



BOSCH

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



Induction hob

PIE...F...

[hu] Használati útmutató
[ro] Manual de utilizare

2
18

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

| | | |
|----|--------------------------------------|----|
| 1 | Biztonság..... | 2 |
| 2 | Dologi károk elkerülése..... | 4 |
| 3 | Környezetvédelem és takarékoság..... | 5 |
| 4 | Megfelelő edények..... | 5 |
| 5 | Ismerkedés..... | 7 |
| 6 | A kezelés alapjai..... | 8 |
| 7 | Időfunkciók..... | 9 |
| 8 | PowerBoost..... | 10 |
| 9 | PerfectFry Sensor..... | 10 |
| 10 | Gyerekszár..... | 12 |
| 11 | Törlési védelem..... | 12 |
| 12 | Egyedi biztonsági lekapcsolás..... | 12 |
| 13 | Alapbeállítások..... | 12 |
| 14 | Edényteszt..... | 13 |
| 15 | Tisztítás és ápolás..... | 14 |
| 16 | Zavarok elhárítása..... | 14 |
| 17 | Ártalmatlanítás..... | 15 |
| 18 | Vevőszolgálat..... | 16 |
| 19 | Próbaételek..... | 16 |

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket csak a következőkre használja:

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

Ne használja a készüléket:

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

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

nálhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermek nem játszhat a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik. 8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.

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

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.

- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.

- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 16*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

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

A főzőfelület alatt található ventilátor fémtárgyakkal való érintkezése áramütést okozhat.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

▶ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

▶ Soha ne használjon fagyott edényt.

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

▶ Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához.

▶ Csak hőálló főzőedényt használjon.

A repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.

▶ Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felülettel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.

▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

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

▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.

▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Dologi károk elkerülése

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

| Sérülések | Ok | Teendő |
|--|--|--|
| Foltok | Felügyelet nélküli sütési folyamat | Figyelje a főzési folyamatot. |
| Foltok, kagylós törések | Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők | Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |
| Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen | Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények. | Használjon megfelelő és jó állapotú edényt. |
| Foltok, elszíneződések | Nem megfelelő tisztítási módszerek. | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt. |
| Kagylós törések vagy repedések az üvegen | Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy. | Főzés közben ne ütdődjön 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 kereken. | Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre. |

FIGYELEM!

A főzőfelület alján egy ventilátor található.

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

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt.

Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.

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

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

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

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

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

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

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

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

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

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

4 Megfelelő edények

Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna

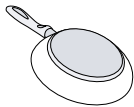
méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.


4.1 Edények méretei és tulajdonságai

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

A Edényteszt funkcióval ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e. További információt itt talál:

→ "Edényteszt", Oldal 13.

| Edény | Anyagok | Tulajdonságok |
|--|--|---|
| Ajánlott főzőedény | Nemesacél edény többrétegű talppal, amely jól eloszlatja a hőt. | Ez az edény egyenletesen oszlatja el a hőt, gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető. |
|  | Ferromágneses edények zománcozott acélból, öntöttvasból, vagy speciális nemesacél indukciós edények. | Ez az edény gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető. |

| | | |
|--|--|---|
| Alkalmas | Az alj nem teljesen ferromágneses. | Ha a ferromágneses terület átmérője kisebb az edény aljánál, akkor csak a ferromágneses felület melegszik fel. A hő így nem oszlik el egyenletesen. |
|  | Alumínium részekkel rendelkező edényalj. | Ezek a részek 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 főzőlap és az edény között egyáltalán ne használjon adapterlapokat.
- Ne melegítsen üres edényt, illetve ne használjon vékony aljú edényt, mivel túlságosan felmelegedhet.

