

SIEMENS



Főzőfelület

Plită





EX8..KYE1E

siemens-home.com/welcome

hu Használati utasítás4
ro Instrucțiuni de utilizare39

Register
your
product
online



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Tartalomjegyzék	4
Cuprins.....	39

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	5
	Fontos biztonsági előírások	5
	A sérülések okai	6
	Áttekintés	7
	Környezetvédelem	7
	Energia-megtakarítási tanácsok	7
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	7
	Főzés indukcióval	7
	Előnyök indukciós főzéskor	7
	Edények	7
	A készülék megismerése	9
	Kezelőfelület	9
	A főzőzónák	9
	A menük áttekintése	10
	Főzési módok	10
	Maradék hő-kijelző	11
	A készülék kezelése	11
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	11
	Főzőzóna beállítása	11
	Főzési tanácsok	12
	Rugalmas zóna	14
	Tanácsok az edények használatához	14
	Használat két különálló főzőzónaként	14
	Használat összefüggő főzőzónaként	14
	Move funkció	15
	Aktiválás	15
	Kikapcsolás	15
	FlexPlus főzőzóna	15
	Edényekre vonatkozó utasítások	15
	Aktiválás	16
	Kikapcsolás	16
	időfunkciók	16
	Főzési idő programozása	16
	Konyhai óra	16
	Stopperóra funkció	17
	PowerBoost funkció	17
	Bekapcsolás	17
	Kikapcsolás	17
	ShortBoost funkció	18
	Javaslatok a használatához	18
	Bekapcsolás	18
	Kikapcsolás	18
	Melegen tartási funkció	18
	Bekapcsolás	18
	Kikapcsolás	18
	Beállítások átvétele	19
	Aktiválás	19
	Főzősegéd funkciók	19
	Főzősegéd funkciók	19
	Megfelelő edények	20
	Szenzorok és extra tartozékok	20
	Funkciók és főzési fokozatok	20
	Ajánlott ételek	23
	Ételek	29
	A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása	29
	Megfelelőségi nyilatkozat	30
	Gyerekszár	31
	Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása	31
	Automatikus gyermekbiztonsági zár	31
	Törlési védelem	31
	Automatikus biztonsági kikapcsolás	31
	Alapbeállítások	32
	Energiafogyasztás kijelzése	32
	Edényteszt	33
	Tisztítás	33
	Főzőlap	33
	Főzőfelület kerete	33
	Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő	33
	Gyakran ismételt kérdések (GYIK)	34
	Mi a teendő zavar esetén?	35
	Megjegyzések, figyelmeztetések és hibaüzenetek ..	35
	Tippek	35
	Bemutató mód	35
	Vevőszolgálat	36
	E-szám és FD-szám	36
	Próbaételek	37

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.siemens-home.com és az Online-Shop-ban: www.siemens-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 esik.

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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

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

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 előírás szerű 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.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő mágneses. A mágneses részek károsíthatják az elektronikus implantátumok, pl. pacemakerek vagy inzulinpumpák működését. Az elektromos implantátumot viselő személyek ezért ne hordják ruhájuk zsebében a hőmérséklet-érzékelőt, és tartsák azt legalább

10 cm távolságban a pacemakertől vagy más orvosi eszköztől.

⚠ Figyelmeztetés – Meghibásodás veszélye!

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőben lévő elem meghibásodhat vagy megrepedhet, ha túlságosan felforrósodik. Az érzékelőt főzés után vegye le a főzőhelyről, és ne hagyja azt hőforrások közelében.
- A hőmérséklet-érzékelő nagyon forró lehet a fazékról való eltávolításkor. A tapasz levételéhez használjon edényfogó kesztyűt vagy egy konyharuhát.
- 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. Alkalmatlan tisztítószer.	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
Karcolások	Só, cukor és homok. Az edények durva alja összekarcolja a főzőfelületet.	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként. Ellenőrizze a főzőedényeket.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószer. Edények általi kidörzsölés.	Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon. Áthelyezéskor az edényeket és serpenyőket emelje fel.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek.	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

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

Energia-megtakarítási tanácsok

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

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő elemmel van ellátva. A lemerült elemeket környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Főzés indukcióval

Előnyök indukciós főzőeszköz

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

- Időmegtakarítás főzőeszköz és sütéseszköz.
- 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.

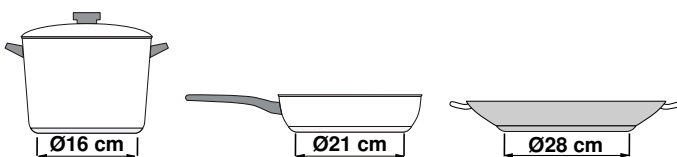
Edények

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 főzőzóna méretével. Ha a készülék nem ismeri fel az edényt az egyik főzőzónán, akkor helyezze át az edényt egy kisebb átmérőjű főzőzónára.

