privind fierberea

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

	==≡	⊖ min
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere caldă		
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1 - 2	-
Lapte ¹	1 - 2.	-
Cârnăciori ¹	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Poșare, înăbușire		
Găluște de cartofi ¹	4. - 5.	20 - 30
Pește ¹	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de exemplu, sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Béarnaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2. - 3.	15 - 30
Orez cu lapte ²	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Cartofi natur	4. - 5.	15 - 30
Paste ¹	6 - 7	6 - 10

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.

	==≡	⊖ min
Tocană	3. - 4.	120 - 180
Supe	3. - 4.	15 - 60
Legume	2. - 3.	10 - 20
Legume, congelate	3. - 4.	7 - 20
Tocană în oala sub presiune	4. - 5.	-
Preparare înăbușită		
Ruladă de carne	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș ²	3 - 4	50 - 60
Preparare înăbușită/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime¹		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlete, natur sau pane	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime de 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre, 2 cm grosime	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgeri (2 cm grosime)	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, natur	5 - 6	8 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Pește, pane și congelat, de exemplu, crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite, prăjire consecutivă	6. - 7.	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3. - 4.	3 - 10
Ouă ochiuri în ulei	5 - 6	3 - 6
Prăjire, 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei, prăjire în porții¹		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de exemplu, bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci, pane sau în aluat cu bere sau tempura	6 - 7	-
Produse mici de patiserie, de exemplu, gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.

9 Sistem de comandă a ventilației



Cu sistemul de comandă a ventilației puteți controla sistemul extrem de eficient de evacuare a aerului, care este integrat în plită.

9.1 Sistemul manual de control al ventilației



Puteți comanda manual treapta de ventilație.

Notă: În cazul vaselor de gătit înalte, nu se poate garanta o putere de aspirare optimă. Puteți optimiza puterea de aspirare poate fi îmbunătățită cu ajutorul unui capac așezat în poziție înclinată.

Activarea sistemului manual de control al ventilației

1. Atingeți . Sistemul de ventilație pornește cu treapta de putere setată anterior.
2. În următoarele 10 secunde alegeți treapta de putere dorită din domeniul de setări. Treapta de putere setată se aprinde.
3. Pentru a confirma setarea, atingeți .
 - ✓ Sistemul de ventilație este activat.





Modificarea sau dezactivarea sistemului manual de control al ventilației


1. Atingeți .
2. Din domeniul de setări, setați treapta de putere dorită sau setați .

9.2 Treapta de ventilație intensivă



Sistemul de ventilație dispune de două trepte intensive. Dacă activați treapta intensivă, ventilația funcționează pentru scurt timp la capacitate maximă.

Activarea treptei de ventilație intensivă

1. Atingeți .
2. Selectați treapta intensivă dorită:
 - **Treapta intensivă I:** Selectați treapta de putere , iar apoi atingeți **boost** . Se aprinde indicatorul **b**. Treapta este activată.
 - **Treapta intensivă II:** Atingeți din nou **boost** . Se aprinde indicatorul **b**. Treapta este activată.

Notă: După aproximativ 8 minute, aparatul comută automat înapoi la treapta de putere .

Modificarea sau dezactivarea treptei de ventilație intensivă

1. Atingeți .
2. Din domeniul de setări, setați treapta de putere dorită sau setați .

9.3 Modul de pornire automată a ventilației

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

→ "Setările de bază", Pagina 37.

9.4 Funcționarea inerțială pentru ventilare

Funcția de postfuncționare a ventilatorului permite sistemului de ventilație să mai funcționeze timp de câteva minute după deconectarea aparatului. Astfel, sunt eliminați în totalitate aburii. Ulterior, sistemul de ventilație se oprește automat.

Activarea funcției de postfuncționare a ventilatorului

În mos standard, regimul de postfuncționare este reglat la durata maximă.

Pentru informații privind modificarea acestei setări, consultați capitolul

→ "Setările de bază", Pagina 37.

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

Dezactivarea funcției de postfuncționare a ventilatorului

Manual

Dacă atingeți , funcția este dezactivată.

Automat

Aparatul dezactivează funcția de postfuncționare dacă:

- Timpul de postfuncționare a expirat.
- Porniți din nou aparatul.

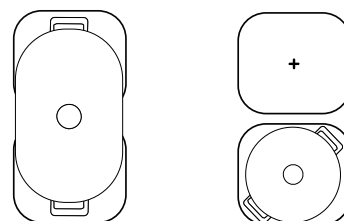
10 CombiZone

Aceasta permite combinarea a două zone de gătit de aceeași dimensiune, prin conectarea în ambele zone a aceleași trepte de putere. Aceasta este concepută în special pentru prepararea cu un vas alungit.