5 Ismerkedés

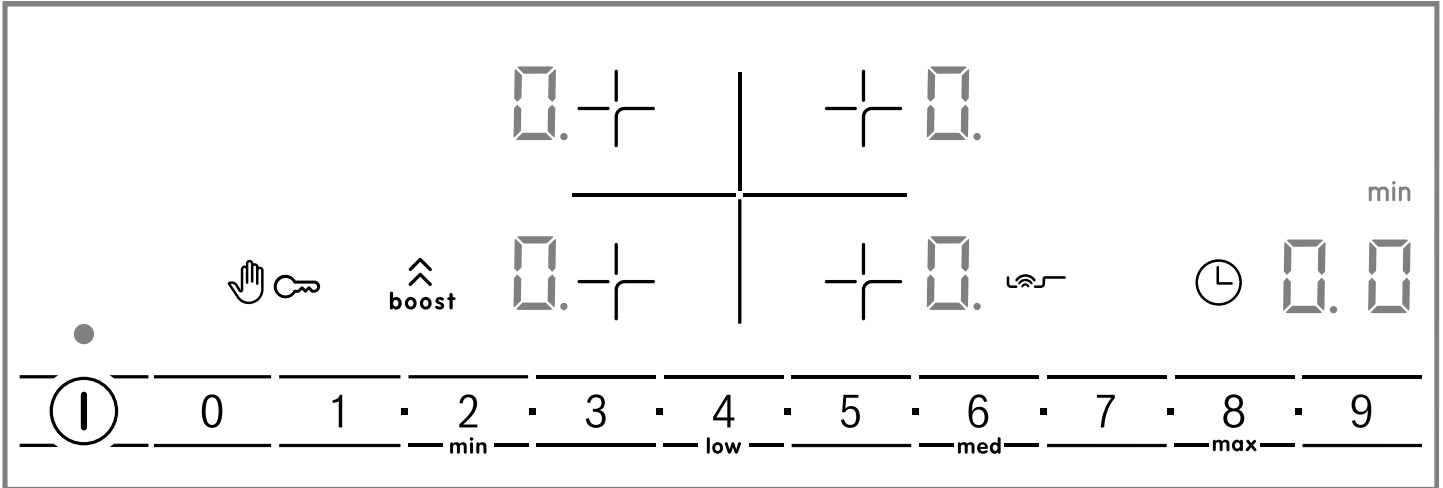
5.1 Főzés indukcióval

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

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

5.2 Kezelőegység

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



Megjegyzések

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

Választószenzorok

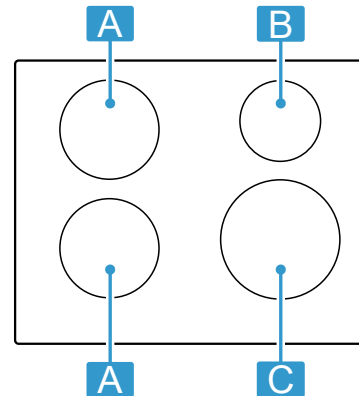
Amikor bekapcsolja a főzőfelületet, világítani kezdenek a kezelőfelületen az adott pillanatban rendelkezésre álló, választható gombok.

| Szenzor | Funkció |
|---------------------|----------------------------------|
| ⓘ | Főkapcsoló |
| 0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9 | Beállítási tartomány |
| + | Főzőzóna kiválasztása |
| boost | PowerBoost |
| PerfectFry | PerfectFry Sensor |
| min med low max | Sütési fokozatok |
| ⌚ | Kikapcsolás időzítése / Jelzőóra |
| 🔒 | Gyerekszár |
| 👉 | Törlési védelem |

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

5.3 A főzőzónák elosztása

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



| Terület | Legmagasabb főzési fokozat | |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------|
| A Ø 18 cm | 9. teljesítményfokozat PowerBoost | 1 800 W 3 100 W |
| B Ø 14,5 cm | 9. teljesítményfokozat PowerBoost | 1 400 W 2 200 W |
| C Ø 21 cm | 9. teljesítményfokozat PowerBoost | 2 200 W 3 700 W |

5.4 Főzőzóna

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

| Terület | Főzőzóna típusa |
|---------|-------------------|
| ○ | Egykörös főzőzóna |

5.5 Maradékhő-kijelzés

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

| Kijelzés | Jelentés |
|----------|-------------------|
| H | A főzőzóna forró. |
| h | A főzőzóna meleg. |

6 A kezelés alapjai

6.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az ① elemet. Hangjelzés hallatszik és a ① melletti kijelzés világít.
- ✓ A főzőfelület üzemkész.

ReStart

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

6.2 A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Tartsa ujját az 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.

6.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

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

1. A főzőzóna kiválasztásához kattintson a \uparrow elemre.
- ✓ A kijelzőn világít a \square és alatta a $_$ szimbólum.

6.4 Főzési tanácsok

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

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 maradékhő-kijelzés.

