

The background of the page is a photograph of a dining room. A long wooden table is set for a meal with plates, glasses, and lit candles. The room has large windows and modern lighting. In the bottom left corner, there is a white line-art illustration of a circular object, possibly a lid or a decorative element, with a floral pattern inside.

FŐZŐFELÜLET  
PLITĂ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS	3
[ro] INTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	34

**T4..S6....**



		$g^*$	$b^*$	
<b>A</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W	
<b>B</b>	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

\*  IEC 60335-2-6

# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>		<b>Sütés-érzékelő</b> .....	<b>18</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>5</b>	Előnyök sütéskor .....	18	
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>6</b>	Serpenyők a sütőszensorhoz .....	18	
	Áttekintés .....	6	Hőmérséklet-fokozatok .....	19	
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>7</b>	Táblázat .....	19	
	Energia-megtakarítási tanácsok .....	7	Így állítsa be .....	22	
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	7		<b>Gyerekszár</b> .....	<b>22</b>
	<b>Főzés indukcióval</b> .....	<b>7</b>	Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása .....	22	
	Előnyök indukciós főzéskor .....	7	Automatikus gyermekbiztonsági zár .....	22	
	Edények .....	7		<b>Törlési védelem</b> .....	<b>23</b>
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>9</b>		<b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....	<b>23</b>
	Kezelőfelület .....	9		<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>24</b>
	Főzőhelyek .....	10	Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	25	
	Maradék hő-kijelzés .....	10		<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....	<b>26</b>
	<b>Twist-Pad Twist gombbal</b> .....	<b>11</b>		<b>Edényteszt</b> .....	<b>26</b>
	Távolítsa el a szabályozógombot. ....	11		<b>Teljesítménykezelő (Power-Manager)</b> .....	<b>27</b>
	Szabályozógomb tárolása .....	11		<b>Tisztítás</b> .....	<b>27</b>
	Üzemelés szabályozógomb nélkül .....	11	Főzőlap .....	27	
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>12</b>	Főzőfelület kerete .....	27	
	Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	12	Szabályozógomb .....	28	
	Főzőhely beállítása .....	12		<b>Gyakran ismételt kérdések (GYIK)</b> .....	<b>28</b>
	Főzési tanácsok .....	13		<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	<b>30</b>
	<b>Időfunkciók</b> .....	<b>15</b>		<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>31</b>
	A főzési idő programozása .....	15	Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.) .....	31	
	A konyhai óra .....	15		<b>Próbaételek</b> .....	<b>32</b>
	Stopperóra funkció .....	16			
	<b>PowerBoost funkció</b> .....	<b>16</b>			
	Bekapcsolás .....	16			
	Kikapcsolás .....	16			
	<b>ShortBoost funkció</b> .....	<b>17</b>			
	Javaslatok a használathoz .....	17			
	Bekapcsolás .....	17			
	Kikapcsolás .....	17			
	<b>Melegen tartási funkció</b> .....	<b>17</b>			
	Bekapcsolás .....	17			
	Kikapcsolás .....	17			

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.neff-international.com** és az Online-Shop-ban: **www.neff-eshop.com** talál.



## Rendeltetésszerű használat

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

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

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

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

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

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

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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

## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – 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.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni. Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

### 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 csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy 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 a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A levehető kezelőelemek mágnesesek. A mágnesek elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Elektronikus implantátummal élő személyek ne hordják testközelben (pl. ing- vagy nadrágzsebben) a kezelőelemet és a szívritmus-szabályozótól való távolság legalább 10 cm legyen.

### Figyelmeztetés – Üzemzavar veszélye!

A főzőfelület alján egy ventilátor található. Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket beszippanthatja a ventilátor, ami károsíthatja a ventilátort, illetve befolyásolhatja a hűtést.

A fiók tartalma és a ventilátorbemenet között legalább 2 cm távolság legyen.

### 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 hóálló 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 található a leggyakoribb károsodások:

Károsodás	Oka	Intézkedés
Foltok	Kifutott ételek.	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószer.	Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
Karcok	Só, cukor és homok.	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
	Az edények durva alja összekarcolja a főzőfelületet.	Ellenőrizze a főzőedényeket.
Elszínződés	Alkalmatlan tisztítószer.	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.

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

## Főzés indukcióval

### Előnyök indukciós főzéskor

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

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

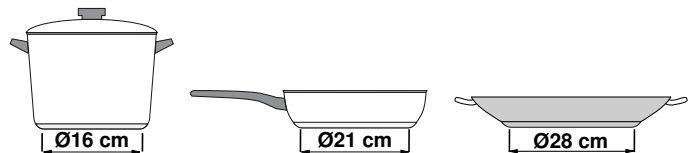
### Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

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

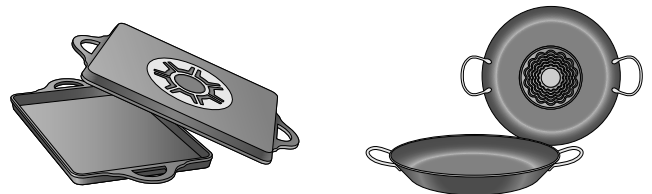
A következő fejezetben ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőfelülethez: → "Edényteszt".

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

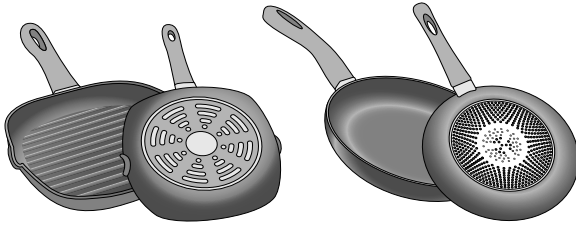


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

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



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



### Nem megfelelő edények

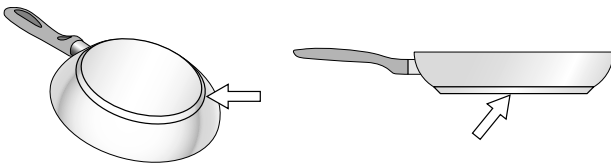
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

### Az edény aljának tulajdonságai

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

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



### Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

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

### Vékony aljú vagy üres edények

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

### Edényfelismerés

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

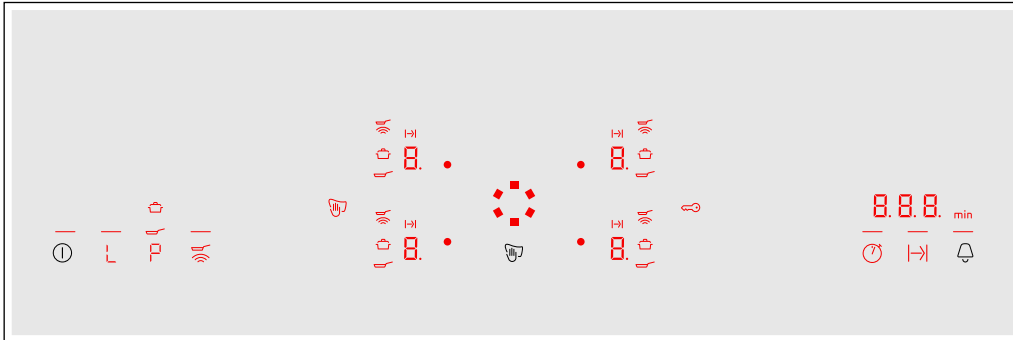


## A készülék megismerése

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

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

### Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Melegen tartási funkció
	PowerBoost és ShortBoost funkció
	Sütésérzékelő
	Stopperóra funkció
	Főzési idő beállítása
	Konyhai óra és gyerekzár

Kijelzések	
	Üzemállapot
	Főzési fokozatok
	Maradék hő
	Időzítés funkció
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	PowerBoost és ShortBoost funkció
	PowerBoost funkció
	ShortBoost funkció
	Melegen tartási funkció
	Gyerekzár
	Sütésérzékelő
	Főzési idő beállítása
	Időkijelzés

### 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 főzőhelykijelzők, illetve a kiválasztott funkciók kijelzői fényesebben világítanak.
- Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség hátrányosan befolyásolhatja a funkciót.
- Az edényeket soha ne húzza a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

## Főzőhelyek

Főzőhelyek	
○	Egyszerű főzőhely Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
☐	Sütőzóna A főzőhely automatikusan kikapcsol, ha olyan főzőedényt használ, amelynek alja vagy mérete nem felel meg a külső zónának.
Csak indukciós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd az → "Főzés indukcióval" fejezetet	

## Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik 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

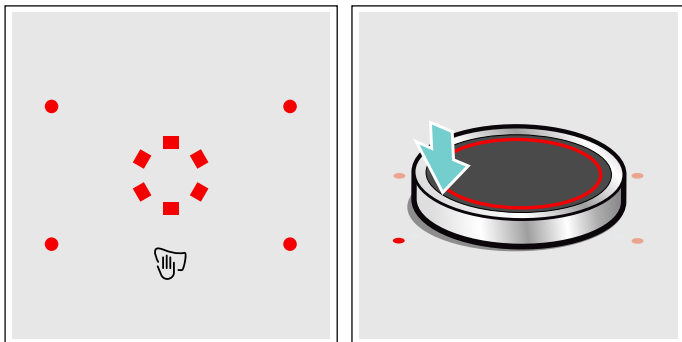
Ha főzés közben elveszi az edényt a főzőhelyről, akkor a maradékhő-kijelzés és a kiválasztott főzési fokozat felváltva villog.

