



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



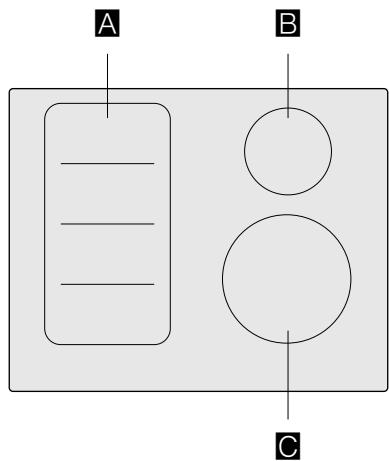
**Főzőfelület
Plítă
PXE...D...**



BOSCH

[hu] Használati utasítás 3

[ro] Instrucțiuni de utilizare 33



| | | <i>g*</i> | <i>b*</i> |
|----------|------------------|-----------|-----------|
| A | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |
| B | \emptyset 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| C | \emptyset 21 | 2.200 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Tartalomjegyzék

| | | |
|---|--|----|
|  | Rendeltetésszerű használat | 4 |
|  | Fontos biztonsági előírások | 5 |
|  | A sérülések okai | 6 |
| | Áttekintés | 6 |
|  | Környezetvédelem | 7 |
| | Energia-megtakarítási tanácsok | 7 |
| | Ártalmatlanítás környezetbarát módon | 7 |
|  | Főzés indukcióval | 7 |
| | Előnyök indukciós főzéskor | 7 |
| | Edények | 7 |
|  | A készülék megismerése | 9 |
| | Kezelőfelület | 9 |
| | Főzőhelyek | 10 |
| | Maradékho-kijelzés | 10 |
|  | A készülék kezelése | 11 |
| | Főzőfelület be- és kikapcsolása | 11 |
| | Főzőhely beállítása | 11 |
| | Főzási tanácsok | 11 |
|  | Rugalmas zóna | 14 |
| | Tanácsok az edények használatához | 14 |
| | Két független főzőhelyként | 14 |
| | Egyetlen főzőhelyként | 14 |
|  | Move funkció | 15 |
| | Aktiválás | 15 |
| | Kikapcsolás | 15 |
|  | Időfunkciók | 16 |
| | A főzási idő programozása | 16 |
| | A konyhai óra | 16 |
| | Stopperóra funkció | 17 |
|  | PowerBoost funkció | 17 |
| | Bekapcsolás | 17 |
| | Kikapcsolás | 17 |
|  | ShortBoost funkció | 18 |
| | Javaslatok a használathoz | 18 |
| | Bekapcsolás | 18 |
| | Kikapcsolás | 18 |
|  | Melegen tartási funkció | 18 |
| | Bekapcsolás | 18 |
| | Kikapcsolás | 18 |
|  | Sütés-érzékelő | 19 |
| | Előnyök sütéskor | 19 |
| | Sütőszennyezéssel történő sütéshez | 19 |
| | Hőmérséklet-fokozatok | 20 |
| | Táblázat | 20 |
| | Így állítsa be | 22 |
|  | Gyerekzár | 22 |
| | Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása | 22 |
| | Automatikus gyermekbiztonsági zár | 22 |
|  | Törlési védelem | 23 |
|  | Automatikus biztonsági kikapcsolás | 23 |
|  | Alapbeállítások | 24 |
| | Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: | 25 |
|  | Energiafogyasztás kijelzése | 26 |
|  | Edényteszt | 26 |
|  | Tisztítás | 27 |
| | Főzőlap | 27 |
| | Főzőfelület kerete | 27 |
|  | Gyakran ismételt kérdések (GYIK) | 28 |
|  | Mi a teendő zavar esetén? | 29 |
|  | Vevőszolgálat | 30 |
| | Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.) | 30 |
|  | Próbaételek | 31 |

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

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

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra terveztek.

Ne fedje le a főzőfelületet. A fedőlapok használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló orvosi eszközzel rendelkező személyek különösen ügyeljenek az indukciós főzőlapok használatakor, illetve amikor működő indukciós főzőlap közelében tartózkodnak. Kérje orvosa segítségét, vagy tájékozódjon a készülék gyártójánál, hogy a készülék megfelel-e a hatállyos előírásoknak és vannak-e esetleges összeférhetetlenségek.

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen. Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.
- Használat után minden esetben kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével. Ne várja meg, amíg a használaton kívüli főzőlap automatikusan kikapcsol.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Figyelmeztetés – Meghibásodás veszélye!

Ez a főzőlap rendelkezik egy ventilátorral, amely a főzőlap alsó részén található. Ha a főzőlap alatt fiók található, a fiókban ne tároljon apró tárgyakat vagy papírokat, mivel a ventilátor beszippantathatja azokat. A ventilátor és a hűtőrendszer károsodhat. A fiók tartalma és a ventilátor között minimum 2 cm távolságot kell hagyni.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

A sérülések okai

Figyelem!

- Ha az edény aljának felülete nem sima, megkarcolhatja a főzőlapot.
- Soha ne helyezzen üres edényt a főzőfelületekre. Ez károsodásokat okozhat.
- Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre, a kijelzőfelületre vagy a főzőlap szélére. Ez károsodásokat okozhat.
- Ha kemény vagy hegyes végű tárgyak esnek a főzőlapra, a készülék károsodhat.
- Az alufólia és a műanyag edények a forró főzőfelületeken megolvadnak. A főzőlapon nem ajánlott a védőfólia használata.

Áttekintés

Az alábbi táblázatban találhatók a leggyakoribb károsodások:

| Károsodás | Oka | Intézkedés |
|-----------------------|--|---|
| Foltok | Kifutott ételek. | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |
| | Alkalmatlan tisztítószerek. | Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon. |
| Karcolások | Só, cukor és homok. | Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként. |
| | Az edények durva alja összekarcolja a főzőfelületet. | Ellenőrizze a főzőedényeket. |
| Elszíneződések | Alkalmatlan tisztítószerek. | Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon. |
| | Edények általi kidörzsölés. | Áthelyezéskor az edényeket és serpenyőket emelje fel. |
| Kagylóformájú repedés | Cukor, magas cukortartalmú ételek. | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |

Környezetvédelem

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

Energia-megtakarítási tanácsok

- minden edényhez a megfelelő fedőt használja. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát igényel. Használjon üvegfedőt, így a fedő felemelése nélkül is ellenőrizheti az ételt.
- Egyenletes aljú edényeket használjon. A nem egyenletes aljú edények több energiát fogyasztanak.
- Az edény aljának átmérője egyezzen meg a főzőfelület méretével. Figyelem: Az edények gyártói általában az edény felső átmérőjét tüntetik fel, amely a legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- Kisebb mennyiségekhez használjon kisebb edényt. A nagy és alig megtöltött edény sok energiát fogyaszt.
- A főzéshez kevés vizet használjon. Így energiát takarít meg, valamint megőrzi a zöldségekben lévő összes vitamint és ásványi anyagot.
- A főzéshez megfelelő legalacsonyabb teljesítményszintet válassza ki. A túl magas teljesítményszint energiapazarlással jár.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

Főzés indukcióval

Előnyök indukciós főzéskor

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

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

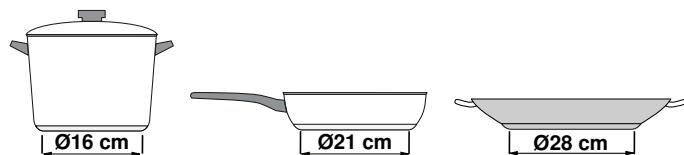
Edények

Indukciós főzéshez kizárolag ferromágneses edényt használjon, például:

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

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

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

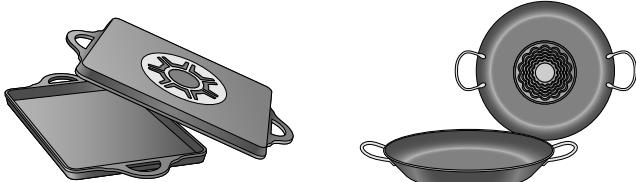


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

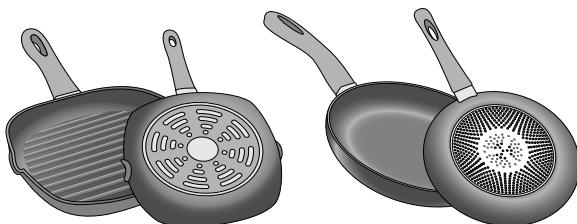


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

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



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



Nem megfelelő edények

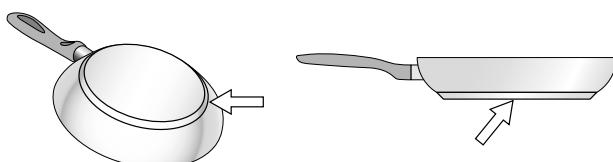
Soha ne használjon indukciós adapterlemezt és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának tulajdonságai

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

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



Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

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

Vékony aljú vagy üres edények

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

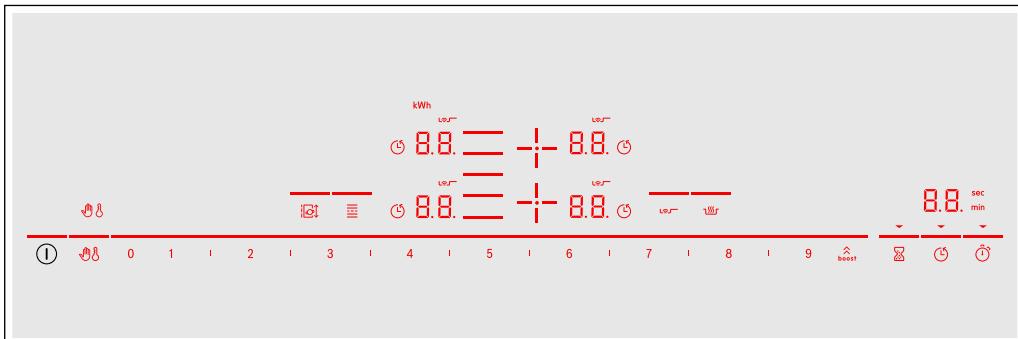
Edényfelismerés

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

A készülék megismérése

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

Kezelőfelület



| Kezelőfelületek | |
|---|---|
| ① | Főkapcsoló |
| + / - | Főzőhely kiválasztása |
| 0 1 2 ... 8 9 | Beállítási tartomány |
|  boost | PowerBoost és ShortBoost funkció |
|  | A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából |
|  | Gyerekzár |
|  | Melegentartási funkció |
|  | Sütésérzékelő |
|  | Rugalmas főzőzóna |
|  | Move funkció |
|  | Konyhai óra |
|  | Főzási idő beállítása |
|  | Stopperóra funkció |

| Kijelzések | |
|------------------|---|
| 0.0 | Üzemállapot |
| 1.9 | Főzési fokozatok |
| H/h | Maradékű |
| 00 | Időzítés funkció |
| | A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából |
| | Gyerekzár |
| | Főzési idő beállítása |
| min / sec | Időzítési kijelzések |
| | PowerBoost funkció |
| | ShortBoost funkció |
| | Rugalmas főzőzóna |
| | Sütésérzékelő |
| kWh | Energiafogyasztás |
| | Melegen tartás |

Kezelőfelületek

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

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- A kezelőfelület megfelelő szimbólumai rendelkezésre állástól függően kezdenek világítani. A főzhelykijelzők, illetve a kiválasztott funkciók kijelzői fényesebben világítanak.
 - Tartsa minden tisztán és száron a kezelőfelületet. A nedvesség hátrányosan befolyásolhatja a funkciót.

Főzőhelyek

| Főzőhelyek | |
|--|---|
| <input type="radio"/> / <input checked="" type="checkbox"/> Egyszerű főzőhely | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Rugalmas főzőzóna | Lásd → "Rugalmas zóna" fejezet |
| Csak induktíós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd az → "Főzés indukcióval" fejezetet | |

Maradékhő-kijelzés

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

A maradékhő nagyságától függően az alábbi kijelzések jelennek meg:

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

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

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

A készülék kezelése

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

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: Érintse meg a ① szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. Világítanak a főzőhelyekhez tartozó szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók. A főzőhelyek mellett világít a 0.0 szimbólum. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: érintse meg a ① szimbólumot, amíg a főzőhelykijelzők ki nem alszanak. A maradékhő-kijelzés mindenkorán világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások

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

Főzőhely beállítása

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

1 főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.