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

Főzési ajánlások

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

| | $_$ \square \square | ⌚ min |
|-----------------------------|--------------------------|-------|
| Olvasztás | | |
| Csokoládé, csokoládébevonat | 1 - 1. | - |
| Vaj, méz, zselatin | 1 - 2 | - |

Felmelegítés és melegen tartás

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton

| |  | ⊖ min |
|--|---|-----------|
| 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 |
| Sós burgonya | 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 |
| Párolt sült | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Pörkölt ² | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Párolás/sütés kevés zsiradékkal¹ | | |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Hússzelet, mélyhűtött | 6 - 7 | 6 - 12 |

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton

| |  | ⊖ min |
|---|---|---------|
| 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 | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Sütés bő olajban, 150-200 g adagonként 1-2 l olajban, adagonként sütve¹ | | |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok | 8 - 9 | - |
| Krokkett, mélyhűtött | 7 - 8 | - |
| Hús, pl. darabolt csirke | 6 - 7 | - |
| Hal, panírozva vagy sörtésztában | 6 - 7 | - |
| Zöldség, gomba, panírozva, sörtésztában vagy tempuraként | 6 - 7 | - |
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában | 4 - 5 | - |

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton

7 Időfunkciók

A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra

7.1 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.

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



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.


7.2 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

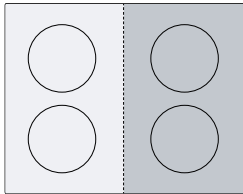
1. Nyomja meg a  gombot annyiszor, amíg a  világitani nem kezd.

8 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  és a . Ezt követően a készülék automatikusan beállítja a következőt a funkció aktiválása nélkül: .



9 PerfectFry Sensor


Ez a funkció lehetővé teszi a stresszmentes főzést és a kiváló eredményt.

Ahelyett, hogy a főzés során a teljesítményfokozatot újra és újra beállítaná, válassza ki egyszer az elején a kívánt célhőmérsékletet. Az üvegkerámia alatti szenzorok mérik az edény hőmérsékletét és a teljes főzési folyamat alatt állandó értéken tartják.




Ez a funkció minden  szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.

9.1 Előnyök



- A hőmérséklet értéke állandó marad anélkül, hogy ehhez teljesítményfokozatot kellene váltania.
- Az olaj nem hevül túl. Ez megakadályozza, hogy az étel odaégjen.
- A főzőzóna csak akkor melegít, ha ez a hőmérséklet fenntartásához szükséges, ezáltal energiát takarít meg.

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  világitani nem kezd.
2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a(z)  lehetőséget az idő törléséhez.

8.1 PowerBoost bekapcsolása

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

8.2 PowerBoost kikapcsolása

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

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

9.2 Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

| Fokozat | Hőmérséklet | Funkciók |
|---------|-------------|---|
| min | 140°C | Átsütés olívaolajban vagy vajban |
| low | 160°C | Hal vagy durva rostos élelmiszerek sütése |
| med | 180°C | Panírozott, fagyasztott, grillezett ételek sütése olajban |
| max | 215°C | Magas hőmérsékletű grill és grill-lap |

9.3 Ajánlott főzőedény

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


| Főzőedény | Ajánlott főzőzóna |
|-------------------|-------------------|
| Serpenyő: Ø 15 cm | Egyszerű főzőzóna |

| Főzőedény | Ajánlott főzőzóna |
|-------------------|-------------------|
| Serpenyő: Ø 19 cm | Egyszerű főzőzóna |
| Serpenyő: Ø 21 cm | Egyszerű főzőzóna |

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


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

9.4 PerfectFry Sensor bekapcsolása

- Válassza ki a főzőzónát, majd érintse meg az  elemet.
- ✓ A főzőzóna-kijelzőn világít a *R*.
- A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt hőmérséklet-fokozatot.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.
- ♯ a sütési hőmérséklet eléréséig világít. Majd egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet-szimbólum kialszik.
- Amikor a készülék elérte a sütési hőmérsékletet, tegye a serpenyőbe a sütőzsírt, azután pedig az ételt.

Megjegyzés: Válasszon ki egy főzőzónát, hogy megjelenjen a(z) ♯ és a hőmérséklet-fokozat.