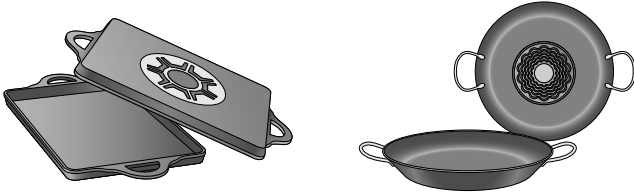


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőzónaként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

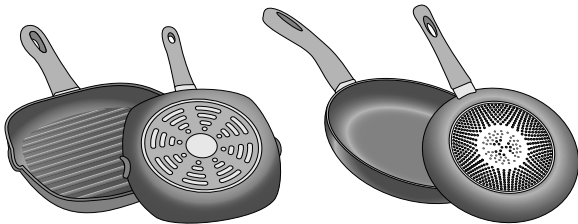


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

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



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



Nem megfelelő edények

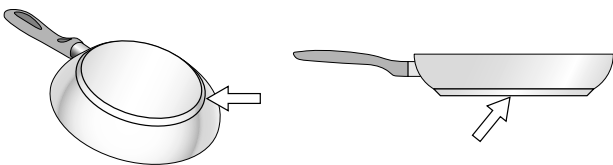
Soha ne használjon indukciós adapterlemezt és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának tulajdonságai

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

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



Nincs edény a főzőzónán, vagy nem megfelelő méretű edény

Ha nem helyezett edényt a kiválasztott főzőzónára, vagy az edény mérete nem megfelelő, illetve nem alkalmas anyagból készült, akkor a kijelzett teljesítményfokozat villog. Helyezzen egy megfelelő edényt a főzőzónára. A főzőzóna nem villog tovább. Másként a főzőzóna 90 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Üres vagy vékony talpú edény

Ne hevítsen fel üres fazekakat vagy serpenyőket, és ne használjon vékony talpú edényeket. Az edény nagyon gyorsan felforrósodhatnak, így a biztonsági lekapcsolás nem aktiválódik időben. Az edény talpa megolvadhat, és károsíthatja az üvegkerámiát. Semmi esetre se nyúljon a forró edényhez. Kapcsolja ki a főzőzónát. Ha a főzőfelület lehűlés után sem működik, hívja a vevőszolgálatot.

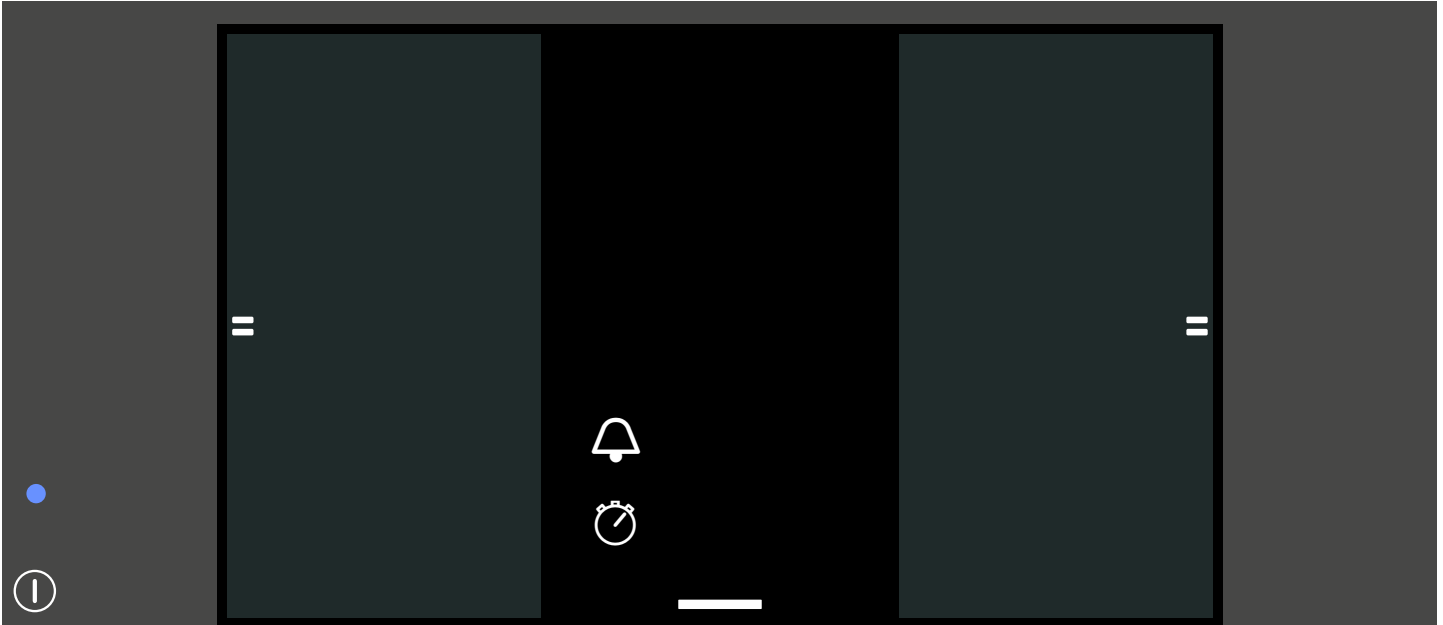
Edényfelismerés

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

A készülék megismerése

Ebben a fejezetben megismerheti készüléke kijelzéseit, kezelőelemeit és különféle funkcióit.




Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Rugalmas zóna
	Dokkoló menü
	Alapbeállítások
	Törlési védelem
	Gyerekszár
	Információs menü
	Főzési idő programozása
	Konyhai óra
	Stopperóra funkció

Kezelőfelületek	
	Teljesítményfokozat
0-9	Teljesítményfokozatok
	Melegentartási funkció
	Move funkció
	PowerBoost funkció
	ShortBoost funkció
	Sütőszenzor
	Főzőszenzor
	Ételsegéd

A főzőzónák

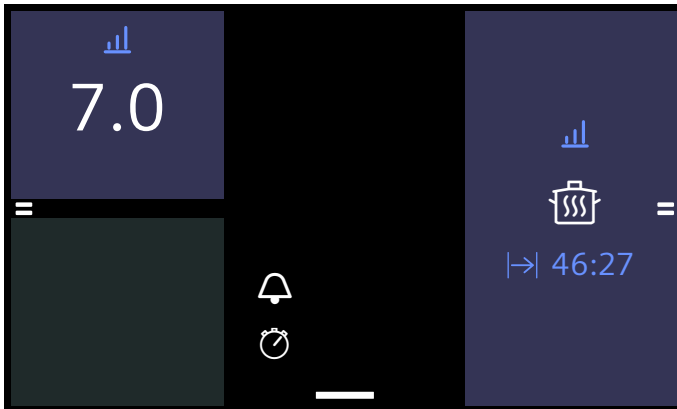
Főzőzóna		
	Egyszerű főzőzóna	Megfelelő méretű edényt használjon.
	Rugalmas főzőzóna	Lásd → "Rugalmas zóna" fejezet
	FlexPlus főzőzóna	A FlexPlus főzőzónák mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódnak be. Lásd → "FlexPlus főzőzóna" fejezet.

Csak indukciós főzésre alkalmas edényt használjon, lásd → "Főzés indukcióval" fejezet.

A menük áttekintése

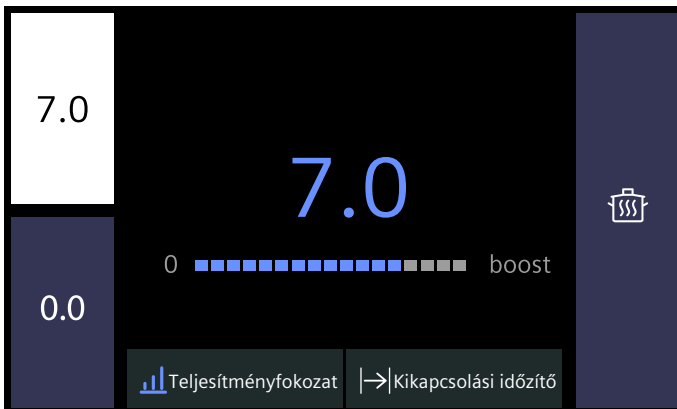
Főzőfelületének intuitív menüstruktúrája segítségével lesz abban, hogy hamar eligazodjon a készüléken. Itt többet tudhat meg a legfontosabb menükről.

Központi terület



A központi területen áttekintheti az egyes főzőzónákat olyan formában, ahogyan azok a főzőfelületen elhelyezkednek. Megtekintheti az aktív főzési fokozatokhoz kiválasztott fűtési módokat, teljesítményfokozatokat és időfunkciókat. Egy főzőzóna megérintésével közvetlenül a megfelelő főzőzóna beállítási tartományára válthat.