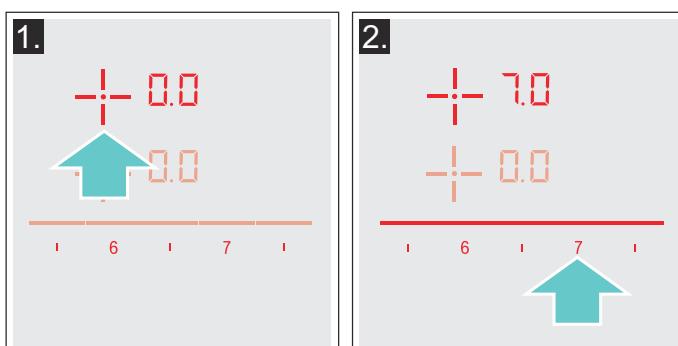
9 főzési fokozat = legmagasabb fokozat.

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ez a beállítási tartományban a 1 szimbólummal van jelölve.

Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a kívánt főzőhely + / - szimbólumát. A 0.0 kijelzés fényesebben világít.
2. Végül válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozatot a készülék beállította.

Főzési fokozat módosítása

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

Főzőhely kikapcsolása

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

Utasítások

- Ha nem helyezett edényt a főzőfelületre, a kiválasztott teljesítményszint villog. Egy idő után a főzőfelület kikapcsol.
- Ha a főzőlap bekapcsolása előtt helyezi az edényt a főzőfelületre, a rendszer azt a főkapcsoló meghibásodását követő 20 másodpercen belül érzékelni, és automatikusan kiválasztja az érintett főzőfelületet. Az edény érzékelését követő 20 másodpercen belül válassza ki a teljesítményszintet, ellenkező esetben a főzőfelület kikapcsol.

Ha egynél több edényt helyez a főzőlapra, a rendszer a főzőlap bekapcsolásakor csak az egyiket fogja érzékelni.

Főzési tanácsok

Javaslatok

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

Főzési táblázat

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

| | Főzési fokozat | Főzési idő (perc) |
|--|----------------|-------------------|
| Olvasztás | | |
| Csokoládé, csokoládébevonat | 1 - 1.5 | - |
| Vaj, méz, zselatin | 1 - 2 | - |
| Melegítés és melegen tartás | | |
| Egytálcával, pl. lencsefőzelék | 1.5 - 2 | - |
| Tej* | 1.5 - 2.5 | - |
| Virsli melegítése vízben* | 3 - 4 | - |
| Felolvásztás és melegítés | | |
| Spenót, mélyhűtött | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Pörkölt, mélyhűtött | 3 - 4 | 35 - 45 |
| Puhára párolás, forralás | | |
| Burgonyagombóc* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hal* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Fehér szószok, pl. besamelémártás | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Felvert szószok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Főzés, gózolás, párolás | | |
| Rizs (kétszeres vízmennyiséggel) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Tejberizs*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Héjában főtt burgonya | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Sós burgonya | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Tésztafélék, metélt* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Egytálcával | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Levesek | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Zöldségek | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Zöldség, mélyhűtött | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Főzés kuktában | 4.5 - 5.5 | - |
| Párolás | | |
| Göngyölt hús | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Párolt sült | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Pörkölt*** | 3 - 4 | 50 - 60 |

*Fedő nélkül

** Fordítsa meg többször.

***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.

| | Főzési fokozat | Főzési idő (perc) |
|---|-----------------------|--------------------------|
| Párolás / sütés kevés olajjal* | | |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Hússzelet, mélyhűtött | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Karaj, natúr vagy panírozott** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Steak (3 cm vastag) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Szárnysas mellehúsa (2 cm vastag)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Szárnysas mellehúsa, mélyhűtött** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Húspogácsa (3 cm vastag)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburger (2 cm vastag)** | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Hal és halfilé, natúr | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Hal és halfilé, panírozott | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsákák | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Királyrák, fűrész garnélárok | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Friss zöldség és gomba rövid pirítása | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Palacsinta (sütés egymás után) | 6.5 - 7.5 | - |
| Omlett (sütés egymás után) | 3.5 - 4.5 | 3 - 6 |
| Tükörtojás | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként) | | |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalaik | 8 - 9 | - |
| Krokett, mélyhűtött | 7 - 8 | - |
| Hús, pl. darabolt csirke | 6 - 7 | - |
| Hal, panírozva vagy sörtésztában | 6 - 7 | - |
| Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtésztában, tempura | 6 - 7 | - |
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában | 4 - 5 | - |

*Fedő nélkül

** Fordítsa meg többször.

***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.

Rugalmas zóna

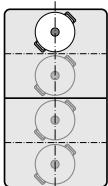
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

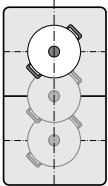
Tanácsok az edények használatához

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

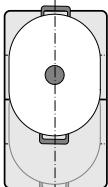
Egyetlen főzőhelyként



13 cm-es vagy annál kisebb átmérő Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható négy pozíció közül valamelyiknek.

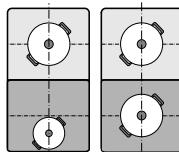


13 cm-nél nagyobb átmérő Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



Ha a főzőedény számára egynél több főzőhelyre van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

Két független főzőhelyként



A két-két induktorral rendelkező első és hátsó főzőhelyek egymástól függetlenül használhatók. Állítsa be mindenkoruk főzőhelynél a kívánt főzési fokozatot. Mindegyik főzőhelyen csak egyetlen edényt használjon.

Két független főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna két független főzőhelyként használható.

Bekapcsolás

Lásd a következő fejezetet: → "A készülék kezelése"

Egyetlen főzőhelyként

A teljes főzőzóna használata a két főzőhely összekapcsolásával.

A két főzőhely összekapcsolása

1. Helyezze a főzőhelyre az edényt. Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A kijelző világít. A főzési fokozat megjelenik az alsó főzőhely kijelzőjén.

A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

Főzési fokozat módosítása

Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási tartományban.

Új edény hozzáadása

Helyezze a tűzhelyre az új edényt, válassza ki a rugalmas főzőzóna egyik főzőhelyét, végül érintse meg kétszer a  szimbólumot. A készülék felismeri az új főzőedényt, és fenntartja az előbb beállított főzési fokozatot.

Utasítás: Ha eltolja vagy leemeli az edényt a használt főzőhelyről, a főzőfelület elindít egy automatikus keresést, és a készülék fenntartja az előzőleg kiválasztott főzési fokozatot.

A két főzőhely szétválasztása

Válassza ki a rugalmas főzőzóna egyik főzőhelyét, és érintse meg a  szimbólumot.

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

Utasítások

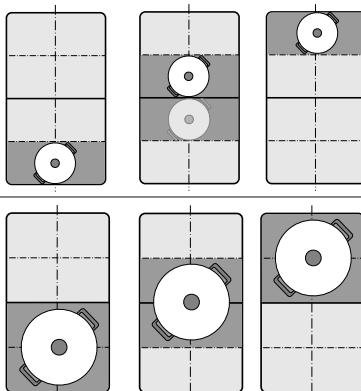
- Ha ki-, majd később újra bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll két független főzőhelyre.
- A rugalmas főzőzóna konfigurációs beállításainak módosításához lásd a következő fejezetet:
→ "Alapbeállítások".

Move funkció

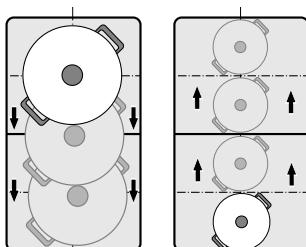
Ezzel a funkcióval a három főzési területre osztott, teljes főzőzóna bekapcsol, amelynek főzési fokozatai előre be vannak állítva.

Mindig csak egy edényt használjon. A főzési terület kiterjedése a használt főzőedénytől és annak megfelelő elhelyezésétől függ.

Főzési területek



Főzés közben a következőképpen tolhat el egy edényt egy másik főzési fokozattal rendelkező főzőhelyre:



Alapbeállítás szerinti főzési fokozatok:

Elülső terület = 9 főzési fokozat

Középső terület = 5 főzési fokozat

Hátsó terület = 1.5 főzési fokozat

Az előre beállított főzési fokozatok egymástól függetlenül megváltoztathatók. További információ ezek módosításáról: → "Alapbeállítások" fejezet.

Utasítások

- Ha a készülék egynél több edényt ismer fel a főzőzónán, a funkció kikapcsol.
- Ha eltolja vagy leemeli az edényt a rugalmas főzőzóna területén belül, a főzőfelület elindít egy automatikus keresést, és a készülék beállítja azon terület főzési fokozatát, ahol az edényt felismerte.
- Az edények méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetben talál további információkat: → "Rugalmas zóna"

Aktiválás

1. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőhelyének egyikét.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum mellett jelzés világít. A rugalmas főzőzóna egyetlen főzőhelyként kapcsol be. Annak a területnek a főzési fokozata, amelyiken az edény található, világít a főzőhely kijelzőjén. A funkció be van kapcsolva.

Főzési fokozat módosítása

Az egyes főzési területek főzési fokozatai módosíthatók főzés közben. Állítsa az edényt a főzési területre, és a beállítási tartományban módosítsa a főzési fokozatot.

Utasítások

- Csak azon terület főzési fokozata módosul, amelyen az edény található.
- Ha a funkciót kikapcsolja, akkor a három főzési terület főzési fokozatai visszaállnak az alapbeállítás szerinti értékekre.

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum mellett kijelzés kialszik.

A funkció kikapcsolt.

Utasítás: Ha a főzési tartományok egyikét  beállításra állítja, a funkció néhány másodpercen belül kikapcsol.

időfunkciók

A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

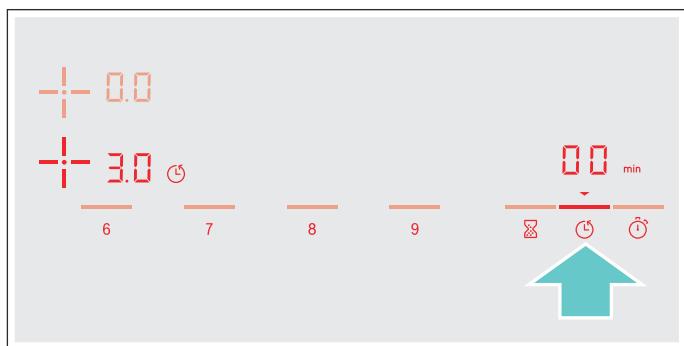
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

A főzési idő programozása

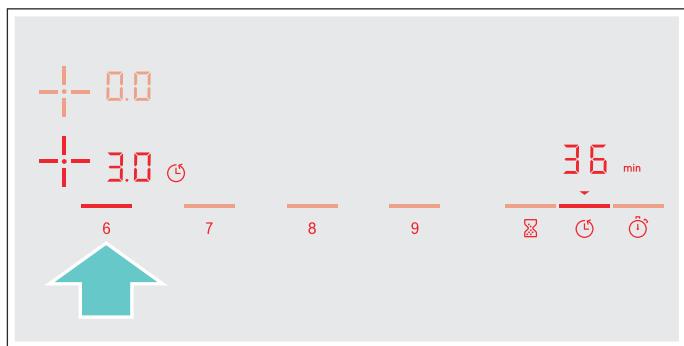
A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Így állítsa be:

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



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



4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

A főzési idő elkezd lefutni.

Utasítások

- minden főzőhelyhez automatikusan beállítható ugyanaz a főzési idő. A beállított idő mindegyik főzőhely esetén egymástól függetlenül fut le. A(z) → "Alapbeállítások" fejezetben információkat talál a főzési idő automatikus programozásához.
- Ha a rugalmas főzőzónát választja egyetlen főzőhelyként, akkor a beállított idő a teljes főzőzónánál azonos lesz.
- Ha a kombinált főzőhely esetén a Move funkciót választja, akkor a beállított idő azonos minden főzőhely esetén.

Sütésérzékelő

Ha beprogramozott egy főzési időt egy főzőhelyhez, és bekapcsolta a sütésérzékelőt, úgy a főzési idő csak akkor kezd lefutni, ha a készülék elérte a kiválasztott hőmérséklet-fokozatot.

Az idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg az  szimbólumot.

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

A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

Az idő letelte után

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

Az időzítéskijelzőn villog a  szimbólum és a  kijelzés.

A  szimbólum megérintésére a kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Utasítások

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

A konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.

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

Így állítsa be

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

Az idő módosítása vagy törlése

Érintse meg a  szimbólumot.

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

Érintse meg a  szimbólumot a kiválasztott beállítás megerősítéséhez.

Az idő letelte után

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

A szimbólum megérintését követően a kijelzések eltűnnék.

Stopperóra funkció

A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja.

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

Bekapcsolás

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

Az idő elkezd lefutni.