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

## Twist-Pad Twist gombbal

A szabályozó felület az a beállítási tartomány, melyben a szabályozógombbal kiválaszthatja a főzőhelyeket és beállíthatja a főzési fokozatokat. A szabályozó felület tartományában a szabályozógomb automatikusan középre áll.

A szabályozógomb mágneses, és a szabályozó felületre helyezve működik. Egy főzőhely bekapcsolásához érintse meg a szabályozógombot a kívánt főzőhely magasságában. A szabályozógomb elforgatásával választhatja ki a főzési fokozatot.



A szabályozógombot úgy állítsa be a szabályozó felületen, hogy az a szabályozó felületet körülvevő kijelzések közepén helyezkedjen el.

### Utasítások

- Ha a szabályozógomb nem teljesen középen helyezkedik el, az sem befolyásolja semmi esetben a szabályozógomb működését.
- Tartsa mindig tisztán a szabályozógombot. A szennyeződések zavarhatják a működést.

## Távolítsa el a szabályozógombot.

Ha eltávolította a szabályozógombot, a kezelőfelület lezárása tisztítás céljából funkciót bekapcsol.

A szabályozógomb eltávolítható főzés közben. A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából funkció 35 másodpercre bekapcsol. Ha ezen idő elteltével a szabályozógomb nem kerül vissza a helyére, a főzőfelület kikapcsol.

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

Ha ezen 35 másodperc alatt egy fémtárgy kerül a szabályozó felület területére, előfordulhat, hogy a főzőfelület tovább fűt. A főzőlapot ezért mindig a főkapcsolóval kapcsolja ki.

## Szabályozógomb tárolása






A szabályozógomb belsejében egy erős mágnes található. Ne tegye a szabályozógombot mágneses adathordozók, pl. videokazetták, floppy lemezek, hitelkártyák vagy mágnescsíkkal rendelkező kártyák közelébe. Ezek tönkremehetnek.

Ezenkívül a tévékészülékek és képernyők meghibásodását is eredményezhetik.

**Utasítás:** A szabályozógomb mágneses. Az alsó oldalán megtapadó fémrészecskék megkarcolhatják a főzőfelületet. Mindig alaposan tisztítsa meg a szabályozógombot.

## Üzemelés szabályozógomb nélkül

A főzőfelületet szabályozógomb nélkül is működtetheti:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
  2. A következő 5 másodpercen belül egyidejűleg érintse meg és tartsa nyomva 4 másodpercig a  és a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható.
  3. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, míg a kívánt főzőhely kijelzése nem világít.
  4. Végül állítsa be a kívánt főzési fokozatot az  vagy a  szimbólummal.
- A főzőhely aktiválódott.

### Utasítások


- Az időzítő funkciót csak a szabályozógombbal kapcsolhatja be.
- A szabályozógomb bármikor visszahelyezhető a szabályozó felületre.

## 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 főzőlapot kapcsolja be és ki a főkapcsolóval.

**Bekapcsolás:** Érintse meg a ① szimbólumot. Világítanak a főzőhelyekhez tartozó szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók. A főzőhelyek mellett világít a  szimbólum. A szabályozógombot állítsa a beállítási tartományra. A főzőfelület üzemkész.

**Kikapcsolás:** Érintse meg a ① szimbólumot, amíg a kijelző ki nem alszik. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

#### Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 15 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni 4 másodpercben tárolja. Ha ez idő alatt ismét bekapcsolja a főzőfelületet, a készülék átveszi az előző beállításokat.

### Főzőhely beállítása

A szabályozógombbal állítsa be a kívánt értéket.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.

9-es főzési fokozat = legmagasabb fokozat.

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ezt egy pont jelöli.

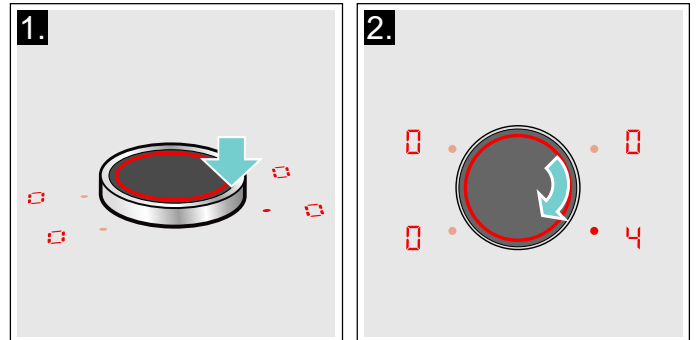
#### Utasítások

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

### Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőhelyet. Ehhez irányítsa a szabályozógombot a kívánt főzőhely magasságába.
2. Forgassa a szabályozógombot addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt főzési fokozat.




A főzési fokozatot a készülék beállította.

### Főzési fokozat módosítása

A szabályozógombbal válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.

### Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, majd forgassa a szabályozógombot, amíg megjelenik a  jelzés. A főzőhely kikapcsol, és a maradékhő-kijelzés világít.

#### Utasítások

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

## Főzési tanácsok

### Javaslatok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószt melegít, keverje meg közben.
- Előmelegítéshez a 8-9-es főzési fokozatot állítsa be.
- Ha főzésekor lefedi az edényt, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amint gőz áramlik ki a fedő és a főzőedény között. A jó főzési eredmény eléréséhez nem szükséges a gőzkiáramlás.
- A főzési folyamat befejezése után hagyja a főzőedényt tálalásig lefedve.
- Ha kuktában főz, vegye figyelembe a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az ételeket a tápértékük megőrzése érdekében. A konyhai órán beállíthatja az optimális főzési időt.
- Az egészségesebb főzési eredmény eléréséhez kerülje a füstölő olaj használatát.
- Pirításhoz az ételeket egymás után kis adagokban 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)
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
<b>Melegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1. - 2	-
Tej*	1. - 2.	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
<b>Felolvasztás és melegítés</b>		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Burgonyagombóc*	4. - 5.	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szósok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szósok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8. fokozaton.		

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
<b>Főzés, gőzölés, párolás</b>		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2.-3.	15-30
Tejberizs***	2-3	30-40
Héjában főtt burgonya	4.-5.	25-35
Sós burgonya	4.-5.	15-30
Tésztafélék, metélt*	6-7	6-10
Egytálétel	3.-4.	120-180
Levesek	3.-4.	15-60
Zöldségek	2.-3.	10-20
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	7-20
Főzés kuktában	4.-5.	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4-5	50-65
Párolt sült	4-5	60-100
Pörkölt***	3-4	50-60
<b>Párolás / sütés kevés olajjal*</b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	6-12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6-7	8-12
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5-6	10-30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm vastag)**	6-7	10-20
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsokák	6-7	8-15
Királyrák, fűrészes garnélarák	7-8	4-10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	7-8	10-20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7-8	15-20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6-7	6-10
Palacsinta (sütés egymás után)	6.-7.	-
Omllett (sütés egymás után)	3.-4.	3-10
Tükörtojás	5-6	3-6
<b>Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)</b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6-7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtésztában, tempura	6-7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8. fokozaton.		

## 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. A főzőhely  kijelzése világít. Az időzítéskijelzőn világít a .




3. A szabályozógombbal válassza ki a kívánt főzési időt.



A főzési idő elkezdi lefutni.


**Utasítás:** 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.

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

#### Az idő letelte után

A főzőhely kikapcsol. Hangjelzés hallható, a főzőhelyen megjelenik a  szimbólum, és az időzítéskijelzőn egy percig villog a . A főzőhely kijelzője  villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

#### Utasítások





- Ha a főzési idő több főzőhelynél is be van állítva, akkor az időzítéskijelzőn mindig a legkorábban befejezendő főzési idő jelenik meg. A főzőhely  kijelzése világít.
- Egy főzőhely fennmaradó főzési idejének lekéréséhez válassza ki a megfelelő főzőhelyet. Az időtartam 10 másodpercre megjelenik.
- 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 kell a funkciót beállítani



1. Érintse meg a  szimbólumot, az időzítéskijelzőn megjelenik a  és a  kijelzés.
2. A szabályozógombbal válassza ki a kívánt főzési időt.
3. A kiválasztott idő megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

Az idő elkezdi lefutni.