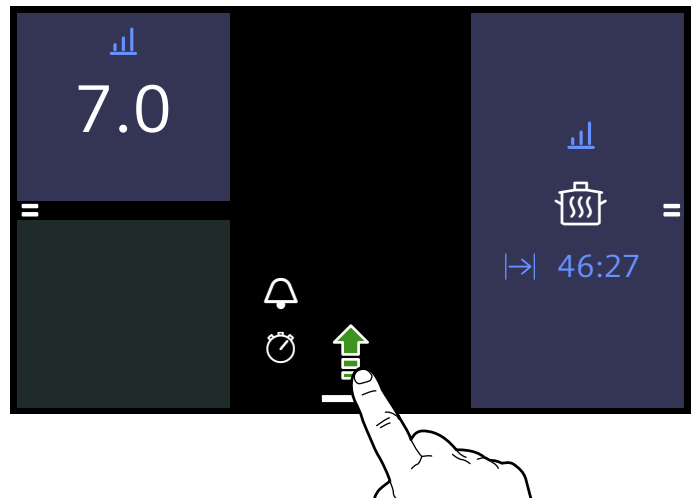
Beállítási tartomány



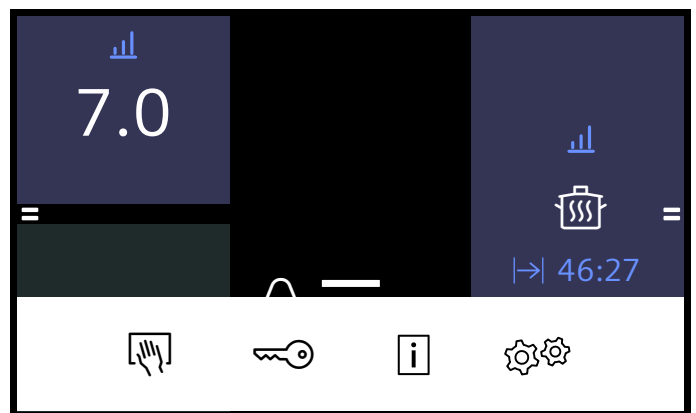
Egy főzőzóna beállítási tartományában különféle főzési módokat és teljesítményfokozatokat állíthat be az illető főzőzónához. A teljesítményfokozatot közvetlen megérintéssel vagy ujját a skálán végighúzva módosíthatja. Úgy válthat főzési módot, ha megérinti az aktív főzési mód mezőjét.

Dokkoló menü

A képernyő alsó szélén, középen látható dokkoló szimbólumot húzza felfelé a dokkoló menü megnyitásához.



A dokkoló menüből gyorsan elérheti a további funkciókat és menüket.



- Törlési védelem funkció
- Gyerekzár
- Információs menü
- Alapbeállítások

A dokkoló menü bezárásához érintse meg a kijelzőt a dokkoló menün kívül. A menüt egyszerűen újra lefelé is húzhatja. 10 másodperc múlva a dokkoló menü automatikusan bezárul.

Információs menü

A dokkoló menü információ gombjával léphet az információ menübe. Itt olvashat további információkat készüléke funkcióiról.

Az információs menün kívül is kaphat információkat az aktuális funkciókról. Néhány másodpercig tartsa ujját az érintőfelület kívánt mezőjén. Megjelenik egy információs ablak az aktuális funkció leírásával.

Főzési módok

A főzőfelület különféle főzési módokkal rendelkezik. A főzési mód menüben válthat az egyes főzési módok között. Úgy juthat ebbe a menübe, ha megérinti a beállítási tartományban az aktuális főzési módot.

Főzési mód	Funkció
Teljesítményfokozat	A hőmérséklet manuális szabályozása
Move funkció	A hőmérséklet szabályozása az edény főzőzónára való elhelyezésén keresztül

Főzési mód	Funkció
PowerBoost	A 9.0 teljesítményfokozatnál magasabb hőmérséklet
ShortBoost	Rövid ideig a PowerBoost funkciónál magasabb hőmérséklet
Melegen tartás	Ételek melegen tartása
Sütőszenzor	Sütés a főzőfelület hőmérsékletének automatikus felismerésével
Főzőfunkciók	Sütés a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő hőmérsékletének automatikus felismerésével
Ételek	Sütés és főzés az ételek előválasztásával

Maradék hő-kijelző

A főzőfelület mindegyik főzőzónájához külön maradék hő-kijelzéssel rendelkezik. A kijelzés megmutatja, hogy a főzőzóna még forró. Ne érintse meg a főzőzónát, amíg a maradék hő-kijelzés III világít.

Ha a főzőzónát egy főzési folyamat után kikapcsolja, a maradék hő-kijelzés világítani fog. A főzőfelület kikapcsolása után is mindaddig világít a maradék hő-kijelzés, amíg a főzőzóna még meleg.





A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudhatja, hogyan adhat meg beállításokat egy főzőzónához. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó teljesítményfokozatokat és főzési időket talál.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: nyomja meg a  gombot. Hangjelzés hallatszik és az érintőkijelző világítani kezd. Rövid bekapcsolási idő után a főzőfelület üzemkés.

Kikapcsolás: tartsa lenyomva a  gombot, amíg a kijelzések el nem tűnnek. A maradék hő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőzóna megfelelően ki nem hűt.

Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni első 10 percen tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőzóna beállítása

Állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot 1 és 9 között.

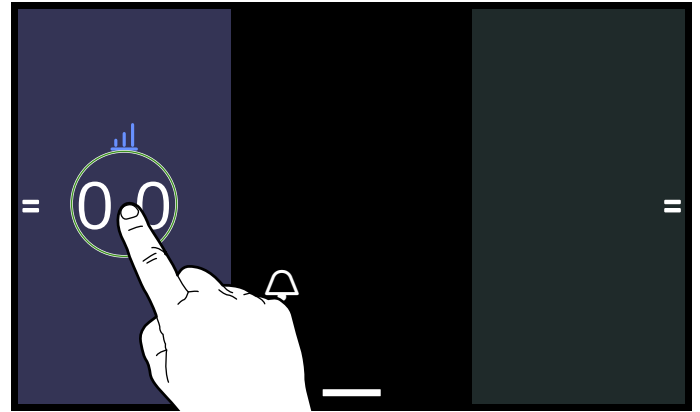
1. teljesítményfokozat = legalacsonyabb fokozat.
9. teljesítményfokozat = legmagasabb fokozat.

Minden teljesítményfokozat rendelkezik egy köztes fokozattal is.