Funcția permite prepararea cu un vas de gătit așezat pe o zonă de gătit și pe care, pentru mai mult confort, îl puteți deplasa de pe o zonă pe alta. În acest caz, mențineți pentru ambele zone aceeași treaptă de preparare și aceleași setări.

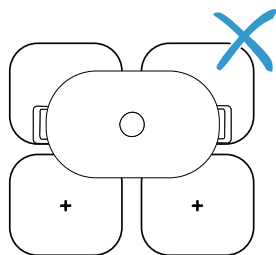
10.1 Așezarea vasului de gătit

Utilizați vase de gătit care se potrivesc cu zonele de gătit.



Notă:

Așezați recipientul astfel încât să fie acoperită numai una dintre zonele combinate. În caz contrar, zonele de gătit nu vor fi activate corect și nu veți obține un rezultat optim al procesului de preparare.



11 MoveMode

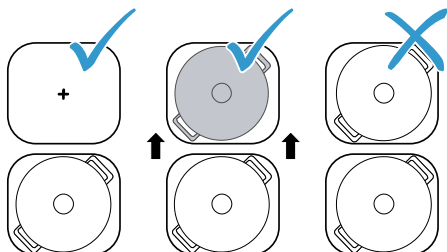
Aceasta permite modificarea treptei de putere a unui vas de gătit prin mutarea acestuia de pe o zonă de gătit pe alta. Aceasta este concepută în special pentru prepararea cu un vas de gătit.

11.1 Așezarea și mutarea vasului de gătit

Utilizați un singur vas de gătit. Așezați vasul pe o zonă de gătit și deplasați-l de pe o zonă pe alta în funcție de treapta de putere dorită.

Fiecare zonă de gătit are o treaptă de putere presetată:

- Zona din față: treapta de putere 9.
- Zona din spate: treapta de putere 1.



12 Funcțiile de timp



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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul


12.1 Temporizator pentru oprire

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


Conectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit și treapta de putere.
2. Apăsați pe .
- ✓ În zona de găti se aprinde .
3. Setează durata de preparare în domeniul de setări.
 - Pentru a seta o durată de preparare mai scurtă de 10 minute, atingeți întotdeauna 0 înainte de a selecta valoarea dorită.


10.2 Activarea CombiZone

1. Selectați una sau două zone de gătit și setați treapta de preparare.
2. Apăsați pe .
- ✓ ● se aprinde, iar pe afișaj apare treapta de preparare pentru zona de gătit inferioară.
- ✓ Funcția este activată.

10.3 Dezactivarea CombiZone

- ▶ Atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată.
- ✓ Cele două zone de gătit funcționează în continuare independent una față de cealaltă.


11.2 Activarea MoveMode


1. Selectați una sau ambele zone de gătit.
2. Atingeți .
- ✓ ● și treapta de putere a zonei de gătit pe care se află vasul de gătit se aprind cu o intensitate mai mare.
- ✓ Funcția este activată.

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



11.3 Dezactivarea MoveMode

- ▶ Atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată.

Notă: Dacă setați la  treapta de putere a uneia dintre cele două zone de gătit, funcția se dezactivează în decurs de aproximativ 10 secunde.

- ✓ Durata de preparare începe să se deruleze.
- ✓ După expirarea duratei, este emis un semnal sonor.
- 4. Apăsați pe .
- ✓ Indicatoarele se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.



Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit, iar apoi atingeți .
2. Pentru a șterge durata, în cadrul domeniului de setări modificați durata de preparare sau setați .

12.2 Temporizatorul

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




Conectarea Temporizatorului

1. Apăsați în mod repetat pe  până când se aprinde .
2. În domeniul de setări setați durata dorită.
 - ✓ Durata începe să se deruleze.
 - ✓ După expirarea duratei, este emis un semnal sonor.


3. Apăsați pe .

- ✓ Indicatoarele se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.




Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

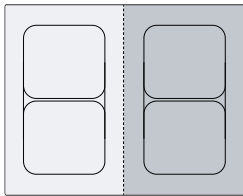
1. Apăsați în mod repetat pe  până când se aprinde .
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați  pentru a șterge durata.

13 PowerBoost

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



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

În caz contrar, pe afișajul zonei de gătit selectate se vor aprinde intermitent  și . Apoi,  este reglat automat, fără a activa funcția.






13.1 Conectarea PowerBoost

Cerință: În cazul funcției CombiZone, puteți activa funcția PowerBoost numai atunci când cele două zone de gătit sunt folosite independent una față de cealaltă.

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

13.2 Dezactivarea PowerBoost

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



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

14 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


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

14.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

- ▶ Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Afișajul de lângă  se aprinde timp de 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

14.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

14.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Puteți activa și automat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor după fiecare deconectare a plitei.