Kikapcsolás

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

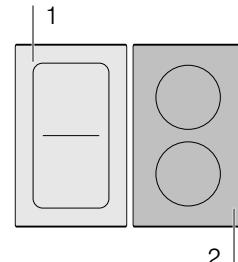
Ha újra megéríti a szimbólumot, a kijelzők kialszanak.

A funkció ki van kapcsolva.

PowerBoost funkció

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

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



Utasítás: A rugalmas zónában a Powerboost funkció akkor is aktiválható, amikor a főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja.

Bekapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg a szimbólumot.
A kijelzés világít.
A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg a szimbólumot.
A kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol a főzési fokozatra.
A funkció ki van kapcsolva.

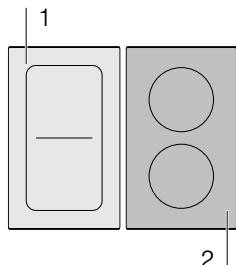
Utasítás: Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

ShortBoost funkció

A ShortBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felmelegíteni a főzőedényeket, mint a(z) 9 főzési fokozattal.

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

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



Utasítás: A rugalmas főzőzónánál bekapcsolhatja a Shortboost funkciót is, ha csak egyetlen főzőhelyként használja azt.

Javaslatok a használathoz

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

Bekapcsolás

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

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot.
A  kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol 9 főzési fokozatra.

A funkció ki van kapcsolva.

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

Melegen tartási funkció

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

Bekapcsolás

1. Válassza ki a kívánt főzőhelyet.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a  szimbólumot.
A  kijelzés világít.
A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot.
A  kijelzés kialszik. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékho-kijelzés.
A funkció ki van kapcsolva.

Sütés-érzékelő

Ezzel a funkcióval lehetséges a serpenyő megfelelő hőmérsékletének megtartása mellett történő sütés.

Az ezzel a funkcióval ellátott főzőhelyeket a sütési funkció szimbóluma jelöli.

Előnyök sütéskor

- A főzőhely csak akkor fűt, ha a hőmérséklet megtartásához szükséges; így energiát takarít meg, valamint az olaj vagy a zsíradék nem hevül túl.
- A sütési funkció jelzi, ha az üres serpenyő elérte azt az optimális hőmérsékletet, amikor hozzáadhatja az olajat, majd pedig az ételeket.

Utasítások

- Ne tegyen fedőt a serpenyőre. Ellenkező esetben a funkció nem megfelelően kapcsol be. A zsírcseppek elkerülése érdekében használhat kifröcskölés elleni védőeszközt.
- Sütésre alkalmas olajat vagy zsíradékot használjon. Ha vajat, margarint, extra szűz olívaolajat vagy sertésszírt használ, akkor az 1-es vagy a 2-es hőmérséklet-fokozatot állítsa be.
- A serpenyőt soha ne melegítse étellel vagy anélkül felügyelet nélkül.
- Ha a főzőhely hőmérséklete magasabb, mint az edényé, vagy fordítva, a sütőszenzor nem kapcsol be megfelelően.

Sütőszenzorral történő sütéshez

A sütőszenzorral optimálisan használható serpenyőket szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezhet be. Adja meg a megfelelő hivatkozási számot:

- HEZ390210 serpenyő 15 cm-es átmérővel.
- HEZ390220 serpenyő 19 cm-es átmérővel.
- HEZ390230 serpenyő 21 cm-es átmérővel.

Ezek a serpenyők tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, így a sütéshez csak kevés olajra lesz szükség.

Utasítások

- A sütőszenzor kifejezetten ezekhez a serpenyőtípusokhoz van beállítva.
- Győződjön meg arról, hogy a serpenyőalj átmérője megfelelő a főzőhely méretéhez. Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére.
- A rugalmas főzözónánál előfordulhat, hogy a sütőszenzor eltérő serpenyőményét vagy hibásan elhelyezett serpenyő esetében nem kapcsol be. Lásd a → "Rugalmas zóna" fejezetet.
- Más serpenyők túlforrósodhatnak. A hőmérséklet a kiválasztott hőmérséklet-fokozatnál magasabb vagy alacsonyabb lehet. Először próbálja meg a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozaton, majd szükség szerint módosítsa azt.

Hőmérséklet-fokozatok

| Hőmérséklet-fokozat | Alkalmas |
|---------------------|--|
| 1 | nagyon alacsony Szószok készítése és befőzése, zöldségek párolása és ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal. |
| 2 | alacsony Ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal, pl. omlett. |
| 3 | közepes - alacsony Hal és darabos ételek, pl. húsgombóc és virsli sütése. |
| 4 | közepes - magas Közepesen vagy jól átsült steak, mélyhűtött, panírozott és lágy ételek, pl. hússzelet, ragu és zöldség sütése. |
| 5 | magas Ételek sütése magas hőmérsékleten, pl. véres steak, krumplilángos és sült burgonya. |

Táblázat

A táblázatban fel van tüntetve, hogy az ételekhez melyik hőmérséklet-fokozat alkalmas. A sütési idő az étel jellegétől, súlyától, méretétől és minőségétől függően változhat.

A beállított hőmérséklet-fokozat a használt serpenyőtől függően változik.

Melegítse elő az üres serpenyőt, majd a hangjelzés után adja hozzá az olajat és az ételt.

| | Hőmérséklet-fokozat | Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc) |
|--|---------------------|---|
| Hús | | |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott | 4 | 6 - 10 |
| Filé | 4 | 6 - 10 |
| Karaj* | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu, bécsi szelet* | 4 | 10 - 15 |
| Steak, véres (3 cm vastag) | 5 | 6 - 8 |
| Steak, közepesen vagy jól átsült (3 cm vastag) | 4 | 8 - 12 |
| Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)* | 3 | 10 - 20 |
| Virsli, főtt vagy nyers* | 3 | 8 - 20 |
| Hamburger, húsgombóc, töltött húsgombóc* | 3 | 6 - 30 |
| Májpástétom | 2 | 6 - 9 |
| Ragu, gyros | 4 | 7 - 12 |
| Darált hús | 4 | 6 - 10 |
| Szalonna | 2 | 5 - 8 |
| Hal | | |
| Hal, sült, egész, pl. pisztráng | 3 | 10 - 20 |
| Halfilé, natúr vagy panírozott | 3 - 4 | 10 - 20 |
| Garnéla, rák | 4 | 4 - 8 |
| Tojásos ételek | | |
| Palacsinta** | 5 | - |
| Omlett** | 2 | 3 - 6 |
| Tükörtojás | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Rántotta | 2 | 4 - 9 |
| Császármorza | 3 | 10 - 15 |
| Francia pirítós** | 3 | 4 - 8 |

* Fordítsa meg többször.

** Teljes időtartam adagonként. Egy más után süssé.

| | Hőmérséklet-fokozat | Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc) |
|---|---------------------|---|
| Burgonya | | |
| Sült burgonya (héjában főtt burgonyából) | 5 | 6 - 12 |
| Hasábburgonya (nyers burgonyából) | 4 | 15 - 25 |
| Krumplilángos** | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Svájci röszti | 1 | 50 - 55 |
| Glasszírozott burgonya | 3 | 15 - 20 |
| Zöldségek | | |
| Fokhagyma, vöröshagyma | 1 - 2 | 2 - 10 |
| Cukkini, padlizsán | 3 | 4 - 12 |
| Paprika, zöld spárga | 3 | 4 - 15 |
| Olajban párolt zöldségek, pl. cukkini, zöld paprika | 1 | 10 - 20 |
| Gomba | 4 | 10 - 15 |
| Glasszírozott zöldség | 3 | 6 - 10 |
| Mélyhűtött termékek | | |
| Hússzelet | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | 4 | 10 - 30 |
| Szárnysas mellehúsa* | 4 | 10 - 30 |
| Csirkefalatok | 4 | 10 - 15 |
| Gyros, kebab | 3 | 5 - 10 |
| Halfilé, natúr vagy panírozott | 3 | 10 - 20 |
| Halrudacsák | 4 | 8 - 12 |
| Hasábburgonya | 5 | 4 - 6 |
| Serpenyőben sült ételek, pl. zöldségtál tyúkhússal | 3 | 6 - 10 |
| Tavaszi tekercs | 4 | 10 - 30 |
| Camembert/sajt | 3 | 10 - 15 |
| Szószok | | |
| Paradicsomszósz zöldséggel | 1 | 25 - 35 |
| Besamelmártás | 1 | 10 - 20 |
| Sajtszósz, pl. gorgonzolaszósz | 1 | 10 - 20 |
| Befőzött szószok, pl. paradicsomszósz, bolognai mártás | 1 | 25 - 35 |
| Édes szószok, narancsszósz | 1 | 15 - 25 |
| Egyebek | | |
| Camembert/sajt | 3 | 7 - 10 |
| Előfőzött száraz termékek víz hozzáadásával, pl. tészta | 1 | 5 - 10 |
| Krutan | 3 | 6 - 10 |
| Mandula/dió/fenyőmag | 4 | 3 - 15 |

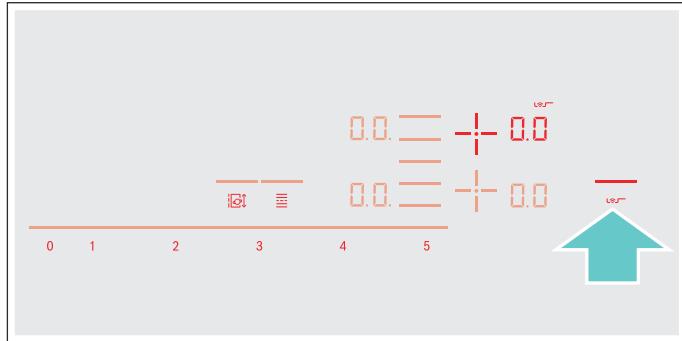
* Fordítsa meg többször.

** Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

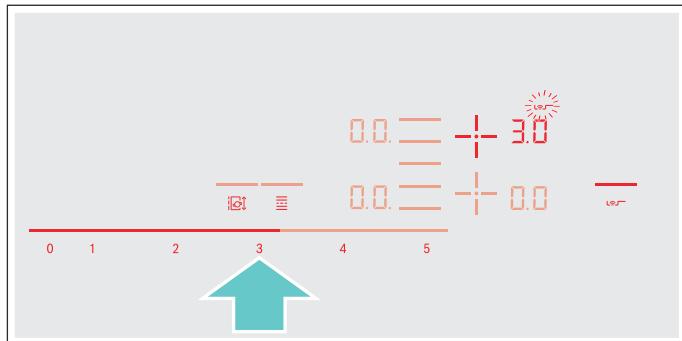
Így állítsa be

Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot. Tegye az üres serpenyőt a főzőhelyre.

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



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



A funkció be van kapcsolva.

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

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

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

Sütésérzékelő kikapcsolása

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

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás:

- Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
- A  szimbólumot kb. 4 másodpercig tartsa megérintve.

A  kijelzés kb. 10 másodpercig világít.

A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás:

- Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
- A  szimbólumot kb. 4 másodpercig tartsa megérintve.

A zár kioldott.

Automatikus gyermekbiztonsági zár

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

Be- és kikapcsolás

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

Törlési védelem

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

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

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

Utasítások

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

Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

A főzhely nem fűt tovább. A főzhely kijelzőjén felváltva villog a , a  és a  vagy  maradékhőkijelzés.