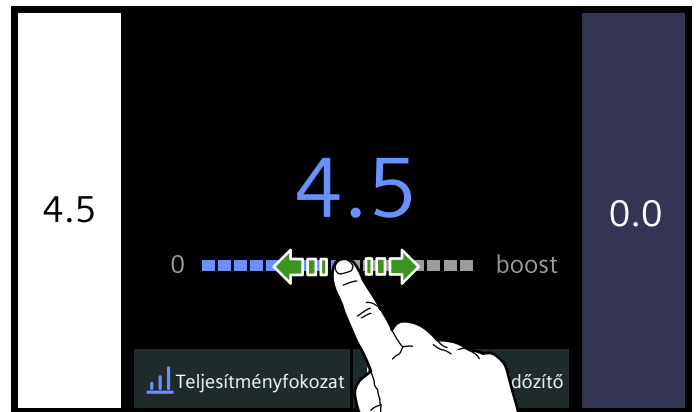
Főzőzóna és teljesítményfokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintéssel válassza ki a kívánt főzőzónát. A nézet a beállítási területen a kiválasztott főzőzónára vált.



2. A kívánt teljesítményfokozatot közvetlen megérintéssel vagy ujját a skálán végighúzva választhatja ki.



Ekkor beállítja a teljesítményfokozatot, amely megjelenik a kiválasztott főzőzóna mezőjében.

Az aktív főzőzóna ismételt megérintésével visszaválthat a fő nézetre.

Egy másik főzőzóna megérintésével közvetlenül a mindenkori főzőzóna beállítási területére válthat.

Teljesítményfokozat módosítása

Válasszon ki egy főzőzónát, majd a főzőzóna beállítási tartományában állítsa be az új teljesítményfokozatot.

Főzőzóna kikapcsolása

Válasszon ki egy főzőzónát, és a főzőzóna beállítási tartományában állítsa a teljesítményfokozatot 0-ra. A főzőzóna kikapcsol.

Utasítások

- Ha nincs edény egy bekapcsolt főzőzónán, a teljesítményfokozat kijelzése villog. Egy idő után a főzőzóna kikapcsol.
- Ha egy főzőzónán van edény, de még nem választott ki teljesítményfokozatot, a rendszer automatikusan felismeri az edényt. A megfelelő főzőzóna világítani kezd.

Főzési tanácsok

Javaslatok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószot melegít, keverje meg közben.
- Előmelegítéshez állítsa be a 8-9. teljesítményfokozatot.
- Ha főzéskor lefedi az edényt, akkor csökkentse a teljesítményfokozatot, amint gőz áramlik ki a fedő és az edény között.
- A főzési folyamat befejezése után hagyja az edényt tálalásig lefedve.

- Ha kuktában főz, vegye figyelembe a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az ételeket a tápértékük megőrzése érdekében. A konyhai órával beállíthatja a kívánt főzési időt.
- Az egészségesebb főzési eredmény érdekében az olajat vagy zsírt ne hevítse forráspontig.
- Pírtáshoz az ételeket egymás után kis adagokban süsse.
- Az edény a főzési folyamat során felforrósodhat. Ajánlott az edényfogó használata.
- Javaslatokat adunk az energiahatékony főzéshez a következő fejezetben: → "Környezetvédelem"

Főzési táblázat

A táblázatban fel van tüntetve, hogy az ételekhez melyik teljesítményfokozat alkalmas. A főzési idő az étel

jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat.

	Teljesítményfokozat	Főzési idő (perc)
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej*	1.5 - 2.5	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 45
Puhára párolás, forralás		
Gombóc*	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamel mártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sós burgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	6 - 7	6 - 10
Egytálételek, levesek	3.5 - 4.5	15 - 120
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Pörkölt, mélyhűtött	3.5 - 4.5	7 - 20
Főzés kuktában	4.5 - 5.5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt	3 - 4	50 - 60
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször		

	Teljesítményfokozat	Főzési idő (perc)
Sütés kevés olajjal*		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6-7	8-12
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5-6	10-30
Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)**	4.5-5.5	20-30
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-15
Királyrák, garnéla	7-8	4-10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	7-8	10-20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7-8	15-20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Palacsinta (sütés egymás után)	6-7	-
Omlett (sütés egymás után)	3.5-4.5	3-6
Tükörtojás	5-6	3-6
Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburger, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	6-7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtesztában, tempura	6-7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4-5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször		

Rugalmas zóna

Egy rugalmas főzőzóna igény szerint használható egy összefüggő főzőzónaként vagy két független főzőzónaként.

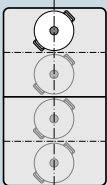
A rugalmas főzőzóna négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a terület kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

A főzőfelület két összefüggő főzőzónával indul.

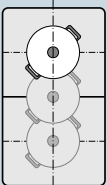
Tanácsok az edények használatához

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

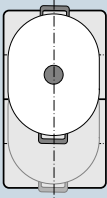
Egy összefüggő főzőzónaként



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

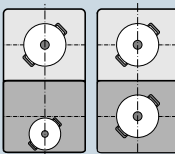


13 cm-nél nagyobb átmérő
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



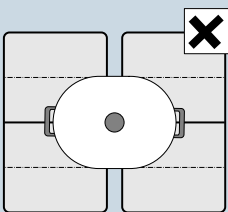
Ha az edény számára egynél több főzőzónára van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

Két különálló főzőzónaként



A két-két induktorral rendelkező első és hátsó főzőzónák egymástól függetlenül használhatók. Állítsa be mindegyik különálló főzőzónához a kívánt teljesítményfokozatot. Mindegyik főzőzónán csak egyetlen edényt használjon.