9.5 PerfectFry Sensor kikapcsolása

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

9.6 Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectFry Sensor

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

| | ♯ | ☹ min |
|--|-----|-------|
| Hús | | |
| Hússzelet | med | 6-10 |
| Rántott szelet | med | 6-10 |
| Filé | med | 6-10 |
| Karaj | low | 10-15 |
| Cordon bleu, bécsi szelet | med | 10-15 |
| Steak, angolosan, 3 cm vastag | max | 6-8 |
| Steak, közepes, 3 cm vastag | max | 8-12 |
| Steak, jól átsütve, 3 cm vastag | med | 8-12 |
| T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag | max | 10-15 |
| T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag | max | 20-30 |
| Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag | low | 10-20 |

| | | |
|------------------------------|-----|-------|
| | ♯ | ☹ min |
| Szalonna | min | 5-8 |
| Darált hús | med | 6-10 |
| Hamburger, 1,5 cm vastag | low | 6-15 |
| Kis húsgombócok, 2 cm vastag | low | 10-20 |
| Virslí | low | 8-20 |
| Chorizo, hurka | low | 10-20 |
| Nyársak, kebabok | low | 10-20 |
| Gyros | med | 7-12 |

Halak és tenger gyümölcsei

| | | |
|--------------------------------|-----|-------|
| Halfilé | med | 10-20 |
| Halfilé, panírozott | med | 10-20 |
| Sült hal, egész | low | 10-20 |
| Szardínia | med | 6-12 |
| Királyrák, fűrészes garnélarák | med | 4-8 |
| Tintahal, szépia | med | 6-12 |

Tojásos ételek

| | | |
|-------------------------------|-----|-----|
| Tükörtojás vajon | min | 2-6 |
| Tükörtojás | med | 2-6 |
| Rántotta | min | 4-9 |
| Omlett | min | 3-6 |
| Francia pirítós | low | 4-8 |
| Crêpe, blini, tortitas, tacos | max | 1-3 |

Zöldségek

| | | |
|-------------------------------|-----|-------|
| Sült burgonya | max | 6-12 |
| Hasábburgonya | med | 15-25 |
| Krumplilángos | max | 2-4 |
| Fokhagyma, pirított fokhagyma | min | 2-10 |
| Hagymakarikák | low | 5-10 |
| Cukkini, padlizsán, paprika | min | 4-12 |
| Zöld spárga | low | 4-15 |
| Gomba | med | 10-15 |
| Zöldség tempurátésztában | med | 5-10 |

Mélyhűtött termékek

| | | |
|------------------------------|-----|-------|
| Csirkefalatok | med | 10-15 |
| Halrudacskák | med | 8-12 |
| Hasábburgonya | max | 4-8 |
| Serpenyőben készített ételek | low | 6-10 |
| Tavaszi tekercs | med | 10-30 |
| Pástétomok, krokett | max | 3-8 |

Továbbiak



| | | |
|----------------------------------|-----|------|
| Rántott sajt | low | 7-10 |
| Kruton | low | 6-10 |
| Pirított kenyér | med | 4-8 |
| Mandula, dió, fenyőmag, pirított | med | 3-15 |

10 Gyerekzár


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

10.1 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.

10.2 Gyerekzár kikapcsolása

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

10.3 Automatikus gyerekzár


A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát.

A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 12*

11 Törlési védelem


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

11.1 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.

11.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

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

12 Egyedi biztonsági lekapcsolás




Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, a biztonsági funkció aktiválódik. A főzési zónán megjelenik a *FB* szimbólum és kikapcsol. Az időtartam 1–10 óra között változik a kiválasztott teljesítményfokozattól függően.

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tettszöleges gombot.

13 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

13.1 Az alapbeállítások áttekintése

| Kijelzés | Beállítás | Érték |
|--|--|---|
|  1 | Gyerekzár | 0 – Manuális. ¹ 1 – Automatikus. 2 – Kikapcsolva. |
|  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 . |
|  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. |

¹ Gyári beállítás

| Kijelzés | Beállítás | Érték |
|----------|--|---|
| 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 összeteljesítményének korlátozását, ha szükséges, az elektromos hálózat tulajdonságai alapján. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. A pontos adatokat a típustáblán 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. 1. - 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 0 | Gyári beállítások visszaállítása | 0 - Egyéni beállítások ¹ . 1 - Gyári beállítások. |

¹ Gyári beállítás

13.2 Az alapbeállításokhoz

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

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

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

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

13.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

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

14 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 12

14.1 Edényteszt elvégzése


1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: c 12.


3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a — kijelző.
- ✓ Zajlik a teszt.
- ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.


14.2 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.

Megjegyzés: Kedvezőtlen eredmény esetén helyezze az edényt egy kisebb főzőzónára, amennyiben van olyan.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

15 Tisztítás és ápolás

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

15.1 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
- Kárcolást okozó szivacsok
- Nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

15.2 A főzőlap tisztítása

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

Követelmény: A főzőlap legyen hideg. Cukor, műanyag vagy alufólia okozta foltok esetén ne hagyja lehűlni a főzőlapot.