Modul de activare și dezactivare a funcției este descris în capitolul Setările de bază → Pagina 37.

15 Protecție la ștergere

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


Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

15.1 Activarea Protecție la ștergere

- ▶ Atingeți . Se emite un semnal sonor.
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Este emis un semnal sonor cu 5 secunde înainte de deconectare.

15.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

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

16 Deconectarea individuală de siguranță

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

Durata de la 1 până la 10 ore depinde de treapta de putere selectată.
Pentru a coencta zona de gătit, apăsați o tastă oarecare.

17 Setările de bază

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

17.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	0 - Manual. ¹ 1 - Automat. 2 - Deconectat
c 2	Semnale sonore	0 - Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt dezactivate. 1 - Numai semnalul de operare greșită este activat. 2 - Numai semnalul de confirmare este activat. 3 - Toate semnalele sonore sunt conectate ¹ .
c 3	Indicator al consumului de energie Arată consumul total de energie între pornirea și oprirea plitei în kWh. Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.	0 - Deconectat. ¹ 1 - Conectat
c 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - închis. ¹ 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
c 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duratei setate la temporizator	1 - 10 secunde ¹ 2 - 30 de secunde 3 - 1 minut
c 7	Limitarea puterii Permite, dacă este necesar, limitarea puterii totale a plitei, în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. Datele exacte sunt specificate pe plăcuța cu date tehnice. Când funcția este activă, iar plita atinge limita de putere reglată, se afișează - și nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	0 - Deconectat. Puterea maximă a plitei ¹ . 1 - 1000 W. Putere minimă. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomandare pentru 13 A. 3. - 3500 W. Recomandare pentru 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomandare pentru 20 A. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit	0 - Nelimitat: Puteți seta în orice moment ultima zonă de gătit selectată fără a trebui să o selectați din nou. ¹ 1 - Limitat: Puteți seta ultima zonă de gătit selectată în decurs de 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
c 12	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adecvat.
c 17	Setați regimul recirculare a aerului sau de evacuare a aerului.	0 - Configurați funcționarea cu regimul de recirculare a aerului. ¹ 1 - Configurați funcționarea cu regimul de evacuare a aerului.

¹ Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
ϵ 18	Setarea modului de pornire automată	0 - Deconectat. 1 - Conectat: Funcția de ventilație se activează la o anumită treaptă de putere în funcție de treapta de putere a zonelor de gătit. ¹
ϵ 20	Setarea funcționării inerțiale Dacă plita funcționează în regimul de evacuare a aerului, sistemul de ventilație se conectează timp de aproximativ 6 minute cu treapta de putere. Dacă plita funcționează în regimul de recirculare a aerului, sistemul de ventilație se conectează timp de aproximativ 30 de minute cu treapta de putere. Funcția de funcționare inerțială se deconectează automat după acest interval de timp.	0 - Deconectat. 1 - Conectat ¹ :
ϵ 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate ¹ . 1 - Setări din fabrică.

¹ Setare din fabrică

17.2 Pentru setările de bază

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

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

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

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

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

17.3 Anularea modificării setărilor de bază

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

18 Testarea vaselor de gătit

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

Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.

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

Accesul se realizează prin intermediul setărilor de bază. → Pagina 37

18.1 Efectuarea Testarea vaselor de gătit

1. Așezați vasul de gătit, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml de apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit care se potrivește cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului de gătit.
2. Accesați setările de bază și selectați ϵ 12.
3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul —.
- ✓ Testarea este în desfășurare.
- ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

18.2 Verificarea rezultatului

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

Rezultatul

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

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

19 Limitarea puterii

Cu această funcție puteți seta puterea totală a plitei. Plita este setată din fabrică. Puterea maximă a plitei este specificată pe plăcuța cu date tehnice. Cu această funcție puteți adapta configurația în funcție de cerințele instalației electrice.

Pentru a nu se depăși această valoare de setare, plita distribuie automat puterea disponibilă la zonele de gătit conectate după cum este necesar.

Atât timp cât această funcție este activată, puterea fiecărei zone de gătit poate să scadă temporar sub valoarea nominală. Pentru a nu se depăși această valoare de setare, plita distribuie automat puterea disponibilă la zonele de gătit conectate după cum este necesar. ... Aparatul reglează și selectează automat cea mai înaltă treaptă de putere posibilă.

Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază → Pagina 37

20 Curățare și îngrijire

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

20.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

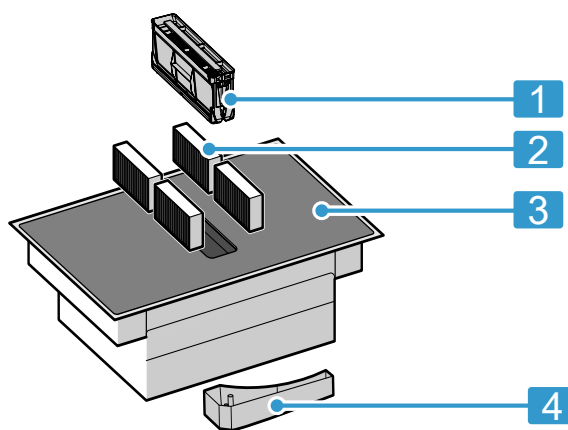
- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.
- ▶ Nu folosiți produse de curățare cât timp plita este încă fierbinte. Această acțiune poate duce la pătrata suprafeței.

Produse de curățare neadecvate

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

20.2 Pentru componentele care trebuie curățate sau cele de schimb

Următoarea prezentare generală se referă la componentele aparatului pe care le înlocuiți sau le curățați.



- | | |
|---|--|
| 1 | Filtru pentru grăsimi |
| 2 | Filtru de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtru acustic |
| 3 | Vitroceramică |
| 4 | Recipient de preaplin |

20.3 Curățarea plitei

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

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

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

Recomandări

- Pentru obținerea unor rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

- Menținând curată baza vasului de gătit, mențineți starea optimă a suprafeței plitei.

20.4 Curățarea ramei plitei

Curățați plita dacă aceasta este murdară sau pătată după utilizare.

Notă: Nu folosiți raclete pentru geamuri.

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

20.5 Înlocuirea filtrului de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtrului acustic

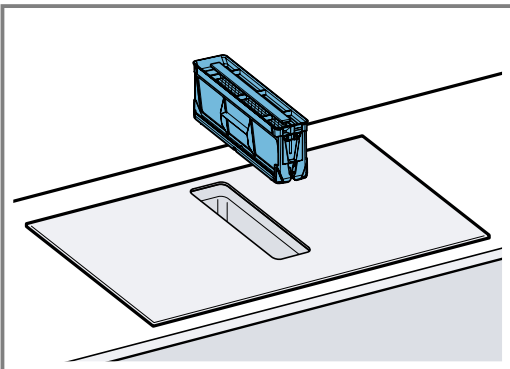
Înlocuiți cu regularitate filtrele de eliminare a mirosurilor neplăcute. Înlocuiți filtrele fonice când acesta se murdăresc.

Notă: Filtrele de eliminare a mirosurilor neplăcute și filtrele fonice pot fi achiziționate din comerțul de specialitate, de la unitățile de service abilitate sau din magazinul online.

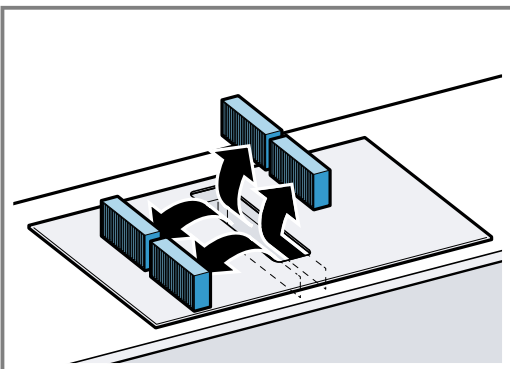
1. Pentru a asigura o funcționare optimă, folosiți numai filtre originale.
2. **ATENȚIE!** Prin cădere, filtru pentru grăsimi poate deteriora zona de gătit de dedesubt.
 - ▶ Sprijiniți cu o mână parte inferioară a filtrului pentru grăsimi.

Scoateți filtrele pentru grăsimi.

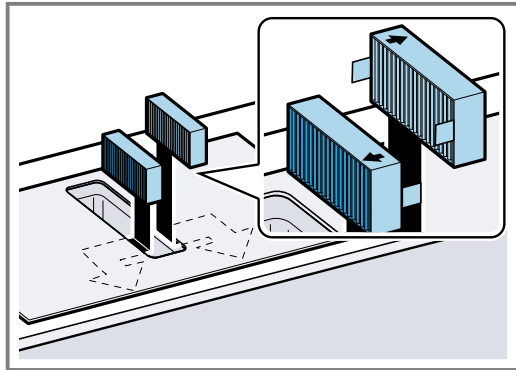
- Grăsimi se poate acumula în partea inferioară, în recipient. Pentru a evita scurgerea grăsimii, nu înclinați filtrele pentru grăsimi.