Javaslatok




Ha a főzőfelület egynél több rugalmas főzőzónával rendelkezik, akkor úgy helyezze rá az edényt, hogy az csak az egyik rugalmas főzőzónát fedje le. Másként a főzőhelyek nem előírászerűen kapcsolnak be, és nem érhető el megfelelő főzési eredmény.

Használat két különálló főzőzónaként

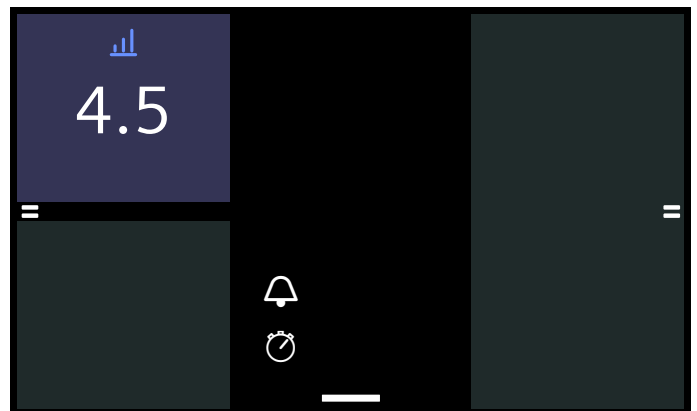
A rugalmas főzőzóna két független főzőzónaként használható.

Az összefüggő főzőzóna szétválasztása

Érintse meg az összefüggő főzőzóna közepén található  szimbólumot.



Az összefüggő főzőzóna ki van kapcsolva. A két főzőzóna ekkor két különálló főzőzónaként működik.




Utasítás: Ha ki-, majd később bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll egy összefüggő főzőzónává. A gyári beállítás módosításáról további információt itt talál: → "Alapbeállítások" fejezet.

Használat összefüggő főzőzónaként

A rugalmas főzőzóna egy összefüggő főzőzónaként használható.

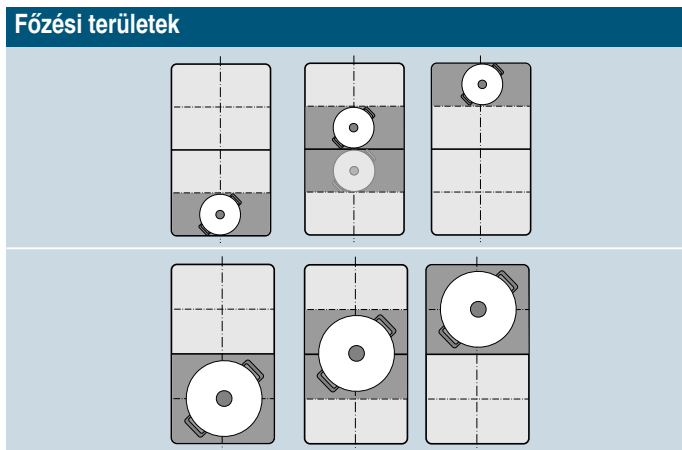
A két különálló főzőzóna összekapcsolása

- Helyezze a főzőhelyre az edényt.
 - Érintse meg a két rugalmas főzőzóna közötti  szimbólumot.
- A két különálló főzőzóna ekkor összekapcsolódik. Ekkor az összefüggő főzőzóna egészére vonatkoztatva módosíthatja a teljesítményfokozatot vagy a főzési módot.

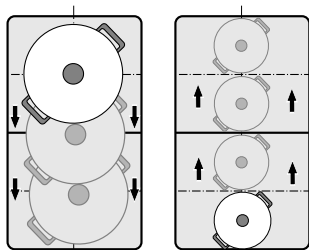
Move funkció

Ezzel a funkcióval a teljes rugalmas főzőzóna bekapcsol, három főzési területre osztva. Mindegyik főzési terület előre beállított teljesítményfokozattal rendelkezik.

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




Ezzel a funkcióval egyszerűen az edény másik tartományba való áthelyezésével a főzési folyamat közben beállíthatja a teljesítményfokozatot.



Előre beállított teljesítményfokozatok:

Elülső terület = 9.0 teljesítményfokozat

Középső terület = 5.0 teljesítményfokozat

Hátsó terület =  teljesítményfokozat

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

Utasítások

- Ha a készülék egynél több edényt ismer fel a rugalmas főzőzónán, a funkció kikapcsol.
- Ha a rugalmas főzőzónán belül felemeli vagy áthelyezi az edényt, a főzőfelület elindít egy automatikus keresést. A rendszer beállítja az új terület teljesítményfokozatát.
- Az edények méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetben talál további információkat: → "Rugalmas zóna"

Aktiválás

1. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőzónájának egyikét.
2. A főzési mód menüben válassza a powerMove funkciót.

A funkció be van kapcsolva.