#### Az idő módosítása vagy törlése

Érintse meg a  szimbólumot, és a szabályozógombbal módosítsa az időt, vagy állítsa  állásba.

#### Az idő letelte után




Hangjelzés hallható, és az időzítéskijelzőn egy percig villog a  kijelzés. Érintse meg újra a  szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

## 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

Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn megjelenik, majd kialszik a .

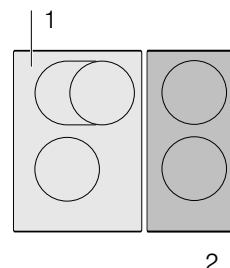
A funkció ki van kapcsolva.

**Utasítás:** A stopperóra kikapcsolásához ezt a funkciót kell kiválasztani.




## PowerBoost funkció

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

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







### Bekapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  és  kijelzések világítanak.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  és  kijelzések kialszanak. A  főzési fokozat világít a főzőhely kijelzőjén.

A funkció ki van kapcsolva.

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

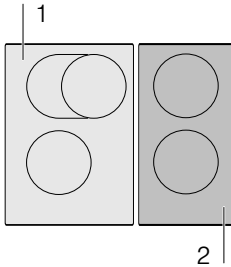


## ShortBoost funkció

A ShortBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felmelegíteni a főzőedényeket, mint a(z) **S** 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).



### Javaslatok a használathoz


- Mindig olyan főzőedényt használjon, amelyet nem melegített elő.
- Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony aljú edényeket.
- Soha ne melegítsen 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. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg kétszer a **P** szimbólumot. A **P** és  kijelzések világítanak.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **P** szimbólumot. A **P** és  kijelzők kiallszanak. A főzőhely kijelzőjén a **S** főzési fokozat világít.

A funkció ki van kapcsolva.

**Utasítás:** Ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

## 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 másodpercben érintse meg a **L** szimbólumot.

A kijelzőn világít a **L**.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **L** szimbólumot. A **L** kijelzés kialszik. A főzőhely kikapcsol, és a maradékhő-kijelzés világít.

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 zsiradék 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 zsiradékot használjon. Ha vaját, margarint, extra szűz olívaolajat vagy sertésszirt 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.

### Serpenyők a sütőszenzorhoz

Kaphatók kifejezetten a sütőszenzorhoz alkalmas serpenyők. Ezeket az opcionális tartozékokat utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezheti be. Mindig adja meg a megfelelő hivatkozási számot.

- Z9451X0 serpenyő 15 cm-es átmérővel.
- Z9452X0 serpenyő 19 cm-es átmérővel.
- Z9453X0 serpenyő 21 cm-es átmérővel.

A serpenyők tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, így kevés olajjal sütheti bennük az ételeket.

### Utasítások

- A sütési funkció speciálisan ehhez a serpenyőfajtához lett beállítva.
- A többi serpenyő túlforrósodhat. A hőmérsékletet magasabbra vagy alacsonyabbra állíthatja. Először próbálja meg a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozaton, majd szükség szerint módosítsa azt.
- Győződjön meg arról, hogy a serpenyőalj átmérője megfelelő a főzőhely méretéhez. Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére.

## Hőmérséklet-fokokozatok

Hőmérséklet-fokozat	Alkalmas a következőre:
1 nagyon alacsony	Szószer készítése és redukciója, zöldségek párolása és ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal.
2 alacsony	Ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal, pl. omlott.
3 közepes – alacsony	Hal sütéséhez és vastag sütnivalóhoz, mint pl. húsgombóchoz és virslihez.
4 közepes – magas	Jól átsütött steak, panírozott mélyhűtött termékek és vékony sütnivalók, pl. hússzelet, csíkokra vágott hús vagy zöldség sütéséhez.
5 magas	Ételek sütése magas hőmérsékleten, pl. angolos (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)
<b>Hús</b>		
Hússzelet, natúr <sup>1</sup>	4	6 - 10
Hússzelet, panírozott <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filé <sup>2</sup>	4	6 - 10
Karaj <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Bécsi szelet <sup>1</sup>	4	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Steak, közepesen átsütve, (3 cm vastag) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Aprópecsenye <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Szalonna <sup>1</sup>	2	5 - 8
Darált hús <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm vastag) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Húspogácsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Töltött fasírt <sup>1</sup>	3	10 - 20
Előfőzött sült kolbász <sup>1</sup>	3	8 - 20
Nyers sült kolbász <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>4</sup> A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>5</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

<sup>6</sup> A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforrt, adja hozzá az élelmiszert.



<sup>7</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

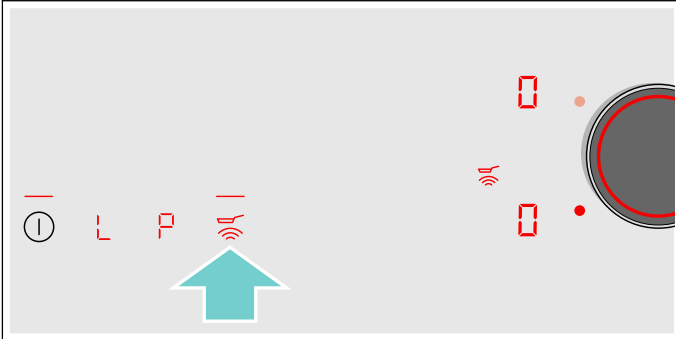
	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
<b>Hal</b>		
Halfilé, natúr <sup>1</sup>	4	10 - 20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>	3	10 - 20
Garnéla <sup>1</sup>	4	4 - 8
Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
Sült hal, egész <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Tojásos ételek</b>		
Tükörtojás vajon <sup>4</sup>	2	2 - 6
Tükörtojás olajon <sup>2</sup>	4	2 - 6
Rántotta <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omlett <sup>5</sup>	2	3 - 6
Palacsinta <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Édes bundás kenyér <sup>5</sup>	3	4 - 8
Császármorzsa <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Zöldségek és hüvelyes növények</b>		
Fokhagyma <sup>3</sup>	2	2 - 10
Hagyma üvegesre párolása <sup>3</sup>	2	2 - 10
Pirított hagyma <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cukkini <sup>1</sup>	3	4 - 12
Padlizsán <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Zöld spárga sütése <sup>1</sup>	3	4 - 15
Gomba <sup>3</sup>	4	10 - 15
Zöldségek párolása olajon <sup>3</sup>	1	10 - 20
Zöldség glasszírozása <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Burgonya</b>		
Sült burgonya héjában főtt burgonyából <sup>3</sup>	5	6 - 12
Sült burgonya nyers burgonyából <sup>3</sup>	4	15 - 25
Krumplilángos <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Svájci rösztli <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glasszírozott burgonya <sup>3</sup>	3	10 - 15
<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.		
<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		
<sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg.		
<sup>4</sup> A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		
<sup>5</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.		
<sup>6</sup> A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforrt, adja hozzá az élelmiszert.		
<sup>7</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		

	Hőmérséklet- fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
<b>Mártások</b>		
Paradicsomszósz zöldséggel <sup>3</sup>	1	25 - 35
Besamel mártás <sup>3</sup>	1	10 - 20
Sajtmártás <sup>3</sup>	1	10 - 20
Mártás besűritése <sup>3</sup>	1	25 - 35
Édes mártások <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Mélyhűtött termékek</b>		
Hússzelet <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Szárnyas mellhúsa <sup>1</sup>	4	10 - 30
Csirkefalatok <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
Halfilé, natúr <sup>1</sup>	3	10 - 20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>	3	10 - 20
Halrudacsok <sup>1</sup>	4	8 - 12
Hasábburgonya sütése <sup>3</sup>	5	4 - 6
Serpenyőben készített ételek <sup>3</sup>	3	6 - 10
Tavaszi tekercs <sup>1</sup>	4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Egyebek</b>		
Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
Kruton <sup>3</sup>	3	6 - 10
Száraz készételek <sup>6</sup>	1	5 - 10
Mandula pirítása <sup>7</sup>	4	3 - 15
Diófélék pirítása <sup>7</sup>	4	3 - 15
Fenyőmag pirítása <sup>7</sup>	4	3 - 15
<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.		
<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		
<sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg.		
<sup>4</sup> A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		
<sup>5</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.		
<sup>6</sup> A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforrt, adja hozzá az élelmiszert.		
<sup>7</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		

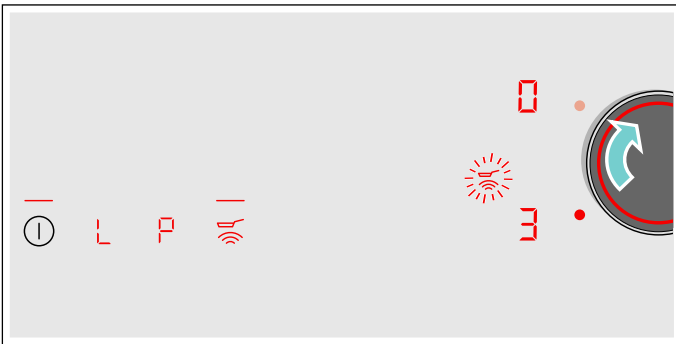
## Így állítsa be

Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot. Helyezze az üres edényt a főzőzónára.


1. Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A főzőhelykijelzőn világít a  szimbólum.



2. A következő 5 másodpercben válassza ki a kívánt hőmérséklet-fokozatot a szabályzógombbal.




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 tovább világít.

3. 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 érintse meg a  szimbólumot. A funkció ki van kapcsolva.


## Gyerekzár

A gyerekzárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

Kikapcsolás: Érintse meg és tartsa megérintve a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A lezárás ezzel megszűnt.

### Automatikus gyermekbiztonsági zár


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


### Be- és kikapcsolás

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

## Törlési védelem

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

Bekapcsolás: távolítsa el a szabályozógombot. A  kijelzés világít. A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. Így megtisztíthatja a kezelőfelületet anélkül, hogy megváltoztatná a beállításokat.

Kikapcsolás: 35 másodperc múlva a kezelőfelület lezárása megszűnik. A funkció idő előtti kikapcsolásához helyezze vissza a szabályozógombot és addig forgassa, amíg a  kijelzés ki nem alszik.

### Utasítások

- A rövid idős jelzőóra a lezárás bekapcsolása óta eltelt időt mutatja. A bekapcsolás után 30 másodperccel egy hangjelzés hallható. Ez azt jelzi, hogy a funkció hamarosan befejeződik.
- A tisztítás céljából történő lezárás nem befolyásolja a főkapcsoló működését. A főzőfelület bármikor kikapcsolható.

## Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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

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

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



## Alapbeállítások

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

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



## Normál beállítások visszaállítása


-  Egyéni beállítások.\*
-  Gyári beállítások visszaállítása.

\*Gyári beállítás




\*\*A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.

## Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

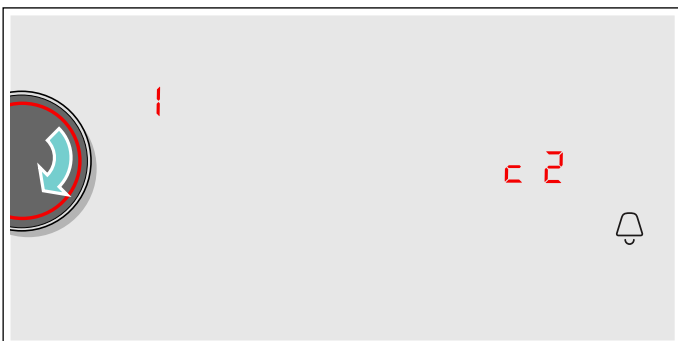
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben nyomja meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 3 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Az egyes kijelzések megjelenítéséhez forgassa el a szabályozógombot.


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

3. A  szimbólum ismételt megérintésével az alapbeállításokhoz jut. A kijelzőkön megjelenik a  és a  alapbeállításokként.



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



6. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 3 másodpercig.

A készülék menti a beállításokat.

### Kilépés az alapbeállítások menüből

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

## Energiafogyasztás kijelzése

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

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

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

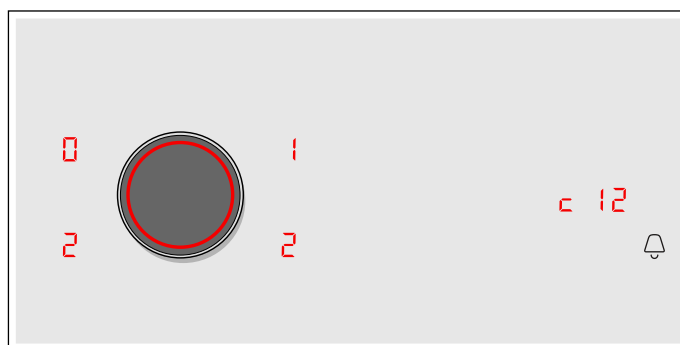
A funkció bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

## Edényteszt

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

1. A hideg főzőedényt kb. 200 ml vízzel megtöltve állítsa azon főzőhely közepére, amelynek átmérője a legjobban illik a főzőedény aljához.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **c 1 2**.
3. Forgassa el a szabályozógombot. A főzőhelykijelzőkön villog a **—** jelzés. A funkció be van kapcsolva.

10 másodperc elteltével megjelennek a főzőhelykijelzőn a főzés minőségére és gyorsaságára vonatkozó információk.



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

Eredmény	
0	A főzőedény nem megfelelő a főzőhelyhez, ezért nem melegszik fel.*
1	A főzőedény a vártnál lassabban melegszik fel, és a főzési folyamat nem optimálisan zajlik.*
2	A főzőedény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.
* Ha rendelkezik egy kisebb főzőhellyel is, akkor még egyszer tesztelje a főzőedényt a kisebb főzőhelyen.	

A funkció ismételt bekapcsolásához forgassa el a szabályozógombot.

### Utasítások

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

## Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

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

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

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

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

## Tisztítás

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

### Főzőlap

#### Tisztítás

Főzés után mindig 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 törülközővel törölje szárazra a vízkőfoltok kialakulásának megelőzése érdekében.

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

Semmiképpen 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.

Alkalmos üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

Az üvegkerámia 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. Vigyázat: égésveszély.*

\* Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törülközővel 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 mossa ki.
- Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- Ne használjon üvegkaparót vagy hegyes tárgyakat.

## Szabályzógomb

A szabályzógomb tisztításához legjobb a langyos mosogatószeres víz. Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket. Ne tisztítsa a szabályzógombot mosogatógépben vagy öblítővízben. A szabályzógomb megsérülhet.

## Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

### Használat

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

A gyerekzár be van kapcsolva.

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

#### Miért villognak a kijelzők, és miért hallatszik egy hangjelzés?

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

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

#### Miért nem tudom bekapcsolni a sütőszenzort?

A készülék elérte a maximális teljesítményfelvételt, vagy be van kapcsolva a PowerManager funkció. Kapcsolja ki vagy csökkentse az aktív főzőzónák teljesítményfokozatát.

Erről a funkcióról a következő fejezetben talál további információkat: → *"Teljesítménykezelő (Power-Manager)" a(z) 27. Oldalon*

### Zajok

#### Miért hallatszanak zajok főzés közben?

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

#### Lehetséges zajok:

##### Mély zúgás, mint egy transzformátor esetén:

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

##### Mély sípolás:

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

##### Sercegés:

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

##### Magas sípoló hang:

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

##### Ventilátor zaja:

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

## Edény

### Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

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

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

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

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

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

Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → *"Főzés indukcióval"*.

### 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.

Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → *"Főzés indukcióval"*.

## Tisztítás

### Hogyan tisztítható a főzőfelület?

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

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

## ? Üzemzavar – mi a teendő?

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

Kijelzés	Lehetséges ok	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.	Száráítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
<b>F2</b>	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
<b>F4</b>	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
<b>F5</b> + főzőfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<b>F5</b> és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
<b>F1 / F6</b>	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
<b>F8</b>	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Lépjen kapcsolatba áramszolgáltatójával.
<b>U400</b>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Győződjön meg arról, hogy a főzőfelületet a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.
<b>dE</b>	Bemutató mód aktiválva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, 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 tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna magasságában a szabályzógombot.
- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijelzés, értesítse a műszaki vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.

## Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típusábrát 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 kezeléskből 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, Z9442X0), melyek méretei:

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

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés	Főzés		
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél
<b>Csokoládé olvasztása</b>						
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaó-tartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nem
<b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>						
Lencsefőzelék* Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Ø 22 cm	9	2:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen
Konzerv lencsefőzelék Pl. Erasco márkájú lencseterrin virslivel. Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 500 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 1:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 1 kg	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen
<b>Besamelmártás készítése</b>						
Tej hőmérséklete: 7 °C Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só						
1. Olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel a masszát.	Nyeles edény Ø 16 cm	2	kb. 6:00	Nem	-	-
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.		7	kb. 6:30	Nem	-	-
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőhelyen.		-	-	-	2	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						



Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés	
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél
<b>Tejberizs főzése</b>						
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
<b>Tejberizs, fedő nélküli főzés</b> Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3	Nem
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	2.	Nem
<b>Rizs főzése*</b> Víz hőmérséklet: 20 °C						
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.	Igen
<b>Sertés szűzpecsenye sütése</b> 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
<b>Palacsinta készítése**</b> Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként						
	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
<b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban</b> Mennyiség: 2 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)						
	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						

# Cuprins

	<b>Utilizarea conform destinației</b> . . . . .	<b>35</b>		<b>Sistemul de senzori pentru prăjire</b> . . . . .	<b>49</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>36</b>		Avantaje la prăjire . . . . .	49
	<b>Cauzele avariilor</b> . . . . .	<b>37</b>		Tigăi pentru senzorul de prăjire . . . . .	49
	Vedere de ansamblu . . . . .	37		Treptele de temperatură . . . . .	50
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>38</b>		<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . .	<b>53</b>
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie . . . . .	38		Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii . . . . .	53
	Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .	38		Siguranță automată pentru copii . . . . .	53
	<b>Gătitul cu inducție</b> . . . . .	<b>38</b>		<b>Protecția la ștergere</b> . . . . .	<b>54</b>
	Avantaje la gătitul cu inducție . . . . .	38		<b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .	<b>54</b>
	Recipiente . . . . .	38		<b>Setări de bază</b> . . . . .	<b>55</b>
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>40</b>		Accesarea setărilor de bază: . . . . .	56
	Panoul de comandă . . . . .	40		<b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .	<b>57</b>
	Zonele de gătit . . . . .	41		<b>Testul vaselor de gătit</b> . . . . .	<b>57</b>
	Indicatorul de căldură reziduală . . . . .	41		<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>58</b>
	<b>Suport-Twist cu buton Twist</b> . . . . .	<b>42</b>		<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>58</b>
	Îndepărtați butonul twist . . . . .	42		Plită de gătit . . . . .	58
	Păstrarea butonului twist . . . . .	42		Rama plitei . . . . .	58
	Funcționarea fără buton twist . . . . .	42		<b>Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)</b> . . . . .	<b>59</b>
	<b>Operarea aparatului</b> . . . . .	<b>43</b>		<b>Defecțiuni – ce este de făcut?</b> . . . . .	<b>61</b>
	Conectarea și deconectarea plitei . . . . .	43		<b>Unitatea service abilitată</b> . . . . .	<b>62</b>
	Setarea poziției de gătit . . . . .	43		Numărul E și numărul FD: . . . . .	62
	Recomandări pentru gătit . . . . .	44		<b>Preparate de verificare</b> . . . . .	<b>63</b>
	<b>Funcții de timp</b> . . . . .	<b>46</b>			
	Programarea timpului de preparare . . . . .	46			
	Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .	46			
	Funcția de cronometru . . . . .	47			
	<b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .	<b>47</b>			
	Activare . . . . .	47			
	Dezactivare . . . . .	47			
	<b>Funcția ShortBoost</b> . . . . .	<b>48</b>			
	Recomandări de utilizare . . . . .	48			
	Activare . . . . .	48			
	Dezactivare . . . . .	48			
	<b>Funcția de menținere la cald</b> . . . . .	<b>48</b>			
	Activare . . . . .	48			
	Dezactivare . . . . .	48			

---

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



## Utilizarea conform destinației

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

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Instrucțiuni de siguranță importante

### Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau cu ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Nu este permisă folosirea niciunor acoperitoare pentru plită. Acestea pot duce la survenirea unor accidente, de exemplu din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

### Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

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

### Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

### Avertizare – Pericol prin magnetizare!

Elementele de operare detașabile sunt magnetice. Magneții pot avea influență asupra implanturilor electronice, de ex. stimulator cardiac sau pompe de insulină. Persoanele cu implanturi electronice nu trebuie să poarte în apropierea corpului elementul de operare (de ex. în buzunarul de la cămașă sau de la pantaloni), în cazul stimulatorului cardiac, trebuie păstrată o distanță minimă de 10 cm.

### Avertizare – Pericol de defecțiune!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară. Nu depozitați obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie în sertarul de sub plită. Acestea pot fi absorbite și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire. Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată 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, ridicați 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 gătit. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

### Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

## Gătitul cu inducție

### Avantaje la gătitul cu inducție

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

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

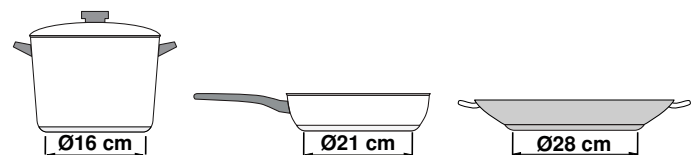
### Recipiente

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

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

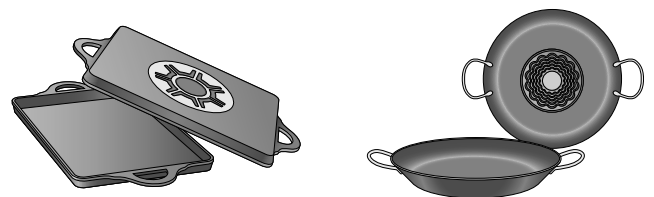
Pentru a verifica dacă vesela este adecvată pentru prepararea cu inducție, puteți consulta capitolul → "Testul vaselor de gătit".

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

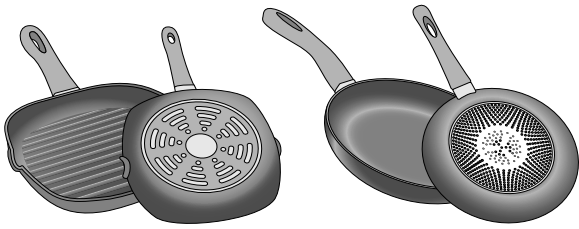


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

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



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



### Recipiente inadecvate

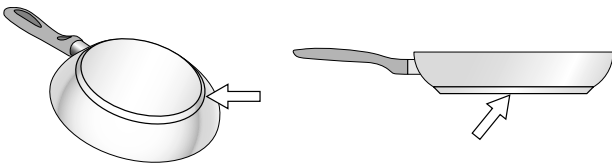
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

### Proprietăți ale fundului vasului de gătit

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

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



### Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

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

### Recipiente goale sau cu bază subțire

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

### Recunoașterea automată a vasului

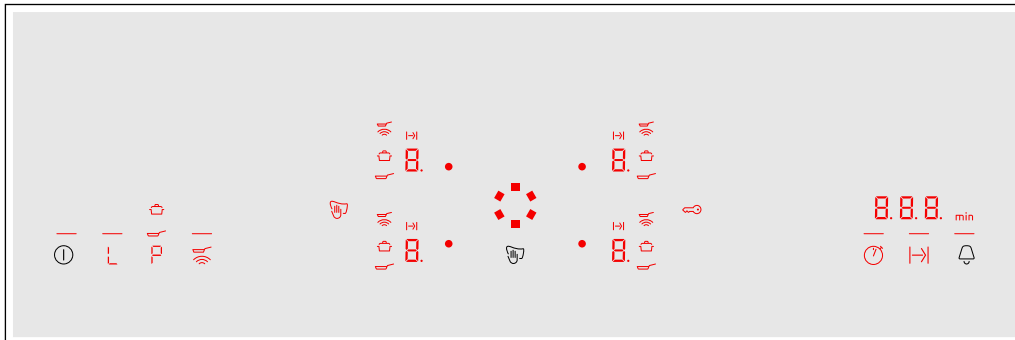
Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.








## Familiarizarea cu aparatul

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

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

### Panoul de comandă



Panourile de comandă	
	Întreprătorul principal
	Funcția de menținere la cald
	Funcția PowerBoost și ShortBoost
	Senzor de prăjire
	Funcția de cronometru
	Setarea timpului de preparare
	Ceasul cu alarmă de bucătărie și siguranța pentru copii

Afișaje	
	Starea de funcționare
	Trepte de preparare termică
	Căldura reziduală
	Funcția de temporizare
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare
	Funcția PowerBoost și ShortBoost
	Funcția PowerBoost
	Funcția ShortBoost
	Funcția de menținere la cald
	Siguranța pentru copii
	Senzor de prăjire
	Setarea timpului de preparare
	Indicatorul timpului

### 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.
- Nu strângeți vase de gătit în apropierea afișajelor și a senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.