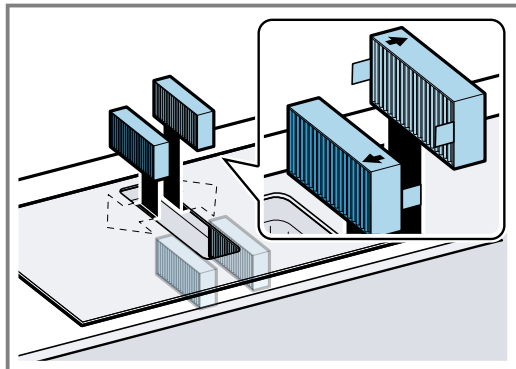
3. Scoateți cele 4 filtre de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtrele fonice și eliminați-le corespunzător.



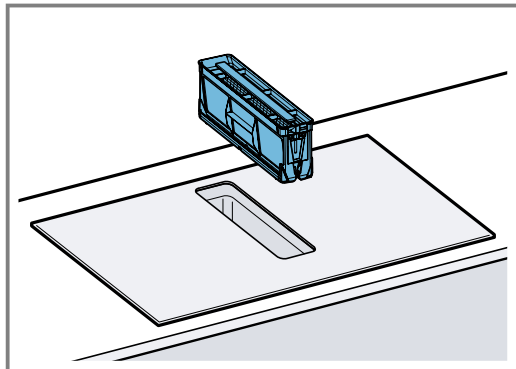
4. Introduceți 2 filtre de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtre fonice în părțile stângă și dreaptă ale aparatului și împingeți-le spre înainte.



5. Introduceți celelalte filtre de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtre fonice în părțile stângă și dreaptă ale aparatului și împingeți-le spre înainte.




6. Introduceți filtrele pentru grăsimi.



Resetarea indicatorului de saturare

Cerință: După oprirea aparatului, se aprinde *F*.

1. Înlocuiți filtrul de eliminare a mirosurilor neplăcute. → *Pagina 40*
2. Mențineți apăsat simbolul  până când este emis un semnal sonor.
 - ✓ Indicatorul *F* nu se mai aprinde. Indicatorul de saturare pentru filtrul de eliminare a mirosurilor neplăcute este resetat.

20.6 Curățarea filtrelor pentru grăsimi

Filtrele pentru grăsimi rețin particulele de grăsime din aburii din bucătărie. Pentru a asigura o funcționare optimă a filtrului pentru grăsimi, curățați-l cu regularitate.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde.

- ▶ Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune dacă filtrul pentru grăsimi nu este montat.
- ▶ Curățați cu regularitate filtrul pentru grăsimi.
- ▶ Nu lucrați niciodată cu flăcări deschise în apropierea aparatului (de exemplu, nu flambați).

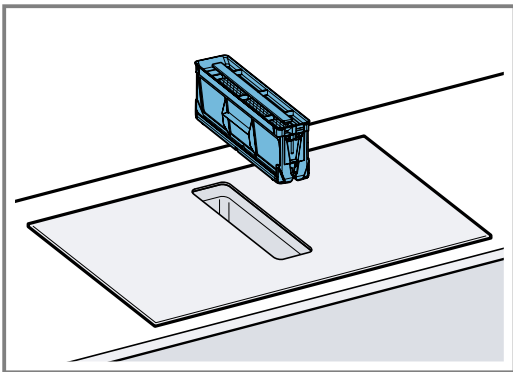
1. ATENȚIE!

Prin cădere, filtru pentru grăsimi poate deteriora zona de gătit de dedesubt.

- ▶ Sprijiniți cu o mână parte inferioară a filtrului pentru grăsimi.

Scoateți filtrul pentru grăsimi.

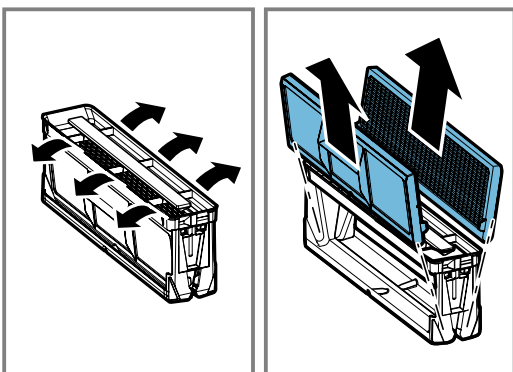
- Grăsimea se poate acumula jos în recipient. Pentru a evita scurgerea grăsimii, nu înclinați filtrul pentru grăsimi.