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

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



Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokat kínál. Ezeket a felhasználó a saját igényeihez igazíthatja.

| Kijelzés | Funkció |
|----------|---|
| c 1 | Automatikus gyerekzár <input type="radio"/> 0 Kézi*. <input type="radio"/> 1 Automatikus. <input type="radio"/> 2 A funkció ki van kapcsolva. |
| c 2 | Hangjelzések <input type="radio"/> 0 A nyugtató jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. <input type="radio"/> 1 Csak a hibajelzés van bekapcsolva. <input type="radio"/> 2 Csak a nyugtató jelzés van bekapcsolva. <input type="radio"/> 3 minden hangjelzés be van kapcsolva.* |
| c 3 | Energiafogyasztás kijelzése <input type="radio"/> 0 Kikapcsolva.* <input type="radio"/> 1 Bekapcsolva. |
| c 5 | Főzési idő automatikus programozása <input type="radio"/> 00 Kikapcsolva.* <input type="radio"/> 0 1:99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő. |
| c 6 | Az időzítés funkció hangjelzésének időtartama <input type="radio"/> 1 10 másodperc.* <input type="radio"/> 2 30 másodperc. <input type="radio"/> 3 1 perc. |
| c 7 | Power-Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása <input type="radio"/> 0 Kikapcsolva.* <input type="radio"/> 1 1000 W minimális teljesítmény. <input type="radio"/> 1. 1500 W <input type="radio"/> 2 2000 W ... <input type="radio"/> 9 vagy 9.A főzőfelület maximális teljesítménye. |
| c 11 | A Move funkcióhoz tartozó, alapbeállítás szerinti főzési fokozatok módosítása <input type="radio"/> -9 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat az előlő főzőzónához. <input type="radio"/> -5 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat a középső főzőzónához. <input type="radio"/> -1. Alapbeállítás szerinti főzési fokozat a hátsó főzőzónához. |
| c 12 | Főzőedény ellenőrzése, főzési folyamat eredménye <input type="radio"/> 0 Nem alkalmas <input type="radio"/> 1 Nem optimális <input type="radio"/> 2 Alkalmas |
| c 13 | A rugalmas főzőzóna bekapcsolásának konfigurálása <input type="radio"/> 0 Két független főzhelyként.* <input type="radio"/> 1 Egyetlen főzhelyként. |

* Gyári beállítások

| Kijelzés | Funkció |
|----------|-----------------------------------|
| | Gyári beállítások visszaállítása |
| | Egyéni beállítások.* |
| | Gyári beállítások visszaállítása. |

* Gyári beállítások

Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:

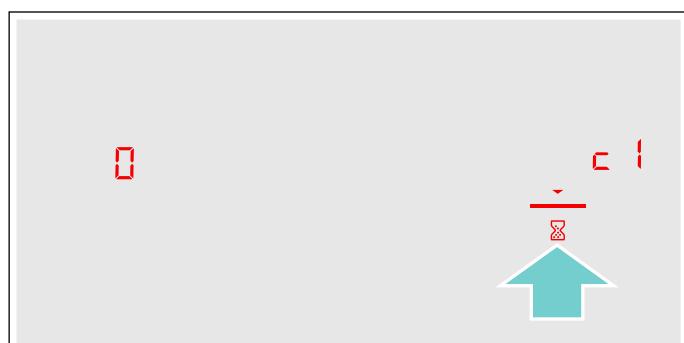
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

| Termékinformációk | Kijelzés |
|--------------------------|----------|
| Vevőszolgálat-index (KI) | 1 |
| Gyártási szám | |
| Gyártási szám 1 | |
| Gyártási szám 2 | |

3. A szimbólum ismételt megérintésével az alapbeállításokhoz jut.

A kijelzőkön világít a és a alapbeállításként.



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



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

A készülék menti a beállításokat.

Kilépés az alapbeállítások menüből

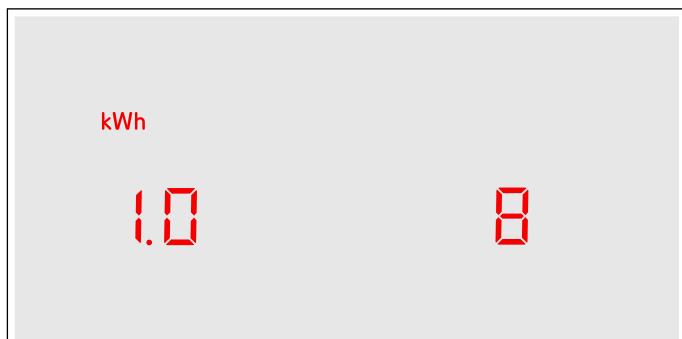
Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

Energiafogyasztás kijelzése

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

Kikapcsolás után 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kWh-ban.

Az ábrán látható példában a fogyasztás **1.08** kWh.



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

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

* Ha rendelkezik egy kisebb főzhellyel is, akkor még egyszer tesztelje a főzőedényt a kisebb főzhelyen.

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

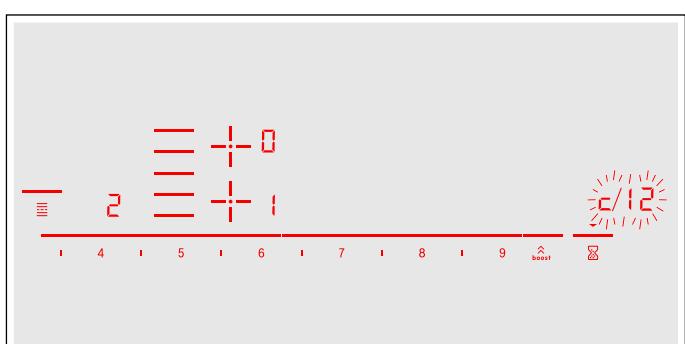
| Utasítások | |
|------------|--|
| ■ | A rugalmas főzóna csak egyetlen főzhely, csak egy edényt használjon. |
| ■ | Ha a használt főzhely sokkal kisebb, mint az edény átmérője, valószínűleg csak az edény közepe melegszik fel, és az eredmény nem lesz a lehető legjobb vagy megfelelő. |
| ■ | Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Alapbeállítások". |
| ■ | Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna". |

Edényteszt

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

1. A hideg főzőedényt kb. 200 ml vízzel megtöltve állítsa azon főzhely közepére, amelynek átmérője a legjobban illik a főzőedény aljához.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást **c 12**.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzhelykijelzőn villog a **-** szimbólum. A funkció be van kapcsolva.

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



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

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

* Ha rendelkezik egy kisebb főzhellyel is, akkor még egyszer tesztelje a főzőedényt a kisebb főzhelyen.

Tisztítás

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

Főzőlap

Tisztítás

Főzés után minden tisztítsa meg a főzőfelületet. Így megakadályozható, hogy a rátapadó maradékok ráégenek. Csak akkor kezdje el a főzőfelület tisztítását, ha a maradékhő-kijelzés kialudt.

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

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

Semmiréteg se használjon:

- hígítás nélküli mosogatószert
- mosogatógéphez való tisztítószert
- súrolószert
- karcoló tisztítószert, mint például sütőtisztító spray-t vagy folttisztítót
- súrolószivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

A makacs szennyeződések eltávolításához legjobb a kereskedelemben kapható üvegkaparó. Vegye figyelembe a gyártói utasításokat.

Alkalmas üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

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

Lehetséges foltok

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

* Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törlőkendővel törölje szárazra.

Utasítás: Ne használjon semmilyen tisztítószert, amíg a főzőfelület forró, mert foltok alakulhatnak ki rajta. Győződjön meg arról, hogy a használt tisztítószer maradványait teljesen eltávolította.

Főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új mosogatóruhákat használat előtt alaposan mosza ki.
- Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- Ne használjon üvegkaparót vagy hegyes tárgyakat.

Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

Használat

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

A gyerekzár be van kapcsolva.

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

Miért villog a kijelző, és miért hallatszik egy hangjelzés?

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

A hangjelzés kikapcsolásának módját a következő fejezet ismerteti: → "Alapbeállítások".

Zajok

Miért hallatszanak zajok főzés közben?

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

Lehetséges zajok:

Mély zúgás, mint egy transzformátor esetén:

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

Mély sípolás:

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

Sercegés:

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

Magas sípoló hang:

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

Ventilátor zaja:

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

Edény

Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

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

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

Nincs bekapsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

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

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

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

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

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

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

Tisztítás**Hogyan tisztítható a főzőfelület?**

Üvegkerámiához alkalmas, speciális tisztítószerekkel érhető el optimális eredmény. Nem ajánlott a karcoló vagy súroló hatású tisztítószerek, a mosogatógéphez alkalmas tisztítószerek (koncentrátumok) és a mosogatóruhák használata.

A főzőfelület tisztításáról és ápolásáról a következő fejezetben talál további információkat: → "Tisztítás".

? Mi a teendő zavar esetén?

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

| Kijelzés | Lehetséges ok | A hiba elhárítása |
|--|--|---|
| nincs | Az áramellátás megszakadt. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Zavar az elektronikában. | Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban. Győződjön meg arról, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot. |
| Villognak a kijelzések | A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. | Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat. |
| A főzhelykijelzőn villog a - jelzés | Zavar lépett fel az elektronikában. | A hiba nyugtázsához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet. |
| F2 | Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzhelyet. | Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát. |
| F4 | Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzhelyet. | |
| F5 + főzfokozat és hangjelzés | Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. | Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést. |
| F5 és hangjelzés | Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzhely kikapcsolt. | Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytatja a főzést. |
| F1/F6 | A főzhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt. | Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a főzhelyet. |
| F8 | A főzhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt. | Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet: |
| E9000 E90 10 | Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon. | Lépjön kapcsolatba áramszolgáltatójával. |
| U400 | A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva | Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Győződjön meg arról, hogy a főzőfelületet a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. |
| dE | Bemutató mód aktiválva | Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon kb. 30 másodperct, majd csatlakoztassa újra. A következő 3 másodpercen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A Bemutató mód már nem aktív. |

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

Utasítások

- Ha a kijelzőn megjelenik a **E** szimbólum, akkor a hibakód leolvasásához nyomva kell tartania a megfelelő főzhely érzékelőjét.

- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodperct, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijelzés, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal, és adja meg a pontos hibakódot.

Vevőszolgálat

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

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

Ha a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

A számokat tartalmazó típustáblát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alsó részén.

A termékszám megtalálható a főzőfelület üveglapján is. A vevőszolgálatok jegyzékét (KI) és a gyártási számot az alapbeállításoknál ellenőrizheti. Lásd a következő fejezetet:→ "Alapbeállítások".

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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



Próbaételek

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

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

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

| Próbaételek | Edény | Főzési fokozat | Előmelegítés Időtartam (min:s) | Főzés | | |
|---|-------------------------|----------------|---|-------|----------------|-------|
| | | | | Fedél | Főzési fokozat | Fedél |
| Csokoládé olvasztása | | | | | | |
| Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaótartalommal, 150 g) | Nyeles edény Ø 16 cm | - | - | - | 1.5 | Nem |
| Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása | | | | | | |
| Lencsefőzelék* | | | | | | |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C | | | | | | |
| Mennyiség: 450 g | Főzőedény Ø 16 cm | 9 | 1:30 (keverés nélkül) | Igen | 1.5 | Igen |
| Mennyiség: 800 g | Főzőedény Ø 22 cm | 9 | 2:30 (keverés nélkül) | Igen | 1.5 | Igen |
| Konzerv lencsefőzelék | | | | | | |
| Pl. Erasco márkájú lencseterrin virslivel. | | | | | | |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C | | | | | | |
| Mennyiség: 500 g | Főzőedény Ø 16 cm | 9 | kb. 1:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg) | Igen | 1.5 | Igen |
| Mennyiség: 1 kg | Főzőedény Ø 22 cm | 9 | kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg) | Igen | 1.5 | Igen |
| Besamelmártás készítése | | | | | | |
| Tej hőmérséklete: 7 °C | | | | | | |
| Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só | | | | | | |
| 1. Olvassa meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel a masszát. | Nyeles edény Ø 16 cm | 2 | kb. 6:00 | Nem | - | - |
| 2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel. | | 7 | kb. 6:30 | Nem | - | - |
| 3. Amikor a besamelmártás felforr, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzhelyen. | | - | - | - | 2 | Nem |

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

| Próbaételek | Edény | Főzési fokozat | Előmelegítés | Főzés | | | |
|---|-------------------|----------------|---|-------------------|------------------------------------|----------------|-------|
| | | | | Időtartam (min:s) | Fedél | Főzési fokozat | Fedél |
| Tejberizs főzése | | | | | | | |
| Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adj a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc | | | | | | | |
| Hozzávalók: 190 g kerekszemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só | Főzőedény Ø 16 cm | 8.5 | kb. 5:30 | Nem | 3 (10 perc elteltével keverje meg) | Igen | |
| Hozzávalók: 250 g kerekszemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só | Főzőedény Ø 22 cm | 8.5 | kb. 5:30 | Nem | 3 (10 perc elteltével keverje meg) | Igen | |
| Tejberizs, fedő nélküli főzés Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válaszza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig. | | | | | | | |
| Hozzávalók: 190 g kerekszemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só | Főzőedény Ø 16 cm | 8.5 | kb. 5:30 | Nem | 3 | Nem | |
| Hozzávalók: 250 g kerekszemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só | Főzőedény Ø 22 cm | 8.5 | kb. 5:30 | Nem | 2.5 | Nem | |
| Rizs főzése* | | | | | | | |
| Vízhőmérséklet: 20 °C | | | | | | | |
| Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só | Főzőedény Ø 16 cm | 9 | kb. 2:30 | Igen | 2 | Igen | |
| Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só | Főzőedény Ø 22 cm | 9 | kb. 2:30 | Igen | 2.5 | Igen | |
| Sertés szűzpecsenye sütése | | | | | | | |
| Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C | | | | | | | |
| Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj | Serpenyő Ø 24 cm | 9 | kb. 1:30 | Nem | 7 | Nem | |
| Palacsinta készítése** | | | | | | | |
| Mennyiség: 55 ml tézsza palacsintánként | Serpenyő Ø 24 cm | 9 | kb. 1:30 | Nem | 7 | Nem | |
| Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban | | | | | | | |
| Mennyiség: 1,8 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) | Főzőedény Ø 22 cm | 9 | Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot | Nem | 9 | Nem | |