## Zonele de gătit

Zone de gătit		
	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată.
	Zona pentru cratițe	Zona de gătit se conectează automat atunci când se folosește un vas de gătit a cărui bază corespunde cu dimensiunea zonei exterioare.
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 atâta timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

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

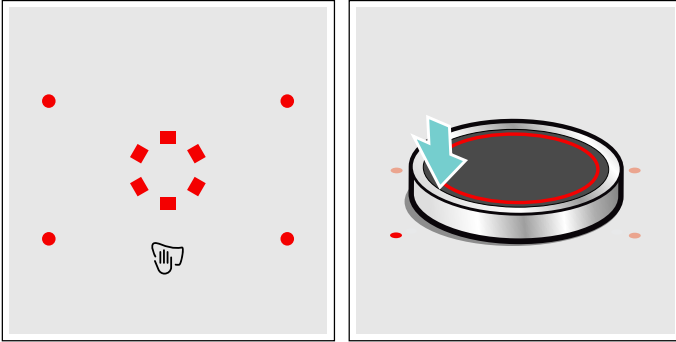
În cazul în care îndepărtați vesela de pe zona de gătit în timpul preparării, indicatorul de căldură reziduală și treapta de fierbere aleasă se aprind intermitent, alternativ.

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

## Suport-Twist cu buton Twist

Suportul twist este domeniul de setări în care, cu butonul twist, puteți selecta pozițiile de gătit și treptele de preparare termică. În domeniul suportului twist, butonul twist se centrează automat.

Butonul twist este magnetic și va fi așezat pe suportul twist. Pentru a activa o poziție de gătit, atingeți butonul twist la înălțimea poziției de gătit dorite. Prin rotirea butonului twist, selectați treapta de preparare termică.



Așezați butonul twist pe suport astfel încât să se găsească în centrul afișajelor care delimitează zona suportului twist.

### Indicații

- Chiar dacă butonul twist nu este așezat centrat exact, acest lucru nu va afecta în niciun moment modul său de funcționare.
- Mențineți butonul twist întotdeauna curat. Impuritățile pot afecta funcționarea.

### Îndepărtați butonul twist.

Atunci când butonul twist este îndepărtat, se activează funcția Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare.

Butonul twist poate fi îndepărtat în timpul gătitului. Funcția Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare va fi activată pentru 35 de secunde. Dacă după scurgerea acestei perioade, butonul twist nu este adus din nou în poziția sa, plita se deconectează.

### Avertizare – Pericol de incendiu!

Dacă pe parcursul acestor 35 de secunde este așezat un obiect metalic în zona suportului twist, este posibil ca plita să se încălzească în continuare. De aceea, deconectați întotdeauna plita de la comutatorul principal.

### Păstrarea butonului twist






În interiorul butonului twist se află un magnet puternic. Nu apropiați butonul twist de suporturi magnetice de date, ca de ex. carduri de credit sau carduri cu benzi magnetice. Acestea ar putea fi distruse.

De asemenea, pot fi provocate deranjamente la televizoare și monitoare.

**Indicație:** Butonul twist este magnetic. Particulele metalice care aderă la partea sa inferioară pot zgâria suprafața plitei. Curățați întotdeauna temeinic butonul twist.

### Funcționarea fără buton twist

Plita poate fi folosită și fără butonul twist:

1. Conectați plita de la comutatorul principal.
2. În următoarele 5 secunde atingeți concomitent simbolurile  și  timp de 4 secunde. Se emite un semnal sonor.
3. Atingeți simbolul  de mai multe ori până când se aprinde afișajul zonei de preparare dorite.
4. Apoi setați treapta de preparare termică dorită cu simbolurile  sau .

Zona de preparare va fi activată.

### Indicații


- Funcția de temporizare nu poate fi activată fără butonul twist.
- Butonul twist poate fi așezat oricând din nou pe suportul twist.

## Operarea aparatului

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

### Conectarea și deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul ①. Simbolurile aferente pozițiilor de gătit și funcțiile disponibile în acest moment se aprind. Lângă pozițiile de gătit se aprinde . Așezați butonul twist pe domeniul de setări. Plita este gata de funcționare.

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

#### Indicații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de gătit sunt deconectate mai mult de 15 secunde.
- Setările alese rămân memorate timp de 4 secunde după deconectarea plitei. În cazul în care plita va fi reconectată în acest timp, vor fi preluate setările prealabile.

### Setarea poziției de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită cu butonul twist.

Treapta de preparare termică 1 = treapta cea mai redusă.

Treapta de preparare termică 9 = treapta cea mai ridicată.

Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară. Aceasta este marcată cu un punct.

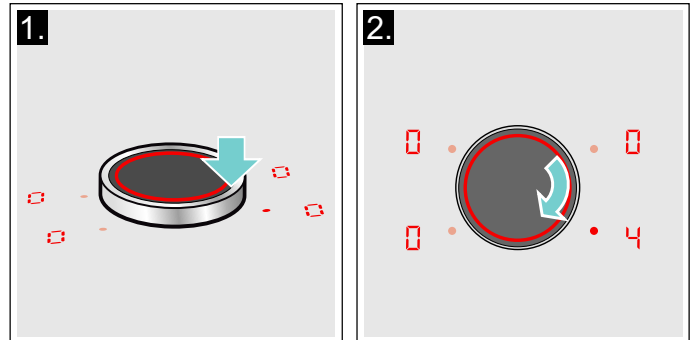
#### Indicații

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

### Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Selectați poziția de gătit. Pentru aceasta, atingeți ușor butonul twist la înălțimea poziției de gătit dorite.
2. Rotiți butonul twist până când pe afișaj se aprinde treapta de preparare termică dorită.




Treapta de preparare termică este setată.

### Modificarea treptei de preparare termică

Selectați poziția de gătit și modificați treapta de preparare termică cu butonul twist.

### Dezactivarea poziției de gătit

Selectați poziția de gătit și rotiți butonul twist până se afișează . Poziția de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

#### Indicații

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

## Recomandări pentru gătit

### Recomandări

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

### Tabel pentru preparare

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

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

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

## 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

Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

#### Astfel efectuați setările:

1. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită.
2. Atingeți simbolul I→I. Se aprinde afișajul I→I al poziției de gătit. Pe afișajul temporizatorului se aprinde 00.



3. Selectați timpul de preparare dorit cu butonul twist.



Începe decrementarea timpului de preparare.

**Indicație:** 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

### 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 I→I.

Modificați timpul de preparare cu butonul twist sau în domeniul de setări, sau setați 00, pentru a șterge timpul de preparare.

### După expirarea timpului

Poziția de gătit se deconectează. Se emite un semnal sonor, poziția de gătit afișează 0 și în afișajul temporizatorului se afișează pentru un minut 00. Afișajul I→I al poziției de gătit se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare, afișajele se sting și semnalul sonor se oprește.

### Indicații

- Dacă a fost programat un timp de preparare pentru mai multe poziții de gătit, pe afișajul temporizatorului apare întotdeauna timpul de preparare care se termină cel mai repede. Se aprinde afișajul I→I al poziției de gătit.
- Pentru a solicita afișarea timpului de preparare rămas al unei poziții de gătit: selectați poziția de gătit corespunzătoare. Timpul de preparare se afișează pentru 10 secunde.
- Puteți seta un timp de preparare de până la 99 de minute.

### Ceasul cu alarmă de bucătărie

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

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

### Funcționarea va fi setată astfel

1. Atingeți simbolul ⏰, pe afișajul temporizatorului apar 00 și indicația —.
2. Selectați timpul dorit cu butonul twist.
3. Atingeți din nou simbolul ⏰, pentru a confirma timpul selectat.

Începe decrementarea timpului.

### Modificarea sau ștergerea timpului

Atingeți simbolul ⏰ și modificați timpul cu butonul twist sau setați-l pe 00.

### După expirarea timpului



Se emite un semnal sonor timp de un minut. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent simbolul 00. Atingeți din nou simbolul ⏰, afișajele se sting și semnalul sonor se oprește.

## 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 .

Începe decrementarea timpului.


### Dezactivare

Atingeți simbolul . Pe afișajul temporizatorului sunt afișate  și apoi se sting.

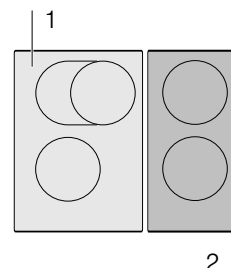
Funcția este dezactivată.

**Indicație:** Pentru dezactivarea cronometrului, această funcție trebuie selectată.




## 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).



### Activare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul . Afișajele  și  se aprind. Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Selectați poziția de gătit.
  2. Atingeți simbolul . Afișajele  și  se sting. Pe afișajul poziției de gătit se aprinde treapta de preparare termică .
- Funcția este dezactivată.

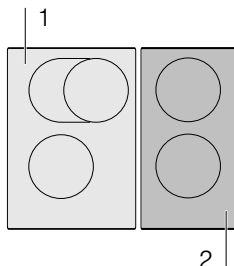
**Indicație:** În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

## Funcția ShortBoost

Cu funcția ShortBoost, vasul de gătit poate fi încălzit mai repede decât cu treapta de fierbere 5.

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).



### 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 poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul P de două ori. Afișajele P și  se aprind.

Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul P. Afișajele P și  se sting. Pe afișajul poziției de gătit se aprinde treapta de preparare termică 5.

Funcția este dezactivată.

**Indicație:** După 30 de secunde, această funcție se deconectează automat.

## 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 zona de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul L.

Pe afișaj se aprinde L.

Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Selectați plita.
2. Atingeți simbolul L.

Afișajul L se stinge. Zona de gătit se deconectează și se aprinde 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.

Pozițiile 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 măsline 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.

### Tigăi pentru senzorul de prăjire

Pentru senzorul de prăjire sunt disponibile tigăi speciale. Aceste accesorii opționale pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile noastre tehnice de service. Indicați întotdeauna numărul de referință corespunzător.

- Z9451X0 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- Z9452X0 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- Z9453X0 tigaie cu un diametru de 21 cm.

Tigăile sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât alimentele pot fi prăjite cu puțin ulei.

### Indicații

- Funcția de prăjire a fost setată special pentru acest tip de tigaie.
- Alte tigăi se pot încălzi excesiv. Temperatura poate fi setată la o valoare mai mare sau mai mică. Încercați mai întâi cu cea mai redusă treaptă de temperatură și modificați-o după cum este necesar.
- Asigurați-vă că diametrul bazei tigăii corespunde dimensiunii poziției de fierbere. Așezați tigaia în centrul poziției de fierbere.

## Treptele de temperatură

Treapta de temperatură	Potrivită pentru	
1	foarte scăzută	Prepararea și reducerea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea preparatelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.
2	Redus	Prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.
3	medie - scăzută	Prăjirea peștelui și a preparatelor de prăjit groase, de ex. chiftele și cârnăciori.
4	medie - înaltă	Prăjirea fripturilor, bine făcute, a produselor congelate pane și a preparatelor de prăjit subțiri, de. ex. șnițel, carne de vită, tăiată fâșii, și legume.
5	înaltă	Prăjirea alimentelor la temperaturi înalte, de ex. fripturi (în sânge sau mediu), crochete de cartofi și cartofi prăjiți.

## 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.)
<b>Carne</b>		
Șnițel, natur <sup>1</sup>	4	6 - 10
Șnițel, pane <sup>1</sup>	4	6 - 10
File <sup>2</sup>	4	6 - 10
Cotlete <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Șnițel vienez <sup>1</sup>	4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Friptură, mediu (grosime 3 cm) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Mușchi Julien <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Slănină <sup>1</sup>	2	5 - 8
Carne tocată <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hamburger (grosime 1,5 cm) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Chiftele (grosime 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Chiftele umplute <sup>1</sup>	3	10 - 20
Cârnăciori Bratwurst fierți <sup>1</sup>	3	8 - 20
Cârnăciori Bratwurst cruzi <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

<sup>3</sup> Amestecați regulat.

<sup>4</sup> Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

<sup>5</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

<sup>6</sup> Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

<sup>7</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
<b>Pește</b>		
File de pește, natur <sup>1</sup>	4	10 - 20
File de pește, pane <sup>1</sup>	3	10 - 20
Creveți <sup>1</sup>	4	4 - 8
Creveți Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
Pește prăjit, întreg <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Preparate pe bază de ouă</b>		
Ouă ochiuri în unt <sup>4</sup>	2	2 - 6
Ouă ochiuri în ulei <sup>2</sup>	4	2 - 6
Ouă jumări <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omletă <sup>5</sup>	2	3 - 6
Clătite <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Frigănele <sup>5</sup>	3	4 - 8
Clătite cu stafide <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Legume și leguminoase</b>		
Usturoi <sup>3</sup>	2	2 - 10
Ceapă, înăbușită <sup>3</sup>	2	2 - 10
Ceapă prăjită <sup>3</sup>	3	5 - 10
Dovlecei Zucchini <sup>1</sup>	3	4 - 12
Vinete <sup>1</sup>	3	4 - 12
Ardei <sup>1</sup>	3	4 - 15
Prăjirea sparanghelului verde <sup>1</sup>	3	4 - 15
Ciuperci <sup>3</sup>	4	10 - 15
Călirea legumelor în ulei <sup>3</sup>	1	10 - 20
Glazurarea legumelor <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Cartofi</b>		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă <sup>3</sup>	5	6 - 12
Cartofi prăjiți din cartofi cruzi <sup>3</sup>	4	15 - 25
Crochete din cartofi <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Cartofi elvețieni Rösti <sup>4</sup>	2	50 - 55
Cartofi glazurați <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

<sup>3</sup> Amestecați regulat.

<sup>4</sup> Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

<sup>5</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.



<sup>6</sup> Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

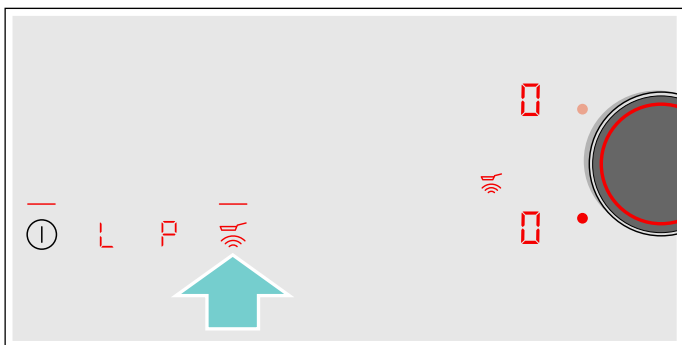
<sup>7</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
<b>Sosuri</b>		
Sos de roșii cu legume <sup>3</sup>	1	25 - 35
Sos Bechamel <sup>3</sup>	1	10 - 20
Sos de brânză <sup>3</sup>	1	10 - 20
Reducerea sosului <sup>3</sup>	1	25 - 35
Sosuri dulci <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Produse congelate</b>		
Șnițel <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Piept de pasăre <sup>1</sup>	4	10 - 30
Crochete de pui <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
File de pește, natur <sup>1</sup>	3	10 - 20
File de pește, pane <sup>1</sup>	3	10 - 20
Crochete din pește <sup>1</sup>	4	8 - 12
Prăjire cartofi prăjiți <sup>3</sup>	5	4 - 6
Preparate la tigaie <sup>3</sup>	3	6 - 10
Pachețele de primăvară <sup>1</sup>	4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Altele</b>		
Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
Crutoane <sup>3</sup>	3	6 - 10
Feluri gata preparate, uscate <sup>6</sup>	1	5 - 10
Prăjirea migdalelor <sup>7</sup>	4	3 - 15
Prăjirea nucilor <sup>7</sup>	4	3 - 15
Prăjirea sâmburilor de pin <sup>7</sup>	4	3 - 15
<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.		
<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.		
<sup>3</sup> Amestecați regulat.		
<sup>4</sup> Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.		
<sup>5</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.		
<sup>6</sup> Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.		
<sup>7</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.		

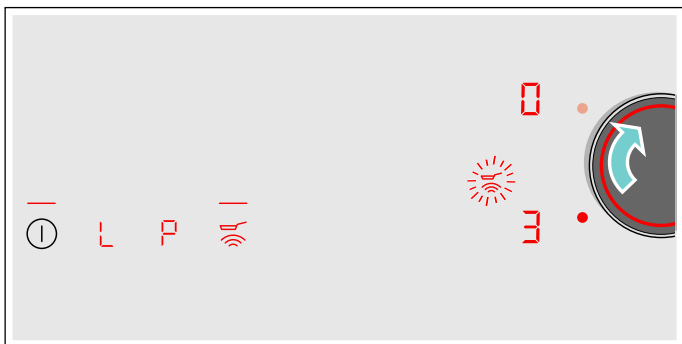
## Setările vor fi efectuate astfel

Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită.  
Așezați un vas de gătit gol pe zona de gătit.


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



2. În următoarele 5 secunde selectați treapta de temperatură dorită cu butonul Twist.




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 rămâne aprins în continuare.

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 atingeți simbolul . Funcția este dezactivată.


## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

### Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

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

Dezactivare: 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.

### Conectarea și deconectarea

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




## Protecția la ștergere

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

Activare: îndepărtați butonul twist. Se aprinde afișajul



.Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Acum suprafața panoului de comandă poate fi curățată, fără a se modifica setările.

Dezactivare: după 35 de secunde, panoul de comandă va fi deblocat. Pentru a termina funcția mai repede, așezați din nou butonul twist și rotiți-l până când afișajul  se stinge.

### Indicații

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



## Deconectarea automată de siguranță

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

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

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



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

## Setări de bază

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

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

## Revenirea la setările standard


-  Setări personalizate.\*
-  Revenirea la setările din fabrică.

\*Setarea din fabrică




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

### Accesarea setărilor de bază:


Plita trebuie să fie deconectată.