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

Tipp: Üvegkerámiához készült speciális habbal jó tisztítási eredmények érhetők el.

15.3 Főzőfelület keretének tisztítása

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

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

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

16 Zavarok elhárítása

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

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

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 megsérül, egyedi csatlakozóvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

16.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőknél megjelenik az E elem, tartsa lenyomva 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.

16.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

| Hiba | Ok és hibaelhárítás |
|---|---|
| Nem világít egy kijelző sem. | Az áramellátás megszakadt. ▶ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően. |
| Villognak a kijelzők. | Az elektronika hibája ▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot. A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. ▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat. |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i> | Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen. |
| <i>FS</i> + teljesítményfokozat és hangjelzés | Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet. ▶ Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést. |
| <i>FS</i> és hangjelzés | Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében. ▶ Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést. |
| <i>F1/FE</i> | A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát. |
| <i>FB</i> | A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt. ▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás Bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot, hogy a kijelzőt kikapcsolja. |
| <i>E 9000/E9010</i> | Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz. |
| <i>U400</i> | A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően. |
| <i>dE</i> | Be van kapcsolva a bemutató mód. ▶ 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. |

16.3 A készülék normál zörejei

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

17 Ártalmatlanítás

17.1 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 ártalmatlaníttassa 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.

18 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.

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

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

A típusablát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 12* jeleníthető meg.

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

19 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.

19.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

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

19.2 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

19.3 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

19.4 Besamelmártás

Tej hőmérséklete: 7 °C

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

Besamelmártás készítése

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

19.5 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

19.6 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

19.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint

Víz hőmérséklet: 20 °C

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

19.8 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

19.9 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

19.10 Mélyhűtött hasáburgonya sütése

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

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



Cuprins

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Siguranța | 18 |
| 2 | Evitarea deteriorărilor | 20 |
| 3 | Protecția mediului și economisirea | 21 |
| 4 | Vase de gătit adecvate | 21 |
| 5 | Cunoașterea | 23 |
| 6 | Utilizarea de bază | 24 |
| 7 | Funcțiile de timp | 25 |
| 8 | PowerBoost | 26 |
| 9 | PerfectFry Sensor | 26 |
| 10 | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | 28 |
| 11 | Protecție la ștergere | 28 |
| 12 | Deconectarea individuală de siguranță | 28 |
| 13 | Setările de bază | 28 |
| 14 | Testarea vaselor de gătit | 29 |
| 15 | Curățare și îngrijire | 30 |
| 16 | Remediați defecțiunile | 31 |
| 17 | Evacuarea ca deșeu | 32 |
| 18 | Serviciul clienți | 32 |
| 19 | Preparatele de verificare | 32 |

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

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

Utilizați acest aparat numai:

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

Nu folosiți aparatul:

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

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 mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

Aparatul se încinge.

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

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

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

După fiecare utilizare, deconectați plita de la întrerupătorul principal.

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

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

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

Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil șoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți în-

totdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.

- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deconectați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ Pagina 32

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

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

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

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

2 Evitarea deteriorărilor

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

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

| Defecțiune | Cauză | Măsură |
|---|---|--|
| Deteriorări ale vaselor de gătit sau ale aparatului | Fierbere fără alimente introduse în vas. | Nu așezați și nu încălziți niciodată un vas de gătit gol pe o zonă de gătit fierbinte. |
| Deteriorări ale sticlei | Material topit pe zona de gătit fierbinte sau capac fierbinte așezat pe suprafața din sticlă. | Nu așezați pe plită hârtie de copt, folie de aluminiu, vase din plastic sau capace pentru vasele de gătit. |
| Supraîncălzire | Vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă sau pe cadru. | Nu așezați vase de gătit fierbinți pe aceste zone. |

ATENȚIE!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară.

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

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

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

3.2 Economisirea de energie

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

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

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

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

Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

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

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

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

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

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

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

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

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

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

Preparați cu o cantitate mică de apă.

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

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

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

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

4 Vase de gătit adecvate

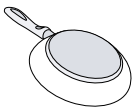

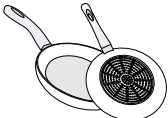
Un vas adecvat pentru utilizarea pe plitele cu inducție trebuie să aibă o bază feromagnetică, astfel încât să aibă atracție magnetică, iar baza acestuia trebuie să se potrivească cu dimensiunea zonei de gătit. În cazul în

care vasul de gătit așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

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 ajutorul Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul dumneavoastră de gătit este adecvat. Pentru mai multe informații, consultați → "Testarea vaselor de gătit", Pagina 29.