Teljesítményfokozatok módosítása

Az egyes főzési területek teljesítményfokozatai módosíthatók főzés közben. Állítsa az edényt a főzési területre, és a beállítási tartományban módosítsa a mindenkori a főzési terület teljesítményfokozatát.

Utasítás: Ha a funkciót kikapcsolja, akkor a három főzési terület teljesítményfokozatai visszaállnak a gyári beállítás szerinti értékekre.

Kikapcsolás

Válassza ki a főzőzónát, és a beállítási tartományban érintse meg a „Kikapcsolás” kapcsolófelületet. A főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradék hő-kijelzés.

A funkció ki van kapcsolva.

FlexPlus főzőzóna

A főzőfelület két FlexPlus főzőzónával rendelkezik, amelyek a két rugalmas főzőzóna között találhatók, és mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben működnek. Így nagyobb edényeket használhat, és jobb főzési eredményeket érhet el.

A két FlexPlus főzőzóna mindegyike mindig automatikusan a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódik be. Nem lehet az éppen hozzá tartozó rugalmas főzőzónától elkülönítve bekapcsolni.

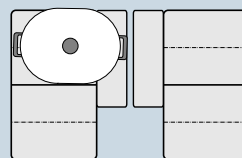
Edényekre vonatkozó utasítások

A megfelelő fazékfelismerés és hőeloszlás érdekében az edényt középre kell elhelyezni.

Az edény fedje a szélső főzőzónát és a kibővített főzőzónát.

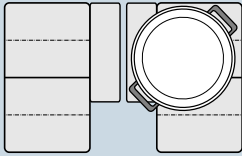
Az edény méretétől függően a rugalmas főzőzóna bekapcsolható két független főzőzónaként vagy egy főzőzónaként:

Edény elhelyezése

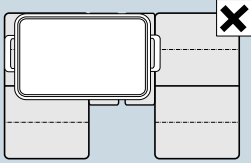


Hosszú edények:

A rugalmas főzőzóna bekapcsolása két különálló főzőzónaként vagy egy főzőzónaként.

Edény elhelyezése

Nagy, kerekded edény:
A rugalmas főzőzóna bekapcsolása egyetlen főzőzónaként.



Az edény nem fedheti le egyszerre mindkét FlexPlus főzőzónát.

Aktiválás

- Helyezze az edényt a főzőzónára.
Utasítás: Ügyeljen arra, hogy az edény lefedje a FlexPlus főzőzónát is.
- Válassza ki a kívánt főzőzónát és teljesítményfokozatot.

A FlexPlus főzőzóna automatikusan bekapcsol és megjelenik a kijelzőn.

Kikapcsolás

Válassza ki a főzőzónát, és a beállítási tartományban állítsa a teljesítményfokozatot 0-ra. A főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

A FlexPlus főzőzóna ki van kapcsolva.

Időfunkciók

A főzőfelület két időfunkcióval rendelkezik:

- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

Főzési idő programozása

A beállított idő letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Így állítsa be

- Válassza ki a főzőzónát és a kívánt teljesítményfokozatot.
- A kívánt főzőzóna beállítási tartományában válassza ki a Kikapcsolási időzítő funkciót.
- Módosításhoz érintse meg az időt. A kívánt főzési időt órában és percben állítsa be.
- Érintse meg a ▷ szimbólumot.

A főzési idő elkezd lefutni.

Utasítások

- Ismét elhagyhatja ezt a kijelzőt, ha újból megérinti a kiválasztott főzőzóna mezőjét. A funkció ebben az esetben automatikusan elindul, ha található edény a kiválasztott főzőzónán.
- Ha a rugalmas főzőzónát választja egyetlen főzőzónaként, akkor a beállított idő a teljes főzőzónánál azonos lesz.

Sütőszenzor és főzőfunkciók

Ha beprogramozott egy főzési időt egy főzőzónához, és bekapcsolta a sütőszenzort vagy egy főzési funkciót, akkor a beállított főzési idő csak akkor kezd lefutni, ha a készülék elérte a kiválasztott hőmérséklet-fokozatot.

Az idő módosítása, szüneteltetése vagy törlése

Váltson a főzési időre a következőképpen: válassza a Kikapcsolási időzítő funkciót a főzőzóna beállítási területén, vagy érintse meg a futó főzési időt a mindenkori főzőzóna központi területén.

A főzési idő módosításához válasszon egy új főzési időt, majd érintse meg a ▷ szimbólumot.

A főzési idő szüneteltetéséhez érintse meg a ⏸ szimbólumot. Ezután érintse meg a ▷ szimbólumot a főzési idő folytatásához.

A főzési idő törléséhez érintse meg a ✕ szimbólumot.

Az idő letelte után

A főzőzóna kikapcsol. Hangjelzés hallatszik, és a rendszer 0-ra állítja a teljesítményfokozatot.

Konyhai óra

A konyhai óra a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Az idő lejártá után egy hangjelzés hallható. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónát.

Így állítsa be

- Érintse meg a ⌚ szimbólumot.
- Módosításhoz érintse meg az időt. Állítsa be a kívánt időt órában és percben.
- Érintse meg a ▷ szimbólumot
Az idő elkezd lefutni.