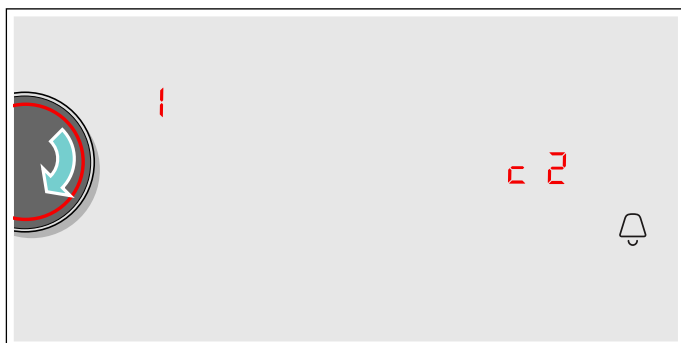
1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat simbolul  timp de cca. 3 secunde. Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Rotiți butonul twist pentru a putea vedea fiecare afișaj individual.


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

3. Printr-o atingere repetată a simbolului , 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 cu butonul twist.



6. Atingeți simbolul  pentru cel puțin 3 secunde. Setările au fost salvate.

### ieșirea din reglajele de bază

Opriți plita de gătit de la întrerupătorul principal.



## Afișajul consumului de energie

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

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

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

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

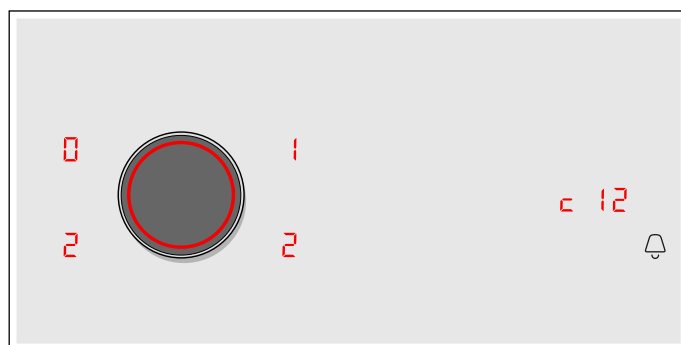
## Testul vaselor de gătit

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

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

1. Așezați vasul 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 1 2**.
3. Rotiți butonul twist. În afișajele pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **—**. Funcția este activată.

După 10 secunde, pe afișajele pozițiilor de gătit se afișează date 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 funcția, rotiți butonul twist.

### Indicații

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

## PowerManager

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

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

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

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

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

## Curățarea

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

### Plită de gătit

#### Curățarea

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

Curățați 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 cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparat 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 abilitată sau prin magazinul nostru online.

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

#### Pete posibile

Resturi de calcar și de apă	Curățați 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	Curățați imediat. Utilizați o răzuitoare pentru sticlă. Atenție: pericol de arsuri.*

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

**Indicație:** Nu folosiți produse de curățare atâta 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 sticlă sau obiecte ascuțite.

## Buton twist

Pentru curățarea butonului twist, este indicat să utilizați soluție caldă de detergent de vase. Nu folosiți produse de curățare agresive sau abrazive. Nu curățați butonul twist în mașina de spălat vase sau în apă de clătire. Astfel, acesta ar putea suferi deteriorări.

## Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

### Utilizare

#### De ce nu se poate conecta plita și de ce este aprins simbolul pentru sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor?

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

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

#### De ce se aprind intermitent afișajele și de ce se emite un semnal acustic?

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

Instrucțiunile pentru dezactivarea semnalului sonor le găsiți în capitolul → *"Setări de bază"*

#### De ce nu poate fi activat senzorul pentru prăjire?

Consumul energetic maxim al aparatului este atins sau este activată funcția PowerManager. Dezactivați sau reduceți treptele de putere sau zonele de gătit active.

Informații suplimentare cu privire la această funcție găsiți în capitolul → *"PowerManager" la pagina 58*

### Zgomote

#### De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

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

#### Zgomote posibile:

##### **Bâzâit adânc ca la un transformator:**

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

##### **Fluierat adânc:**

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

##### **Fâșâit:**

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

##### **Fluierături înalte:**

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

##### **Zgomot de ventilator:**

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

## Vesela de gătit

### Care veselă de gătit este adecvată pentru plita cu inducție?

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

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

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

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

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

Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → *"Gătitul cu inducție"*

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

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

Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → *"Gătitul cu inducție"*

## 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"*

## Defecțiuni – ce este de făcut?

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

Afișaj	Cauza posibilă	Remedierea erorii
niciunul	Este întreruptă alimentarea cu curent electric. Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune 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 defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Afișajul — se aprinde intermitent în afișajele pozițiilor de gătit	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
<b>F2</b>	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.
<b>F4</b>	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate pozițiile de gătit au fost deconectate.	
<b>F5</b> + treaptă de preparare termică și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți găti în continuare.
<b>F5</b> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. 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.
<b>F1/F6</b>	Poziția de gătit este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dvs. de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reporniți poziția de gătit.
<b>F8</b>	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
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Luați legătura cu furnizorul dvs. de curent electric.
<b>U400</b>	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că aceasta a fost conectată conform schemei de conexiuni.
<b>dE</b>	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 așezați oale fierbinți lângă sau pe panoul de comandă.

### Indicații

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

## Unitatea service abilitată

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

### **Numărul 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".

Țineți cont de faptul că, în cazul unei operări greșite, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată 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 accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție Z9442X0) cu următoarele dimensiuni:

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

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
<b>Topirea ciocolatei</b>						
Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nu
<b>Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte</b>						
Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
<b>Prepararea sosului Béchamel</b>						
Temperatura laptelui: 7 °C Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de linguriță de sare						
1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.	Oală cu coadă Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Nu	-	-
2. Adăugați laptele la rătaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.		7	cca. 6:30	Nu	-	-
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe poziția de fierbere, amestecând continuu.		-	-	-	2	Nu
*Retetă conform DIN 44550						
**Retetă conform DIN EN 60350-2						

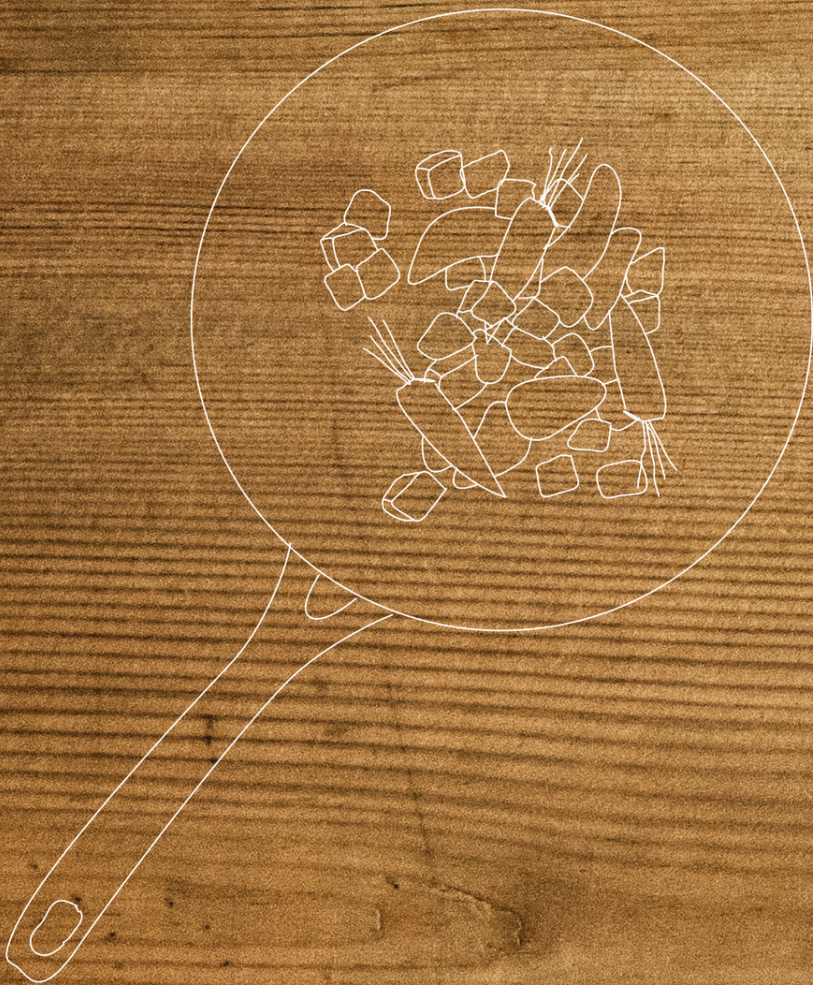
Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
<b>Prepararea orezului cu lapte</b>						
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să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











REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001304158  
981002(02)  
hu, ro