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

Cuprins

| | | |
|---|---|----|
|  | Folosire conform destinației | 34 |
|  | Instrucțiuni de siguranță importante | 35 |
|  | Cauzele avariilor | 36 |
| Vedere de ansamblu | | 36 |
|  | Protecția mediului | 37 |
| Recomandări pentru a reduce consumul de energie | 37 | |
| Evacuarea ecologică | 37 | |
|  | Gătitul cu inducție | 37 |
| Avantaje la gătitul cu inducție | 37 | |
| Recipiente | 37 | |
|  | Familiarizarea cu aparatul | 39 |
| Panoul de comandă | 39 | |
| Zonele de gătit | 39 | |
| Indicatorul de căldură reziduală | 40 | |
|  | Utilizarea aparatului | 40 |
| Conectarea și deconectarea plitei | 40 | |
| Setarea poziției de gătit | 40 | |
| Recomandări pentru gătit | 41 | |
|  | Zona Flex | 43 |
| Recomandări pentru utilizarea recipientelor | 43 | |
| Folosirea ca două poziții de gătit independente | 43 | |
| Ca poziție de gătit unică | 43 | |
|  | Funcția Move | 44 |
| Activare | 44 | |
| Dezactivare | 44 | |
|  | Funcții de timp | 45 |
| Programarea timpului de preparare | 45 | |
| Ceasul cu alarmă de bucătărie | 45 | |
| Funcția de cronometru | 46 | |
|  | Funcția PowerBoost | 46 |
| Activare | 46 | |
| Dezactivare | 46 | |
|  | Funcția ShortBoost | 47 |
| Recomandări de utilizare | 47 | |
| Activare | 47 | |
| Dezactivare | 47 | |
|  | Funcția de menținere la cald | 47 |
| Activare | 47 | |
| Dezactivare | 47 | |
|  | Sistemul de senzori pentru prăjire | 48 |
| Avantaje la prăjire | 48 | |
| Pentru prăjirea cu senzor de prăjire | 48 | |
| Treptele de temperatură | 49 | |
| Tabel | 49 | |
| Setările vor fi efectuate astfel | 51 | |
|  | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | 51 |
| Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii | 51 | |
| Siguranță automată pentru copii | 51 | |
|  | Protecția la ștergere | 52 |
|  | Deconectarea automată de siguranță | 52 |
|  | Setări de bază | 53 |
| Accesarea setărilor de bază | 54 | |
|  | Afișajul consumului de energie | 55 |
|  | Test pentru veselă | 55 |
|  | Curățarea | 56 |
| Plită de gătit | 56 | |
| Rama plitei | 56 | |
|  | Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ) | 57 |
|  | Ce-i de făcut în caz de defecțiune? | 59 |
|  | Serviciul pentru clienți | 60 |
| Numărul E și numărul FD: | 60 | |
|  | Preparate de verificare | 61 |

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

Flosire conform destinației

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

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

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

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

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

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârstă de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie să țină la distanță de aparat și de cablul de racord.

Este necesară supravegherea procesului de preparare. Un proces de preparare scurt trebuie supravegheat continuu.

Persoanele care au implantate stimulatoare cardiace sau dispozitive medicale similare trebuie să aibă deosebită grijă când utilizează aparatul sau când se apropie de plitele de gătit cu inducție când acestea sunt în funcțiune. Consultați medicul sau producătorul dispozitivului pentru a vă asigura că acesta îndeplinește normele de compatibilitate în vigoare și informați-vă cu privire la posibilele incompatibilități.

Instrucțiuni de siguranță importante

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiti cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extinctoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranță. Chamați unitatea service abilităță.

Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranță. Chamați unitatea service abilităță.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se opreasă automat din cauza lipsei recipientelor.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilităță, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranță. Chamați unitatea service abilităță.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranță. Chamați unitatea service abilităță.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placă vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranță. Chamați unitatea service abilităță.

Avertizare – Pericol de avarie!

Această plită este dotată cu un ventilator situat în partea inferioară. În cazul în care se găsește un sertar sub plita de gătit nu trebuie să păstrați obiecte mici sau hârtie deoarece, fiind absorbite, ar putea avara ventilatorul sau prejudicia răcirea.

Între conținutul sertarului și alimentarea ventilatorului trebuie să se lase o distanță minimă de 2 cm.

Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

- Bazele aspre ale recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- Nu amplasați niciun recipient gol pe zonele de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Căderea obiectelor dure sau cu vârf peste plita de gătit poate cauza daune.
- Folia de aluminiu și recipientele din plastic se topesc pe zonele de gătit calde. Nu se recomandă folosirea foliilor de protecție la plita de gătit.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

| Deteriorări | Cauza | Măsură |
|-------------------|---|--|
| Pete | Preparate revărsate. | Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri. |
| | Produse de curățare neadecvate. | Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip. |
| Zgârieturi | Sare, zahăr și nisip. | Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare. |
| | Fundurile rugoase ale vaselor zgârie plita. | Verificați vesela pentru gătit. |
| Decolorări | Produse de curățare neadecvate. | Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip. |
| | Urme lăsate de oale trase. | Atunci când le deplasați, ridicăți oalele și tigăile. |
| Deformare concavă | Zahăr, alimente cu conținut mare de zahăr. | Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri. |

Protecția mediului

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

Recomandări pentru a reduce consumul de energie

- Utilizați întotdeauna capacul corespunzător pentru fiecare oală. Când se gătește fără capac, este necesară considerabil mai multă energie. Utilizați un capac de sticlă pentru a putea avea vizibilitate fără a fi nevoie să îl ridicați.
- Utilizați recipiente cu baze plate. Bazele care nu sunt plate necesită un consum mai mare de energie.
- Diametrul bazei recipientelor trebuie să corespundă cu dimensiunea zonei de gătit. Atenție: producătorii de recipiente indică de obicei diametrul superior al recipientului, care este în general mai mare decât diametrul bazei recipientului.
- Pentru cantități mici utilizați un recipient mic. Un recipient mare umplut cu o cantitate mică necesită multă energie.
- Când gătiți, utilizați apă puțină. În acest mod se economisește energie și se păstrează toate vitaminele și mineralele din legume.
- Selectați nivelul de putere cel mai scăzut pentru gătire. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE 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.

Gătitul cu inducție

Avantaje la gătitul cu inducție

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

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

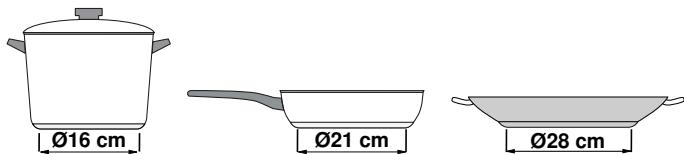
Recipiente

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

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

Pentru a verifica dacă vesela este adecvată pentru prepararea cu inducție, puteți consulta capitolul → "Test pentru veselă".

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

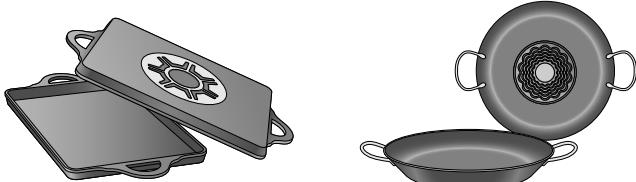


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".



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

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



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



Recipiente inadecvate

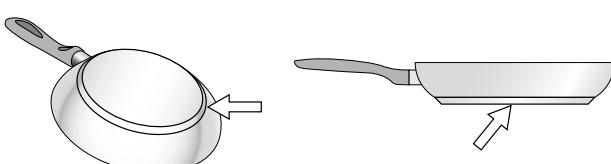
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

Proprietăți ale fundului vasului de gătit

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

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



Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

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

Recipiente goale sau cu bază subțire

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

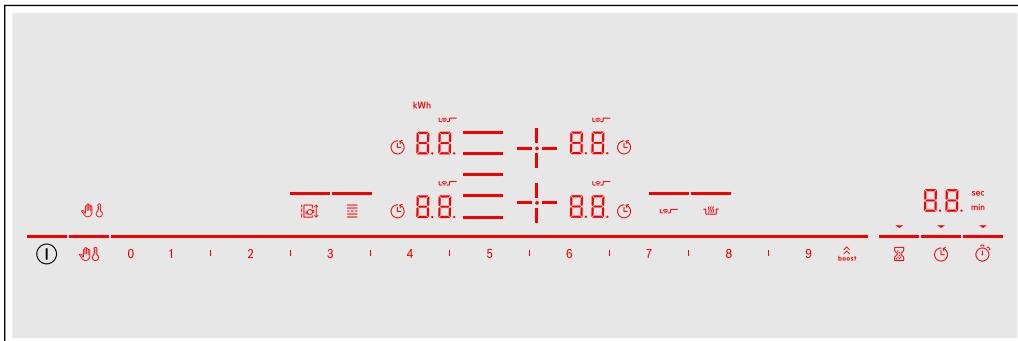
Recunoașterea automată a vasului

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

Familiarizarea cu aparatul

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

Panoul de comandă



Panourile de comandă

| | |
|-----------------|---|
| ① | Întrerupătorul principal |
| + / └ | Selectarea poziției de gătit |
| 0 1 2 ... 18 19 | Domeniul de setări |
| boost | Funcția PowerBoost și ShortBoost |
| 🕒 | Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare |
| 👶 | Siguranța pentru copii |
| 따뜻 | Funcția de menținere la cald |
| 感知 | Senzor de prăjire |
| 柔軟 | Zonă de gătit flexibilă |
| Move | Funcția Move |
| 警報 | Ceasul cu alarmă de bucătărie |
| 预约 | Setarea timpului de preparare |
| 定时器 | Funcția de cronometru |

Afișaje

| | |
|-----------|---|
| 0.0 | Starea de funcționare |
| 1.9 | Trepte de preparare termică |
| H/h | Căldura reziduală |
| 0.0 | Funcția de temporizare |
| 🕒 | Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare |
| 👶 | Siguranța pentru copii |
| 🕒 | Setarea timpului de preparare |
| min / sec | Afișajele temporizatorului |
| b. | Funcția PowerBoost |
| Pb. | Funcția ShortBoost |
| 柔軟 | Zonă de gătit flexibilă |
| 感知 | Senzor de prăjire |
| kWh | Consumul de energie |
| 따뜻 | Menținere la cald |

Panourile de comandă

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

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

Indicații

- Simbolurile corespunzătoare ale panourilor de comandă se aprind în funcție de disponibilitate. Afișajele pozițiilor de gătit sau ale funcțiilor selectate se aprind cu intensitate mai mare.
- Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat. Umiditatea poate perturba funcționarea.

Zonele de gătit

Zone de gătit

| | | |
|---|-------------------------|--|
| ○ / □ | Zonă de gătit ușor | Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată. |
| □ | Zonă de gătit flexibilă | A se vedea secțiunea → "Zona Flex" |
| Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție" | | |

Indicatorul de căldură reziduală

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

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

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

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

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



Utilizarea aparatului

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

Conecțarea și deconectarea plitei

Conecțarea și deconectarea plitei se realizează cu comutatorul principal.

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

Deconectare: atingeți simbolul ① până când afișajele se sting. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile de gătit s-au răcit suficient.

Indicații

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

Setarea poziției de gătit

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

Treapta de preparare termică **1** = treapta cea mai redusă.

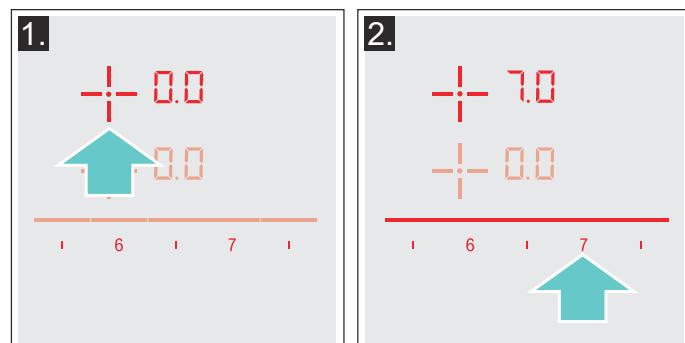
Treapta de preparare termică **9** = treapta cea mai ridicată.

Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermedieră. Această treaptă de preparare termică este marcată în domeniul de setări cu simbolul **I**.

Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

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



Treapta de preparare termică este setată.

Modificarea treptei de preparare termică

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

Deconectarea poziției de gătit

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

Indicații

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

Recomandări pentru gătit

Recomandări

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

Tabel pentru preparare

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

| | Treapta de preparare termică | Timpul de preparare (min.) |
|---|------------------------------|----------------------------|
| Topire | | |
| Ciocolată, glazură | 1 - 1.5 | - |
| Unt, miere, gelatină | 1 - 2 | - |
| Încălzire și menținere la cald | | |
| Tocană, de ex. tocană de linte | 1.5 - 2 | - |
| Lapte* | 1.5 - 2.5 | - |
| Încălzirea în apă a cârnăciorilor* | 3 - 4 | - |
| Decongelare și încălzire | | |
| Spanac, congelat | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulaș, congelat | 3 - 4 | 35 - 45 |
| Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic | | |
| Găluște de cartofi* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Pește* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Sosuri albe, de ex. sos Béchamel | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise | 3 - 4 | 8 - 12 |

* Fără capac

** Întoarceți de mai multe ori

*** Preîncălziti la treapta de preparare termică 8 - 8.5

| | Treapta de preparare termică | Timpul de preparare (min.) |
|--|------------------------------|----------------------------|
| Fierbere, preparare la aburi, înăbușire | | |
| Orez (cu cantitate dublă de apă) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Orez cu lapte*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Cartofi fierți în coajă | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Cartofi natur | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Paste făinoase, fidea* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Tocană | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Supe | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Legume | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Legume, congelate | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Preparare în oala sub presiune | 4.5 - 5.5 | - |
| Preparare înăbușită | | |
| Rulade | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Friptură înăbușită | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulaș*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Înăbușire/prăjire cu ulei puțin* | | |
| Şnițel, natur sau pane | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Şnițel congelat | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Cotlet, natur sau pane** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Friptură (grosime 3 cm) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Piept de pasăre (grosime 2 cm)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Piept de pasăre, congelat** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Chiftele (3 cm grosime)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburgeri (2 cm grosime)** | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Pește și file de pește, natur | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Pește și file de pește, pane | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Langustine, creveti | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Preparate la tigaie, congelate | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă) | 6.5 - 7.5 | - |
| Omlete (prăjire consecutivă) | 3.5 - 4.5 | 3 - 6 |
| Ouă ochiuri | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții) | | |
| Produse congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui | 8 - 9 | - |
| Crochete, congelate | 7 - 8 | - |
| Carne, de ex. bucăți de pui | 6 - 7 | - |
| Pește, pane sau în aluat cu bere | 6 - 7 | - |
| Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura | 6 - 7 | - |
| Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere | 4 - 5 | - |

* Fără capac

** Întoarceți de mai multe ori

*** Preîncălziti la treapta de preparare termică 8 - 8.5

Zona Flex

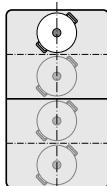
Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

Conștă din patru inductoare, care funcționează independent unele de altele. Atunci când este în funcțiune zona flexibilă de gătit, va fi activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

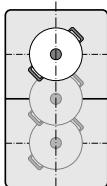
Recomandări pentru utilizarea recipientelor

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

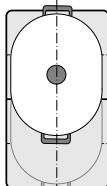
Ca poziție de fierbere unică



Diametrul mai mic sau egal cu 13 cm
Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele patru poziții pe care le puteți vedea în imagine.

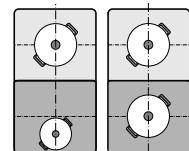


Diametrul de peste 13 cm
Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.



În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o poziție de fierbere, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

Folosirea ca două zone de gătit independente



Zonele de gătit din față și din spate, fiecare cu două inductoare, pot fi utilizate independent unele de altele. Setați treapta de fierbere dorită pentru fiecare zonă de gătit individuală. Pe fiecare zonă de gătit utilizați numai un sigur vas de gătit.

Folosirea ca două poziții de gătit independente

Zona de gătit flexibilă este folosită ca două poziții de gătit independente.

Activare

A se vedea capitolul → "Utilizarea aparatului"

Ca poziție de gătit unică

Folosirea întregii zone de gătit prin conectarea ambelor poziții de gătit.

Legarea celor două poziții de gătit

1. Așezați vasul de gătit. Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și setați treapta de preparare termică.
 2. Atingeți simbolul . Afisajul se aprinde. Pe afișaj apare treapta de preparare termică pentru poziția de gătit inferioară.
- Zona de gătit flexibilă este activată.

Modificarea treptei de preparare termică

Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și modificați treapta de preparare termică în domeniul de setări.

Adăugarea unui nou vas de gătit

Așezați noul vas de gătit pe mașina de gătit, alegeți una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și atingeți ulterior de două ori simbolul . Noul vas de gătit va fi detectat și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

Indicație: În cazul în care vasul de gătit de pe poziția de gătit utilizată va fi deplasat sau ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

Separarea celor două poziții de gătit

Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și atingeți simbolul .

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

Indicații

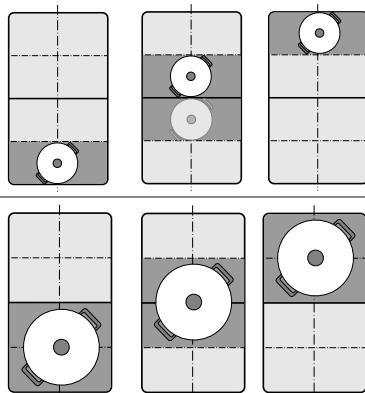
- În cazul în care plita va fi deconectată și reconectată mai târziu, zona de gătit flexibilă va fi comutată din nou pe două poziții de gătit independente.
- Pentru a modifica setarea configurației zonei flexibile, consultați capitolul → "Setări de bază".

Funcția Move

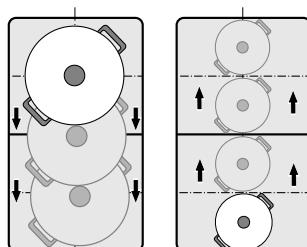
Cu această funcție va fi activată întreaga zonă de gătit flexibilă, care este împărțită în trei sectoare de gătit și ale căror trepte de preparare termică sunt presetate.

Utilizați un singur vas de gătit. Mărimea sectorului de gătit depinde de vasul de gătit utilizat și de poziționarea lui corectă.

Zone de gătit



Cu aceasta este posibilă mutarea unui vas de gătit, în timpul procesului de preparare, pe o altă zonă de gătit cu o altă treaptă de preparare termică:



Trepte de preparare termică presetate:

Zona din față = treapta de preparare termică 9

Zona centrală = treapta de preparare termică 5

Zona din spate = treapta de preparare termică 1.5

Treptele de preparare termică presetate pot fi modificate independent una de celalătă. Cum le puteți modifica, aflați din capitolul → "Setări de bază".

Indicații

- În cazul în care se detectează mai mult de un vas de gătit pe zona de gătit flexibilă, funcția va fi dezactivată.
- În cazul în care vasul de gătit este mutat în cadrul zonei de gătit flexibile sau este ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi setată treapta de preparare termică a acelei zone în care a fost detectat vasul de gătit.
- Alte informații cu privire la mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

Activare

1. Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile.
 2. Atingeți simbolul . Afisajul de lângă simbolul  se aprinde. Zona de gătit flexibilă va fi activată ca o singură poziție de gătit.
Treapta de preparare termică a zonei pe care se găsește vasul de gătit se aprinde pe afişajul poziției de gătit.
- Funcția este activată.

Modificarea treptei de preparare termică

Treptele de preparare termică ale zonelor de gătit individuale pot fi modificate în timpul procesului de preparare. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit și modificați treapta de preparare termică în domeniul de setări.

Indicații

- Va fi modificată numai treapta de preparare termică a zonei pe care se găsește vasul de gătit.
- Atunci când se dezactivează funcția, treptele de preparare termică ale celor trei zone de gătit vor fi resetate la valorile presetate.

Dezactivare

Atingeți simbolul . Afisajul de lângă simbolul  se stinge.

Funcția a fost dezactivată.

Indicație: Dacă una dintre zonele de gătit va fi setată pe 0, funcția se dezactivează în câteva secunde.

Funcții de timp

Plita dvs. dispune de trei funcții ale temporizatorului:

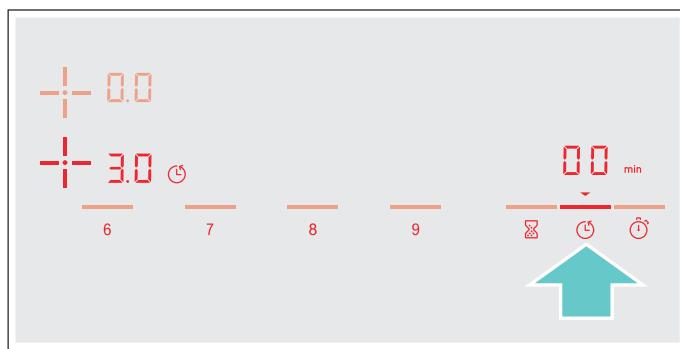
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția_cronometru

Programarea timpului de preparare

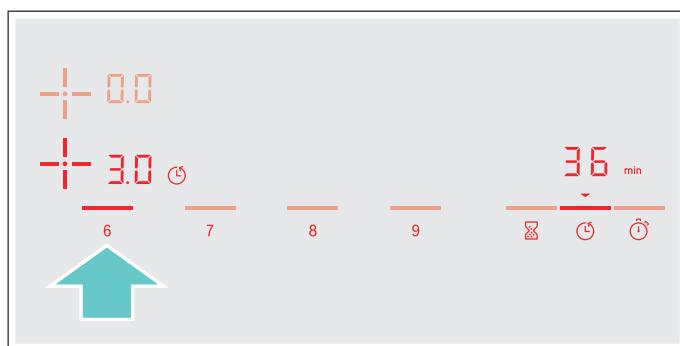
Pozitia de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

Astfel efectuați setările:

1. Selectați pozitia de gătit și treapta de preparare termică dorită.
 2. Atingeți simbolul . Pe afișajul temporizatorului se aprinde simbolul **00** și indicația .
- Pe afișajul poziției de gătit se aprinde .



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



4. Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

Începe decrementarea timpului de preparare.

Indicații

- Pentru toate zonele de gătit, poate fi setat automat același timp de preparare. Timpul setat se scurge independent pentru fiecare din zonele de gătit. În secțiunea → "Setări de bază" găsiți informații despre programarea automată a timpului de preparare
- În cazul în care zona de gătit flexibilă este aleasă ca zonă de gătit unică, timpul setat pentru întreaga zonă de gătit este același.
- Dacă la zona de gătit combinată este aleasă funcția Move, timpul setat pentru cele trei zone de gătit este același.

Senzor de prăjire

Dacă pentru o poziție de gătit a fost programat un timp de preparare și senzorul de prăjire este activat, scurgerea timpului de preparare începe abia după ce s-a atins treapta de temperatură aleasă.

Modificarea sau ștergerea timpului

Selectați poziția de gătit și apoi atingeți simbolul .

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

Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

După expirarea timpului

Pozitia de gătit se deconectează, afișajul  se aprinde intermitent și treapta de preparare termică se setează pe **00**. Se emite un semnal sonor.

În afișajul temporizatorului se aprind intermitent **00** și indicația .

La atingerea simbolului , afișajele se sting și semnalul sonor încetează.

Indicații

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

Ceasul cu alarmă de bucătărie

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

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

Setările vor fi efectuate astfel

1. Atingeți simbolul . În afișajul temporizatorului se aprinde simbolul **00** și indicația .
2. În domeniul de setări selectați timpul dorit și atingeți simbolul  pentru confirmare.

După câteva secunde începe decrementarea timpului.

Modificarea sau ștergerea timpului

Atingeți simbolul .

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

Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

După expirarea timpului

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

După atingerea simbolului , afișajele se sting.

Funcția de cronometru

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

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

Activare

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

Timpul începe să se scurgă.

Dezactivare

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

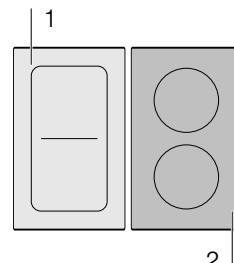
Dacă atingeți din nou simbolul , afișajele se sting.

Funcția este dezactivată.

Funcția PowerBoost

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

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



Indicație: Funcția Powerboost poate fi activată de asemenea și în zona Flex, dacă zona de gătit este utilizată ca zonă de gătit unică.