**2. Curățați filtrul pentru grăsimi.**

- → "Curățarea manuală a filtrelor pentru grăsimi", Pagina 41
- → "Curățarea filtrelor pentru grăsimi în mașina de spălat vase", Pagina 41

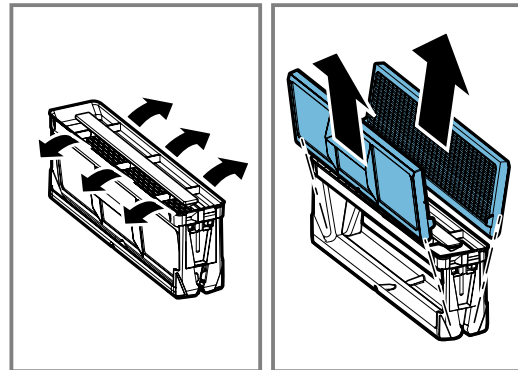
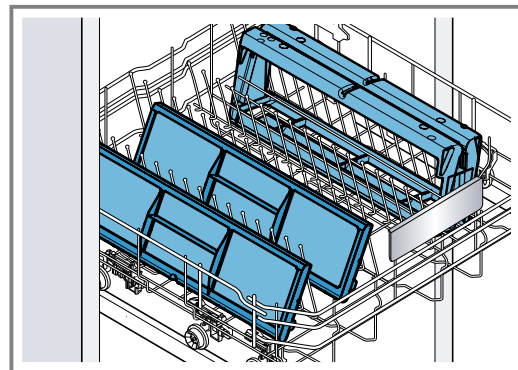
3. Dacă este necesar, scoateți filtrul de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtrul acustic și curățați interiorul aparatului.

→ "Înlocuirea filtrului de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtrului acustic", Pagina 40

4. Dacă în interiorul aparatului pătrund corpuri străine, îndepărtați-le și asigurați-vă că accesul la recipientul de preaplin nu este blocat.**5. Ștergeți interiorul aparatului utilizând o soluție de apă cu detergent și o lavetă.****6. După curățare, introduceți la loc filtrul uscat pentru grăsimi.****Curățarea manuală a filtrelor pentru grăsimi****1. Dezasamblați filtrele pentru grăsimi.****2. Înmuiați filtrele pentru grăsimi într-o soluție fierbinte de apă cu detergent.****3. Curățați cu o perie filtrele pentru grăsimi.**

Nu folosiți agenți de curățare agresivi, cu conținut de acizi sau săruri.

În cazul depunerilor persistente de murdărie, utilizați un produs special pentru dizolvarea grăsimilor. Produsele pentru dizolvarea grăsimilor pot fi achiziționate de la unitatea de service, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate.

4. Clătiți bine filtrele pentru grăsimi.**5. Lăsați filtrele pentru grăsimi să se usuce.****Curățarea filtrelor pentru grăsimi în mașina de spălat vase****1. Pentru un rezultat optim de curățare, dezasamblați filtrele pentru grăsimi.****2. Poziționați lejer componentele individuale ale filtrelor pentru grăsimi în interiorul mașinii de spălat vase, fără a le fixa.**

Filtrele pentru grăsimi care prezintă depuneri persistente nu trebuie să fie curățate în mașina de spălat vase.

Nu utilizați mijloace de curățare agresive, cu conținut de acizi sau soluție de apă cu detergent.

3. Porniți mașina de spălat vase.

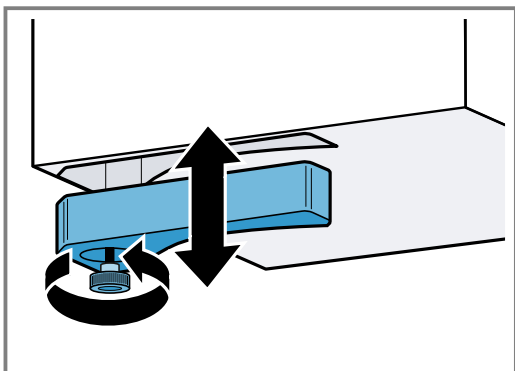
La reglarea temperaturii, selectați valoarea la maximum 70 °.

4. Lăsați filtrele pentru grăsimi să se usuce.**20.7 Curățarea recipientului de preaplin**

Recipientul de preaplin colectează lichidele sau obiectele care pătrund de sus în aparat.

Cerință: Aparatul este răcit, iar indicatorul de căldură reziduală se stinge.