4.1 Dimensiunea și caracteristicile vaselor de gătit

| Vasele de gătit | Materiale | Caracteristici |
|--|---|---|
| Vas de gătit recomandat | Vasele din inox de tip sandwich distribuie optim căldura. | Acest vas de gătit distribuie căldura uniform, se încălzește rapid și asigură detectarea sa. |
|  | Vasele feromagnetice din oțel emailat, fontă sau vase speciale pentru inducție, din inox. | Acest vas de gătit se încălzește rapid și asigură detectarea sa. |
| Adecvat | Baza nu este complet feromagnetică. | 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. |
|   | Bazele vaselor cu componente din aluminiu. | Acestea reduc dimensiunea suprafeței feromagnetice, de aceea, la vasul de gătit este transmisă o putere mai mică. Este posibil ca vasele să fie detectate parțial sau să nu fie detectate deloc și, de aceea, se încălzesc insuficient. |
| Neaдекват | Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu. | |

Observații

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

5 Cunoașterea

5.1 Prepararea cu inducție

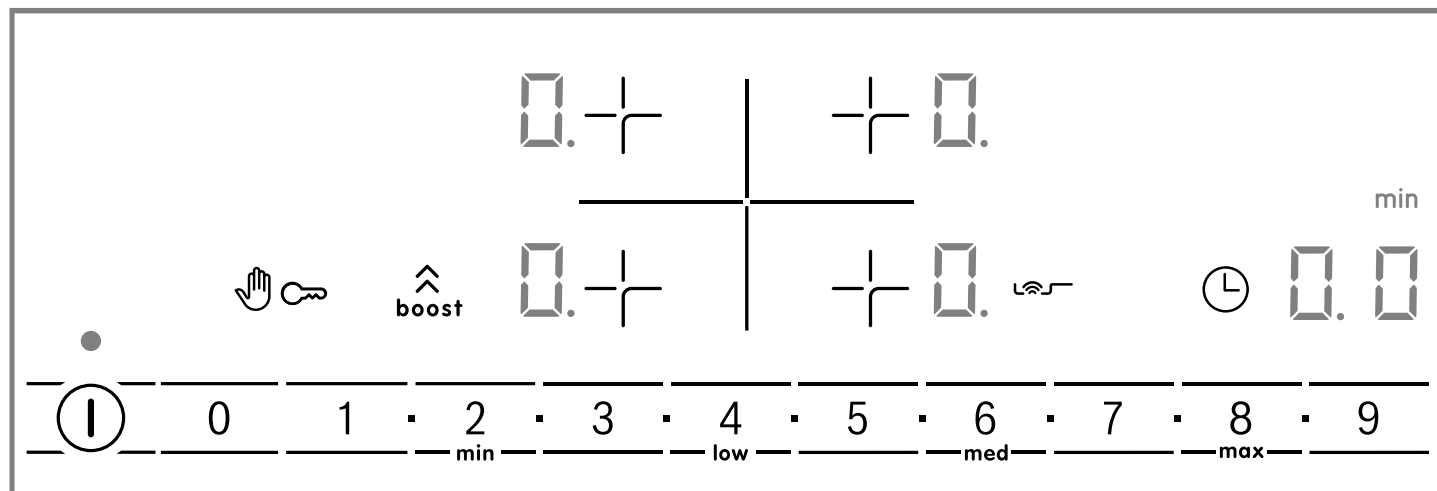
Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și

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

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

5.2 Panou de comandă

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



Observații

- 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

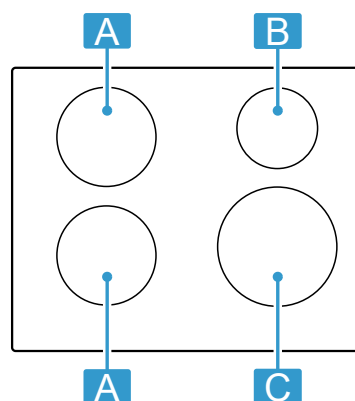
Atunci când plita se încălzește, se aprind tastele selectabile pe care le puteți utiliza în momentul respectiv.