Activare

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

Dezactivare

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

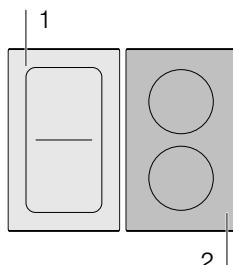
Indicație: În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

Funcția ShortBoost

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

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

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



Indicație: La zona de gătit flexibilă poate fi activată și funcția Shortboost atunci când este utilizată ca o singură poziție de gătit.

Recomandări de utilizare

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

Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți simbolul  de două ori.

Se aprinde afișajul .

Funcția este activată.

Dezactivare

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

Funcția este dezactivată.

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

Funcția de menținere la cald

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

Activare

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

Funcția este activată.

Dezactivare

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

Funcția este dezactivată.

Sistemul de senzori pentru prăjire

Cu ajutorul acestei funcții este posibilă prăjirea în condițiile menținerii temperaturii adecvate a tigăii.

Pozиїile de fierbere cu această funcție sunt marcate cu simbolul funcției de prăjire.

Avantaje la prăjire

- Poziția de fierbere se încălzește numai dacă acest lucru este necesar pentru menținerea temperaturii. Astfel se va economisi energie și uleiul sau grăsimea nu vor fi încălzite excesiv.
- Funcția de prăjire anunță când tigaia a atins temperatura optimă pentru turnarea uleiului și adăugarea ulterioară a alimentelor.

Indicații

- Nu acoperiți tigaia. În caz contrar, funcția nu va fi activată corect. Pentru a evita stropirea cu grăsime, se poate utiliza un capac.
- Utilizați ulei sau grăsime adecvată pentru prăjire. În cazul în care utilizați unt, margarină, ulei de măslini extravirgin sau untură de porc, setați treapta de temperatură 1 sau 2.
- Nu lăsați niciodată o tigaie la încălzit, cu sau fără alimente, fără să o supravegheați.
- Dacă o poziție de gătit are o temperatură mai mare decât vasul de gătit sau invers, senzorul pentru prăjire nu va fi activat corect.

Pentru prăjirea cu senzor de prăjire

Tigăi care sunt adecvate optim pentru senzorul de prăjire pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile service abilitate. Indicați numărul de referință corespunzător:

- HEZ390210 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- HEZ390220 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- HEZ390230 tigaie cu un diametru de 21 cm.

Tigăile sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât pentru prăjire aveți nevoie doar de puțin ulei.

Indicații

- Senzorul de prăjire a fost setat special pentru acest tip de tigăi.
- Asigurați-vă că diametrul bazei tigăii corespunde dimensiunii poziției de fierbere. Așezați cratița în centrul poziției de fierbere.
- Pe zonele de gătit flexibile este posibil ca, în cazul unei mărimi diferite a tigăii sau în cazul unor tigăi poziționate greșit, senzorul de prăjire să nu fie activat. A se vedea capitolul → "Zona Flex".
- Alte tigăi se pot încălzi excesiv. Temperatura se poate instala sub sau peste treapta de temperatură aleasă. Încercați mai întâi cu cea mai redusă treaptă de temperatură și modificați-o după cum este necesar.

Trepte de temperatură

| Treapta de temperatură | Adecvată pentru |
|------------------------|-----------------|
| 1 | foarte scăzută |
| 2 | scăzută |
| 3 | medie - scăzută |
| 4 | medie - înaltă |
| 5 | înaltă |

Tabel

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

Treapta de temperatură setată variază în funcție de tigaia utilizată.

Preîncălziți tigaia, adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

| | Treapta de temperatură | Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.) |
|--|------------------------|---|
| Carne | | |
| Şniţel, natur sau pane | 4 | 6 - 10 |
| File | 4 | 6 - 10 |
| Cotlete* | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu, şniţel vienez* | 4 | 10 - 15 |
| Friptură, în sânge (grosime 3 cm) | 5 | 6 - 8 |
| Friptură, mediu sau pătrunsă (grosime 3 cm) | 4 | 8 - 12 |
| Piept de pasăre (grosime 2 cm)* | 3 | 10 - 20 |
| Cârnăciori, fierți sau cruzi* | 3 | 8 - 20 |
| Hamburgeri, chifteluțe din carne tocată, chifteluțe din carne umplute* | 3 | 6 - 30 |
| Leberkäse | 2 | 6 - 9 |
| Ragout, gyros | 4 | 7 - 12 |
| Carne tocată | 4 | 6 - 10 |
| Slănină | 2 | 5 - 8 |
| Pește | | |
| Pește, prăjit, întreg, de ex. păstrăv | 3 | 10 - 20 |
| File de pește, natur sau pane | 3 - 4 | 10 - 20 |
| Creveți, crabi | 4 | 4 - 8 |
| Mâncăruri pe bază de ouă | | |
| Clătite** | 5 | - |
| Omletă** | 2 | 3 - 6 |
| Ouă ochiuri | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Ouă jumări | 2 | 4 - 9 |
| Clătite austriece | 3 | 10 - 15 |
| French Toast** | 3 | 4 - 8 |

* Întoarceți de mai multe ori.

** Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

| | Treapta de temperatură | Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.) |
|--|------------------------|---|
| Cartofi | | |
| Cartofi prăjiți (din cartofi fierți în coajă) | 5 | 6 - 12 |
| Cartofi pai (din cartofi cruzi) | 4 | 15 - 25 |
| Crochete de cartofi** | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Cartofi Rösti | 1 | 50 - 55 |
| Cartofi glazurați | 3 | 15 - 20 |
| Legume | | |
| Usturoi, ceapă | 1 - 2 | 2 - 10 |
| Dovlecei, vinete | 3 | 4 - 12 |
| Ardei roșu iute, sparanghel verde | 3 | 4 - 15 |
| Legume înăbușite în ulei, de ex. dovlecei, ardei verde iute | 1 | 10 - 20 |
| Ciuperci | 4 | 10 - 15 |
| Legume glazurate | 3 | 6 - 10 |
| Produse congelate | | |
| Şnițel | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | 4 | 10 - 30 |
| Piept de pasăre* | 4 | 10 - 30 |
| Nuggets de pui | 4 | 10 - 15 |
| Gyros, kebab | 3 | 5 - 10 |
| File de pește, natur sau pane | 3 | 10 - 20 |
| Crochete din pește | 4 | 8 - 12 |
| Cartofi prăjiți | 5 | 4 - 6 |
| Preparate la tigaie, de ex. legume cu pui la tigaie | 3 | 6 - 10 |
| Rulouri de primăvară | 4 | 10 - 30 |
| Camembert/brânză | 3 | 10 - 15 |
| Sosuri | | |
| Sos de roșii cu legume | 1 | 25 - 35 |
| Sos Béchamel | 1 | 10 - 20 |
| Sos de brânză, de ex. sos Gorgonzola | 1 | 10 - 20 |
| Sosuri scăzute, de ex. sos de roșii, sos Bolognese | 1 | 25 - 35 |
| Sosuri dulci, de ex. sos de portocale | 1 | 15 - 25 |
| Altele | | |
| Camembert/brânză | 3 | 7 - 10 |
| Produse semipreparate uscate, cu gătire prin adaos de apă, de ex. paste făinoase | 1 | 5 - 10 |
| Crutoane | 3 | 6 - 10 |
| Migdale/nuci/semințe de pin | 4 | 3 - 15 |

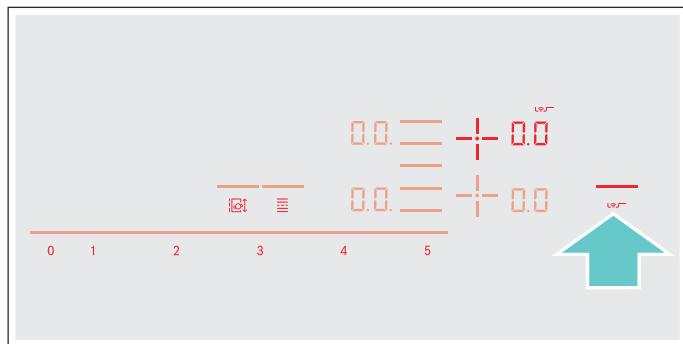
* Întoarceți de mai multe ori.

** Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

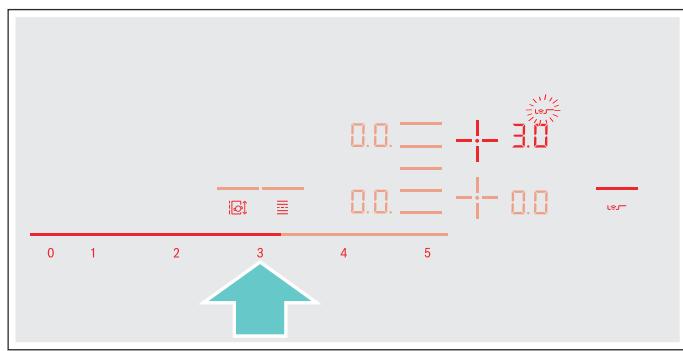
Setările vor fi efectuate astfel

Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită. Așezați tigaia goală pe poziția de gătit.

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



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



Funcția este activată.

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

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

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

Deconectarea senzorului de prăjire

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

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Activare:

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

Plita este blocată.

Dezactivare:

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

Siguranță automată pentru copii

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

Conecțarea și deconectarea

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



Protecția la ștergere

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

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

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

Indicații

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



Deconectarea automată de siguranță

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

Pozitia de gătit încetează să mai încălzească. Pe afișajul pozitiei de gătit se aprind intermitent și alternativ , și afișajul pentru căldură reziduală sau .

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

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



Setări de bază

Aparatul dispune de diverse setări de bază. Acestea pot fi adaptate la nevoile specifice ale utilizatorului.

| Afișaj | Funcția |
|--------|--|
| c 1 | Siguranța automată pentru copii <input type="radio"/> 0 Manual*. <input type="radio"/> 1 Automat. <input type="radio"/> 2 Funcție dezactivată. |
| c 2 | Semnale sonore <input type="radio"/> 0 Semnalul de confirmare și cel de eroare sunt deconectate. <input type="radio"/> 1 Numai semnalul de eroare este conectat. <input type="radio"/> 2 Numai semnalul de confirmare este conectat. <input type="radio"/> 3 Toate semnalele sonore sunt conectate.* |
| c 3 | Afișarea consumului de energie <input type="radio"/> 0 Deconectat.* <input type="radio"/> 1 Conectat. |
| c 5 | Programarea automată a timpului de preparare <input type="radio"/> 00 Deconectat.* <input type="radio"/> 0 1:59 Perioadă de timp până la oprirea automată. |
| c 6 | Durata semnalului sonor al funcției de temporizare <input type="radio"/> 1 10 secunde.* <input type="radio"/> 2 30 secunde. <input type="radio"/> 3 1 minut. |
| c 7 | Funcția Power-Management. Limitarea puterii totale a plitei <input type="radio"/> 0 Deconectat.* <input type="radio"/> 1 1000 W putere minimă. <input type="radio"/> 1. 1500 W <input type="radio"/> 2 2000 W ... <input type="radio"/> 9 sau 9 Puterea maximă a plitei. |
| c 11 | Modificarea treptelor de fierbere preseitate pentru funcția Move <input type="radio"/> -9 Treapta de fierbere preseitată pentru zona de gătit din față. <input type="radio"/> -5 Treapta de fierbere preseitată pentru zona de gătit centrală. <input type="radio"/> -1 Treapta de fierbere preseitată pentru zona de gătit din spate. |
| c 12 | Verificarea veselei de gătit, a rezultatului procesului de preparare <input type="radio"/> 0 Neadecvat <input type="radio"/> 1 Nu este optim <input type="radio"/> 2 Adekvat |
| c 13 | Configurarea activării zonei de gătit flexibile. <input type="radio"/> 0 Folosirea ca două pozitii de gătit independente.* <input type="radio"/> 1 Folosirea ca poziție de gătit unică. |

* Setări din fabrică

| Afișaj | Funcția |
|--------|------------------------------------|
| | Revenirea la setările din fabrică |
| | Setări personalizate.* |
| | Revenirea la setările din fabrică. |

* Setări din fabrică

Accesarea setărilor de bază:

Plita trebuie să fie deconectată.

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

| Informatii despre produs | Afișaj |
|---------------------------------------|--------|
| Lista unităților de service abilitate | |
| Numărul de fabricație | |
| Numărul de fabricație 1 | |
| Numărul de fabricație 2 | |

3. Când apăsați din nou simbolul , ajungeți la setările de bază.

Pe afișaje se aprind și ca presetare.