1. Prindeți ferm cu o mână recipientul de preaplin și deșurubați-l cu cealaltă mână.
 - 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.
5. Asigurați-vă că accesul la recipientul de preaplin nu este blocat.
Dacă rămân obiecte în interiorul aparatului, scoateți-le după ce aparatul s-a răcit. Pentru aceasta, demontați filtrul pentru grăsimi. → *Pagina 40*

21 FAQ

21.1 Utilizare

Întrebare	Răspuns
De ce nu pot să conectez plita și de ce este aprins indicatorul pentru sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funcția Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activată. Informații suplimentare cu privire la această funcție găsiți în capitolul → <i>"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 36.</i>
De ce se aprind intermitent indicatoarele luminoase și de ce se emite un semnal sonor?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Curățați suprafața panoului de comandă și îndepărtați de pe aceasta lichidele sau resturile de alimente. Îndepărtați toate obiectele care acoperă panoul de comandă. Informații suplimentare cu privire la dezactivarea semnalului sonor găsiți în capitolul → <i>"Setările de bază", Pagina 37.</i>
Sistemul de ventilație nu se conectează, deși sistemul de pornire automată este activat.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Activați manual sistemul de ventilație sau verificați configurația modului de pornire automată. Pentru mai multe informații, consultați capitolul → <i>"Setările de bază", Pagina 37.</i>
Sistemul de ventilație funcționează în continuare, deși zonele de gătit sunt deconectate.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deconectați manual sistemul de ventilație. Pentru informații suplimentare privind această setare, consultați capitolul → <i>"Sistem de comandă a ventilației", Pagina 34.</i>
Puterea de aspirare a aerului este prea redusă.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asigurați-vă că filtrul pentru grăsimi este curat. Pentru modul de curățare și înlocuire a filtrului, consultați capitolul → <i>"Curățare și îngrijire", Pagina 39.</i>

21.2 Zgomote

Întrebare	Răspuns
De ce se aud zgomote în timpul gătitului?	<ul style="list-style-type: none"> În funcție de natura bazei vasului de gătit, pot fi generate zgomote în timpul funcționării plitei. Aceste zgomote sunt normale și fac parte din tehnologia cu inducție. Acestea nu reprezintă o defecțiune.
Zgomote posibile	<ul style="list-style-type: none"> Un bâzâit puternic precum cel produs de un transformator: Atunci când gătiți, setați o treaptă de preparare mai mare. Zgomotul va dispărea sau scădea în intensitate dacă va fi redusă treapta de preparare. Un șuierat prelung: Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este gol. Acest zgomot dispăre dacă se adăugați apă sau alimente în vasul de gătit. Pocnituri: Aceste zgomote se produc în cazul utilizării de vase de gătit realizate din diferite materiale suprapuse sau când sunt utilizate vase de gătit de diverse mărimi și din materiale diferite. Intensitatea zgomotului poate varia în funcție de cantitatea de alimente și de modul de preparare. Fluierături intense: Pot fi generate când două zone de gătit funcționează simultan la treapta de preparare cea mai mare. Fluierăturile dispar sau devin mai slabe dacă se reduce treapta de preparare. Zgomote de ventilator: Plita este echipată cu un ventilator care se conectează la temperaturi înalte. Ventilatorul poate să funcționeze și după deconectarea plitei în cazul în care temperatura măsurată este încă prea mare.

21.3 Vasele de gătit

Întrebare	Răspuns
Ce vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?	<ul style="list-style-type: none"> Pentru informații detaliate referitoare la vasele de gătit adecvate pentru prepararea cu inducție, consultați → "<i>Vase de gătit adecvate</i>", Pagina 28.
De ce nu se încălzește zona de gătit și treapta de preparare se aprinde intermitent?	<ul style="list-style-type: none"> Zona de gătit pe care este așezat vasul de gătit nu este conectată. Verificați dacă plita pe care este așezat vasul de gătit este conectată. Vasul de gătit este prea mic pentru zona de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție. Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru prepararea cu inducție și că este așezat pe zona de gătit a cărei dimensiune corespunde cel mai bine bazei vasului. Pentru mai multe informații, consultați → "<i>CombiZone</i>", Pagina 34 → "<i>Vase de gătit adecvate</i>", Pagina 28.
De ce durează atât de mult până când se încălzește vasul de gătit, respectiv de ce vasul de gătit nu se încălzește suficient, deși a fost setată o treaptă de putere mare?	<ul style="list-style-type: none"> Vasul de gătit este prea mic pentru zona de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție. Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru prepararea cu inducție și că este așezat pe zona de gătit a cărei dimensiune corespunde cel mai bine bazei vasului. Pentru mai multe informații, consultați → "<i>CombiZone</i>", Pagina 34 → "<i>Vase de gătit adecvate</i>", Pagina 28.

21.4 Curățare

Întrebare	Răspuns
Cum pot curăța plita?	<ul style="list-style-type: none"> Veți obține rezultate optime utilizând produse de curățare speciale pentru suprafețe din vitroceramică. Nu folosiți detergenți, produse pentru curățarea mașinilor de spălat vase, respectiv concentrate sau bureți abrazivi. Pentru mai multe informații, consultați → "<i>Curățare și îngrijire</i>", Pagina 39.
În dulapul de sub plită există apă.	<ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă recipientul de preaplin este plin. Pentru informații suplimentare privind curățarea și îngrijirea plitei, consultați capitolul → "<i>Curățare și îngrijire</i>", Pagina 39.