| Senzor | Funcție |
|--------------------|--|
| ⓘ | Întrerupător principal |
| 0 1 2 ... 8 9 | Domeniul de setări |
| + | Selectarea zonei de gătit |
| ↑ boost | PowerBoost |
| 🔥 | PerfectFry Sensor |
| min med low max | Trepte de prăjire |
| 🕒 | Temporizator pentru oprire / Temporizatorul |
| 🔒 | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor |
| 👉 | Protecție la ștergere |

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

5.3 Dispunerea zonelor de gătit

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



| Zonă | Cea mai mare treaptă de preparare | |
|-------------|-----------------------------------|--------------------|
| A Ø 18 cm | Treapta de putere 9 PowerBoost | 1.800 W 3.100 W |
| B Ø 14,5 cm | Treapta de putere 9 PowerBoost | 1.400 W 2.200 W |
| C Ø 21 cm | Treapta de putere 9 PowerBoost | 2.200 W 3.700 W |

5.4 Zona de gătit

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

| Zonă | Tipul zonei de gătit |
|------|---------------------------------|
| ○ | Zonă de gătit cu circuit simplu |

5.5 Indicatorul de căldură reziduală

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

| Afișajul | Semnificație |
|----------|-------------------------------|
| H | Zona de gătit este fierbinte. |
| h | Zona de gătit este caldă. |

6 Utilizarea de bază

6.1 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.



6.2 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.

6.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

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

1. Pentru a selecta zona de gătit, atingeți ↵.
- ✓ Se aprinde indicatorul , iar dedesubt se aprinde simbolul .

6.4 Recomandări privind prepararea

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


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 .
 - ✓ Treapta de preparare a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

- 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", Oldal 21

Recomandări privind fierberea

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

| | ☰ | ⌚ min |
|---|---------|-----------|
| Topire | | |
| Ciocolată, glazură | 1 - 1. | - |
| Unt, miere, gelatină | 1 - 2 | - |
| Încălzire și menținere caldă | | |
| Tocană, de exemplu, tocană de linte | 1. - 2 | - |
| Lapte ¹ | 1. - 2. | - |
| Cârnăciori fierți 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 |
| 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 | | |

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.

| | ☰ | ⌚ min |
|--|---------|---------|
| 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 (grosime de 2 cm) | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Piept de pasăre, congelat | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Chiftele (3 cm grosime) | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Hamburgeri (2 cm grosime) | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Pește și file de pește, natur | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Pește și file de pește, pane | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Pește, pane și congelat, de 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 felii, 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 | 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.

7 Funcțiile de timp

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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul

7.1 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. Setați 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.
- ✓ 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.

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

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 00.

7.2 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

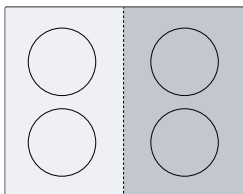
1. Apăsați în mod repetat pe ☹ până când se aprinde ☹.
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați 00 pentru a șterge durata.

8 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu 9.

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 b și 9. Apoi, 9 este reglat automat, fără a activa funcția.



8.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți 6000. Se aprinde indicatorul b.
 - ✓ Funcția este activată.

8.2 Dezactivarea PowerBoost


1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți 6000. Indicatorul b se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de fierbere 9.
 - ✓ Funcția este dezactivată.

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

9 PerfectFry Sensor

Această funcție permite prepararea fără stres, cu rezultate excelente.

În loc să adaptați mereu treapta de putere, puteți selecta încă de la început temperatura țintă dorită. Sensorii de sub plita vitroceramică măsoară temperatura vasului de gătit și o mențin constantă pe parcursul întregului proces de preparare.

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

9.1 Avantaje

- Temperatura este menținută constantă, fără a fi necesar să modificați treapta de putere.
- Uleiul nu se încălzește excesiv. Este evitată arderea preparatului.
- Zona de gătit se încălzește numai dacă acest lucru este necesar în vederea menținerii temperaturii, economisindu-se astfel energie.