4. Atingeți repetat simbolul , până când apare funcția dorită.

5. Apoi selectați setarea dorită în domeniul de setări.



6. Atingeți simbolul pentru cel puțin 4 secunde.

Setările au fost salvate.

Ieșirea din reglajele de bază

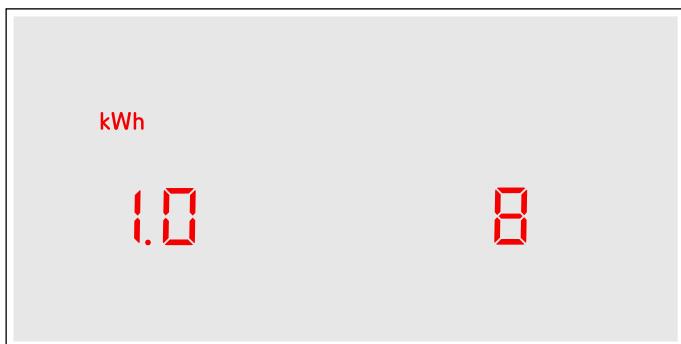
Oriți plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Afișajul consumului de energie

Această funcție indică consumul total de energie al ultimului proces de preparare al acestei plite.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kWh.

Imaginea prezintă exemplul unui consum de **1.08 kWh**.



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

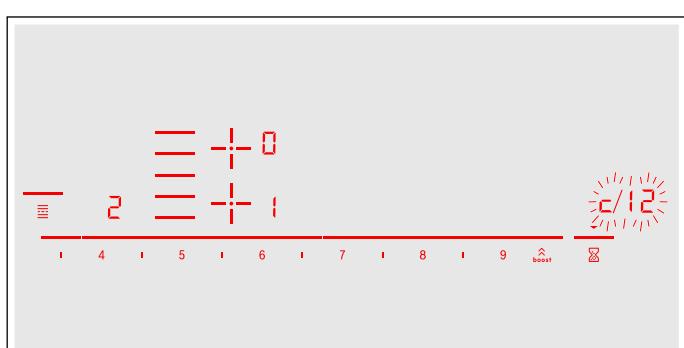
Test pentru veselă

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

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

1. Așezați vasul de gătit rece cu cca. 200 ml de apă în centru pe acea poziție de gătit al cărei diametru se potrivește cel mai bine cu fundul vasului.
2. Mergeți la setările de bază și selectați setarea **C 12**.
3. Atingeți domeniul de setări. Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **-**. Funcția este activată.

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



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

Rezultat

- | | |
|----------|--|
| 0 | Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și, astfel, nu este încălzit.* |
| 1 | Vasul de gătit se încălzește mai încet decât era de așteptat și procesul de preparare nu se desfășoară optim.* |
| 2 | Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în ordine. |

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

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

Indicații

- Zona de gătit flexibilă este o poziție de gătit unică; folosiți un singur vas de gătit.
- Atunci când poziția de gătit folosită este mult mai mică decât diametrul vasului de gătit, cel mai probabil se încălzește numai mijlocul vasului, iar rezultatul nu poate fi cel mai bun posibil sau satisfăcător.
- Găsiți informații cu privire la această funcție în capitolul → "Setări de bază".
- Găsiți informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit în capituloale → "Gătitul cu inducție" și → "Zona Flex".



Curățarea

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

Plită de gătit

Curățarea

Curătați întotdeauna plita după ce ați gătit. Prin aceasta se va preveni arderea resturilor aderente. Curătați plita abia după ce indicatorul de căldură reziduală s-a stins.

Curătați plita cu o lavetă umedă și uscați-o cu un șervet, pentru a nu se forma pete de calcar.

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

Nu utilizați în niciun caz:

- Detergent de vase nediluat
- Detergenți pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive gen spray-uri pentru cupoare sau agenți de îndepărțare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați datele oferite de către producători.

Puteți achiziționa răzuitoare pentru geamuri adecvate de la unitatea service abilită sau prin magazinul nostru online.

Veți obține rezultate bune de curățare cu bureți speciali pentru curățarea plitelor vitroceramice.

Pete posibile

| | |
|--|--|
| Resturi de calcar și de apă | Curătați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice.* |
| Zahăr, amidon din orez sau mase plastice | Curătați imediat. Utilizați o răzuitoare pentru sticla. Atenție: pericol de arsuri.* |

* Ulterior, curătați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet.

Indicație: Nu folosiți produse de curățare atâtă timp cât plita este fierbinte, astfel se pot forma pete. Asigurați-vă că îndepărtați toate resturile de produs de curățare utilizat.

Rama plitei

Pentru a se evita deteriorări la rama plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent de vase
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu folosiți produse de curățare agresive sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare pentru sticla sau obiecte ascuțite.

FAQ

Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

Utilizare

De ce nu pot să conectez plita și de ce este aprins simbolul siguranței pentru copii?

Siguranța pentru copii este activată.

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

De ce se aprind intermitent afișajele și se aude un semnal?

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

Găsiți instrucțiunile pentru dezactivarea semnalului sonor în capitolul → "Setări de bază"

Zgomote

De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

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

Zgomote posibile:

Bâzâit adânc ca la un transformator:

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

Fluierat adânc:

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

Fâșât:

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

Fluierături înalte:

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

Zgomot de ventilator:

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

Vase de gătit

Care vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?

Informații cu privire la vesela de gătit care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

De ce nu se încălzește poziția de gătit și treapta de preparare termică se aprinde intermitent?

Pozitia de gătit pe care se găsește vasul de gătit nu este conectată.

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

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

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

Vase de gătit

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

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adekvat pentru prepararea cu inducție.

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

Curățare

Cum se curăță plita?

Veți obține rezultate optime cu produse de curățare speciale pentru vitroceramică. Este recomandabil să nu folosiți produse de curățare caustice sau abrazive, soluții pentru curățarea mașinilor de spălat vase (concentrate) sau bureți abrazivi.

Informații suplimentare cu privire la curățarea și îngrijirea plitei găsiți în capitolul → "Curățarea"

?

Ce-i de făcut în caz de defectiune?

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

| Afișaj | Cauza posibilă | Remedierea erorii |
|--|---|--|
| niciunul | Este întreruptă alimentarea cu curent electric. Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni. Defectiune a sistemului electronic. | Verificați cu ajutorul unui alt aparat electric dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu curent electric. Asigurați-vă că aparatul a fost conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defectiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea service abilităță. |
| Afișajele se aprind intermitent | Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. | Uscăti panoul de comandă sau îndepărtați obiectul. |
| Afișajul – se aprinde intermitent în afișajele pozițiilor de gătit | S-a produs o defectiune a sistemului electronic. | Pentru confirmarea defectiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă. |
| F2 | Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat poziția de gătit corespunzătoare. | Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți orice simbol al plitei. |
| F4 | Sistemul electronic este supraîncălzit și toate pozițiile de gătit au fost deconectate. | |
| F5 + treaptă de preparare termică și semnal sonor | În zona panoului de comandă se află o oală fierbință. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. | Îndepărtați oala. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți găti în continuare. |
| F5 și semnalul sonor | În zona panoului de comandă se află o oală fierbință. Pentru protejarea sistemului electronic, poziția de gătit a fost deconectată. | Îndepărtați oala. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea indicatorului de eroare, puteți găti în continuare. |
| F1/F6 | Poziția de gătit este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafetei dvs. de lucru. | Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reporniți poziția de gătit. |
| F8 | Poziția de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp fără întrerupere. | Deconectarea automată de siguranță a fost activată. A se vedea capitolul |
| E9000 E9010 | Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare. | Luati legătura cu furnizorul dvs. de curent electric. |
| U400 | Plita nu este conectată corect | Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că aceasta a fost conectată conform schemei de conexiuni. |
| dE | Modul Demo este activat | Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Așteptați 30 de secunde și reconectați-o. În următoarele 3 minute, atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo este dezactivat. |

Nu aşezați oale fierbinți lângă sau pe panoul de comandă.

Indicații

- Atunci când apare E pe afișaj, trebuie menținut apăsat senzorul poziției 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, așteptați 30 de secunde și apoi reconectați-o. Dacă afișajul se aprinde din nou, contactați unitatea service abilităță și indicați codul de eroare exact.

Serviciul pentru clienți

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

Numărul E și numărul FD:

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului.

Plăcuța de fabricație cu numerele o găsiți:

- în certificatul aparatului.
- la partea inferioară a plitei.

Numărul E poate fi găsit și pe suprafața de sticlă a plitei. Puteți verifica indexul unității service abilitate (KI) și numărul FD accesând setările de bază. În acest sens consultați capitolul → "Setări de bază".

Tineți cont de faptul că, în cazul unei operări greșite, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilității nu este gratuită, nici în timpul perioadei de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

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

Preparate de verificare

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

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

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

| Preparate de verificare | Veselă | Treapta de preparare termică | Preîncălzire | Durata de preparare (min:sec) | Ca-pac | Preparare | Treapta de preparare termică | Ca-pac |
|--|-----------------------|------------------------------|--|-------------------------------|--------|-----------|------------------------------|--------|
| Topirea ciocolatei Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g) | Oală cu coadă Ø 16 cm | - | - | - | - | 1.5 | Nu | |
| Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C | | | | | | | | |
| Cantitatea: 450 g | Oală Ø 16 cm | 9 | 1:30 (fără amestecare) | Da | 1.5 | Da | | |
| Cantitatea: 800 g | Oală Ø 22 cm | 9 | 2:30 (fără amestecare) | Da | 1.5 | Da | | |
| Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C | | | | | | | | |
| Cantitatea: 500 g | Oală Ø 16 cm | 9 | cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.) | Da | 1.5 | Da | | |
| Cantitatea: 1 kg | Oală Ø 22 cm | 9 | cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.) | Da | 1.5 | Da | | |
| Prepararea sosului Béchamel Temperatura laptelui: 7 °C Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de lingurită de sare | | | | | | | | |
| 1. Topiți untul, încorporați făină și sare și încălziți amestecul. | Oală cu coadă Ø 16 cm | 2 | cca. 6:00 | Nu | - | - | | |
| 2. Adăugați laptele la rântaș și amestecați continuu până când începe să fierbă. | | 7 | cca. 6:30 | Nu | - | - | | |
| 3. Când sosul Béchamel începe să fierbă, mai lăsați-l 2 minute pe poziția de fierbere, amestecând continuu. | | - | - | - | 2 | Nu | | |

*Retetă conform DIN 44550

**Retetă conform DIN EN 60350-2

| Preparate de verificare | Veselă | Treapta de preparare termică | Preîncălzire | Durata de preparare (min:sec) | Ca-pac | Preparare | Treapta de preparare termică | Ca-pac |
|---|---------------|------------------------------|--|-------------------------------|-----------------------------|-----------|------------------------------|--------|
| Prepararea orezului cu lapte Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setați treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea. Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min. | | | | | | | | |
| Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsimi) și 1 g sare | Oală Ø 16 cm | 8.5 | cca. 5:30 | Nu | 3 (amestecați după 10 min.) | Da | | |
| Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsimi) și 1,5 g sare | Oală Ø 22 cm | 8.5 | cca. 5:30 | Nu | 3 (amestecați după 10 min.) | Da | | |
| Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Selecțiați treapta de fierbere recomandată, iar când laptele a atins temperatură de cca. 90 °C, lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă pentru aproximativ 50 min. | | | | | | | | |
| Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsimi) și 1 g sare | Oală Ø 16 cm | 8.5 | cca. 5:30 | Nu | 3 | Nu | | |
| Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsimi) și 1,5 g sare | Oală Ø 22 cm | 8.5 | cca. 5:30 | Nu | 2.5 | Nu | | |
| Prepararea orezului* | | | | | | | | |
| Temperatura apei: 20 °C | | | | | | | | |
| Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare | Oală Ø 16 cm | 9 | cca. 2:30 | Da | 2 | Da | | |
| Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare | Oală Ø 22 cm | 9 | cca. 2:30 | Da | 2.5 | Da | | |
| Pulpă de porc prăjită | | | | | | | | |
| Temperatura inițială a pulpei: 7 °C | | | | | | | | |
| Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui | Tigie Ø 24 cm | 9 | cca. 1:30 | Nu | 7 | Nu | | |
| Prepararea clătitelor** | | | | | | | | |
| Cantitatea: 55 ml de aluat per clătită | Tigie Ø 24 cm | 9 | cca. 1:30 | Nu | 7 | Nu | | |
| Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați | | | | | | | | |
| Cantitatea: 1,8 l ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original) | Oală Ø 22 cm | 9 | Până când temperatura uleiului atinge 180 °C | Nu | 9 | Nu | | |

*Rețetă conform DIN 44550

**Rețetă conform DIN EN 60350-2

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001092610
950824(01)