Întrebare	Răspuns
La ce intervale de timp trebuie să curăț recipientul de preaplin?	<ul style="list-style-type: none"> Curățați frecvent recipientul de preaplin. Pentru informații suplimentare privind curățarea recipientului de preaplin, consultați capitolul → "Curățare și îngrijire", Pagina 39.
La ce intervale de timp trebuie să curăț filtrul pentru grăsimi?	<ul style="list-style-type: none"> Curățați filtrul pentru grăsimi în mod regulat. Pentru modul de curățare și înlocuire a filtrului, consultați capitolul → "Curățare și îngrijire", Pagina 39.
În aparat sunt detectate mirosuri neplăcute.	<ul style="list-style-type: none"> Înlocuiți filtrele pentru grăsimi sau filtrul de neutralizare a mirosurilor neplăcute, chiar dacă indicatorul de saturare nu se aprinde. Pentru mai multe informații, consultați → "Curățare și îngrijire", Pagina 39.

22 Remediați defecțiunile

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.
→ "Serviciul clienți", Pagina 45

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

22.1 Avertizări

Observații

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

22.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	<p>Alimentarea cu energie electrică este întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent. <p>Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni. <p>Defecțiune la sistemul electronic</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea tehnică de service abilitată.
Sistemul de ventilație nu funcționează	<p>Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni.
Indicatoarele se aprind intermitent.	<p>Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
F	<p>Filtrul pentru mirosuri este saturat sau se aprinde indicatorul de saturare, chiar dacă filtrul a fost înlocuit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Înlocuiți filtrul sau reseați indicatorul de saturare a filtrului. Pentru mai multe informații, consultați capitolul → "Curățare și îngrijire", Pagina 39.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
<i>F5</i> + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Din acest motiv, sistemul electronic se poate încălzi excesiv. ▶ Ridicați vasul de gătit. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua procesul de preparare.
<i>F5</i> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. ▶ Ridicați vasul de gătit. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/F6</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
<i>F8</i>	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. ▶ Deconectarea individuală de siguranță este activat. Pentru activarea zonei de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afișajul.
<i>E 9000/E9010</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400/E9011</i>	Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
<i>d E</i>	Modul Demo este activat. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un senzor oarecare. Modul Demo este dezactivat.

22.3 Zgomote normale produse de aparat

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

23 Evacuarea ca deșeu

23.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



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

24 Serviciul clienți

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

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

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

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

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

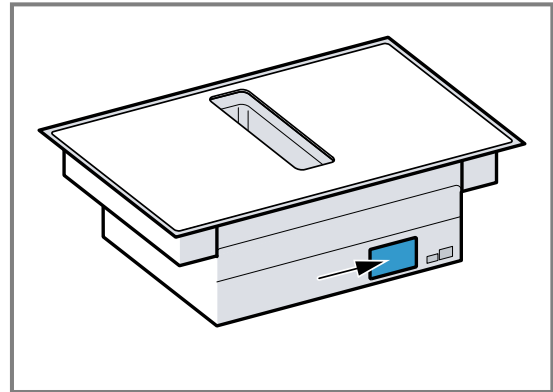
24.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

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

Plăcuța cu date tehnice se află:

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

Numărul produsului (E-Nr.) este specificat pe suprafața din vitroceramică Glaskeramik. Indexul unităților de service (KI) și numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază → Pagina 37 .



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

25 Preparatele de verificare

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

25.1 Topirea glazurii

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

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac
 - Fierbere: Treapta de putere 1.

25.2 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

Rețetă conform DIN 44550

Temperatură inițială de 20 °C

Încălzire, fără amestecare

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

25.3 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

De exemplu: Diametru al boabelor de linte de 5-7 mm.

Temperatură inițială de 20 °C

Amestecați după 1 min. de încălzire

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

25.4 Sos Béchamel

Temperatura laptelui: 7 °C

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

Prepararea sosului Béchamel

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

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

Temperatura laptelui: 7 °C

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

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

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

- Oală cu diametrul de 16 cm, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3, amestecați după 10 min.

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

Temperatura laptelui: 7 °C

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

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

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.

25.7 Fierberea orezului

Rețetă conform DIN 44550

Temperatura apei: 20 °C

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

25.8 Prăjirea pulpelor de porc

Temperatura inițială a pulpei: 7 °C

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

25.9 Prepararea clătitelor

Rețetă conform DIN EN 60350-2

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

25.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001589221 (040320)

hu, ro