9.2 Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

| Treapta | Temperatură | Funcții |
|---------|-------------|--|
| min | 140 °C | Prăjire cu ulei de măsline sau unt |
| low | 160 °C | Prăjirea peștelui și alimentelor voluminoase |
| med | 180 °C | Prăjirea preparatelor pane, congelate și gătite pe grill |
| max | 215 °C | Grill cu temperatură înaltă și placă pentru grill |

9.3 Vas de gătit recomandat




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


| Vas de gătit | Zonă de gătit recomandată |
|-------------------|---------------------------|
| Tigaie cu Ø 15 cm | Zonă de gătit simplă |
| Tigaie cu Ø 19 cm | Zonă de gătit simplă |
| Tigaie cu Ø 21 cm | Zonă de gătit simplă |

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


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

9.4 Conectarea PerfectFry Sensor



1. Selectați zona de gătit, iar apoi atingeți .
 - ✓ Pe indicatorul zonelor de gătit se aprinde .
2. În următoarele 10 secunde, selectați treapta de temperatură dorită din domeniul de setări.
 - ✓ Funcția este activată.
3.  este aprins până când se atinge temperatura de prăjire. Apoi este emis un semnal sonor, iar simbolul de temperatură se stinge.
4. Când temperatura de prăjire este atinsă, introduceți untura pentru prăjire și ulterior alimentele în tigaie.



Notă: Pentru ca  și treapta de temperatură să fie afișate, trebuie să selectați o zonă de gătit.

9.5 Dezactivarea PerfectFry Sensor

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

9.6 Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

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

| |  |  min |
|--|---|---|
| Carne | | |
| Șnițel | med | 6-10 |
| Șnițel, pane | med | 6-10 |
| File | med | 6-10 |
| Cotlete | low | 10-15 |
| Cordon bleu, șnițel vienez | med | 10-15 |
| Friptură, în sânge, 3 cm grosime | max | 6-8 |
| Friptură, mediu, 3 cm grosime | max | 8-12 |
| Friptură, bine făcută, 3 cm grosime | med | 8-12 |
| Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime | max | 10-15 |



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

10 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


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

10.1 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.

10.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

10.3 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 28*.

11 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.

11.1 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.

11.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

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

12 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.

13 Setările de bază

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

13.1 Prezentare generală a setărilor de bază

| Indicator | Setare | Valoare |
|--|--|--|
|  1 | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | 0 - Manual. ¹ 1 - Automat. 2 - Deconectat |
|  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 . |

¹ Setare din fabrică

| Indicator | Setare | Valoare |
|-----------|--|--|
| 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 - Adekvat. |
| c 0 | Revenirea la setările din fabrică | 0 - Setări personalizate ¹ . 1 - Setări din fabrică. |

¹ Setare din fabrică

13.2 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.
- ✓ c 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.

13.3 Anularea modificării setărilor de bază

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

14 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 28




14.1 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 **1** sau **2**.
 3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul —.
- ✓ Testarea este în desfășurare.
 - ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

14.2 Verificarea rezultatului

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

Rezultatul

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

Notă: În cazul unor rezultate nesatisfăcătoare, așezați vasul de gătit pe o zonă de gătit mai mică dacă este necesar.

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

15 Curățare și îngrijire

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

15.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

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

Produse de curățare neadecvate

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

15.2 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, 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.

Recomandare: Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

15.3 Curățarea ramei plitei

Curățați plita dacă aceasta este murdară sau pătată după utilizare.

Notă: Nu folosiți raclete pentru geamuri.

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

16 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.

⚠️ 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 racordare la rețea al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de racordare special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

16.1 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.

16.2 Indicațiile de pe afișaj

| Defecțiune | Cauzele și remedierea defectelor |
|---|---|
| Nu este aprins niciun indicator. | Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. ▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni. |
| | Defecțiune la sistemul electronic ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea tehnică de service abilitată. |
| Indicatoarele se aprind intermitent. | Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv. |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i> | Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▶ 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 s-a conectat. Pentru a putea conecta zona 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. |

| Defecțiune | Cauzele și remedierea defectelor |
|------------|--|
| U400 | Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni. |
| d E | Modul Demo este activat. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un senzor oarecare. Modul Demo este dezactivat. |

16.3 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.

17 Evacuarea ca deșeu

17.1 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.

18 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.

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

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

Plăcuța de fabricație se află:

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

Numărul produsului (E-Nr.) este specificat pe suprafața din vitroceramică Glaskeramik. Indexul unităților de service (KI) și numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază → *Pagina 28*.

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.

19 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.

19.1 Topirea glazurii

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

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

19.2 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.

19.3 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.

19.4 Sos Béchamel

Temperatura laptelui: 7 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 40 g de unte, 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

19.5 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. Setati 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.

19.6 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.

19.7 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.

19.8 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

19.9 Prepararea clătitelor

Rețetă conform DIN EN 60350-2

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

19.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 2 l de ulei de floarea-soarelui. Pentru fiecare proces de ărajire: 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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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



9001774405 (020818)

hu, ro