Utasítás: Ismét elhagyhatja ezt a kijelzőt, ha újból megérinti a nyilat balra fent az érintőkijelzőn.

Az idő módosítása, szüneteltetése vagy törlése

A központi területen a lefutó időt megérintve váltson a konyhai órára.

Az idő módosításához állítson be egy új időt. Ezután érintse meg a ▷ szimbólumot. A konyhai óra az új idővel kezdődik.

Az idő szüneteltetéséhez érintse meg a ⏸ szimbólumot. A konyhai óra szünetel.

Az idő törléséhez érintse meg a ✕ szimbólumot. A konyhai óra kikapcsol.

Az idő letelte után


A beállított idő lejártá után egy hangjelzés hallható.

A konyhai óra megérintése után a kijelzés kialszik.

Stopperóra funkció

A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja. A főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónát.



Bekapcsolás


Érintse meg a  szimbólumot a központi területen.

Az idő elkezd lefutni.

Szüneteltetés és kikapcsolás

A központi területen a lefutó időt megérintve váltson a stopperóra funkcióra.

Az idő szüneteltetéséhez érintse meg a  szimbólumot. Érintse meg a  szimbólumot a stopperóra funkció folytatásához.

A funkció kikapcsolásához és az idő visszaállításához érintse meg a  szimbólumot.

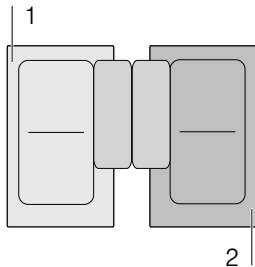
Utasítás: Ismét elhagyhatja ezt a kijelzőt, ha újból megérinti a nyilat balra fent az érintőkijelzőn.

PowerBoost funkció

Ezzel a funkcióval nagy mennyiségű vizet melegíthet meg gyorsabban, mint a 9. teljesítményfokozattal.

Ez a funkció 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

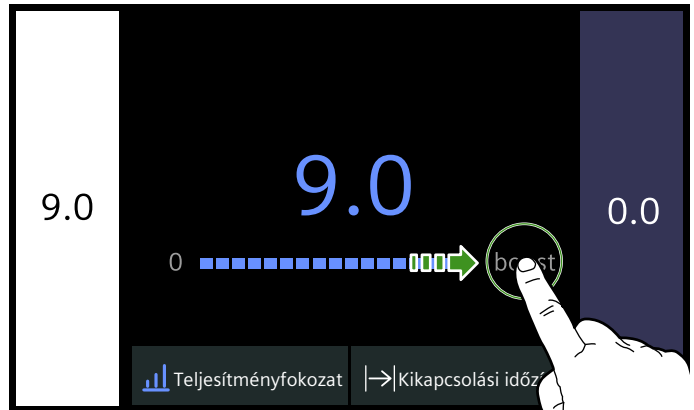
Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőzónánál, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben (lásd az ábrát).



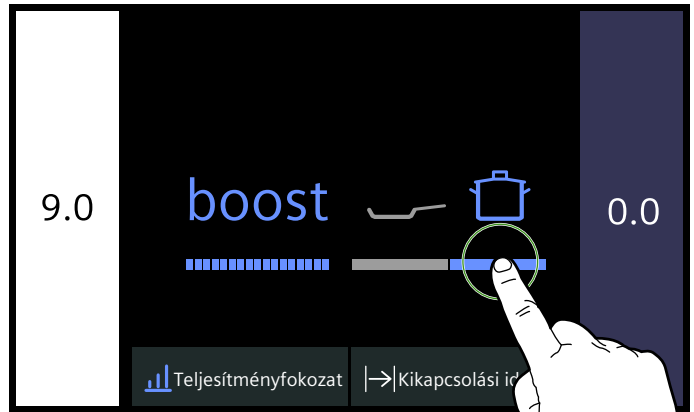
Utasítás: Egy rugalmas főzőzónánál akkor is bekapcsolhatja a funkciót, ha az egész területet csak egyetlen főzőzónaként használja.

Bekapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőzónát.
2. Húzza az ujját jobbra a skálán a „boost” lehetőségig. Tartsa rajta az ujját.



3. Érintse meg a  szimbólumot. Engedje el.



A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

Válasszon ki egy főzőzónát, majd a beállítási tartományban állítsa be az új teljesítményfokozatot.

A funkció ki van kapcsolva.

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

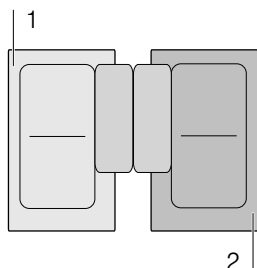
ShortBoost funkció

Ezzel a funkcióval gyorsabban felmelegítheti az edényeket, mint a 9. teljesítményfokozattal. Így a serpenyőben lévő ételek kisebb mennyiségű olajjal vagy zsírral nagyon gyorsan felmelegíthetők.

Ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

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



Utasítás: Egy rugalmas főzőzónánál akkor is bekapcsolhatja a funkciót, ha az egész területet csak egyetlen főzőzónaként használja.


Javaslatok a használathoz

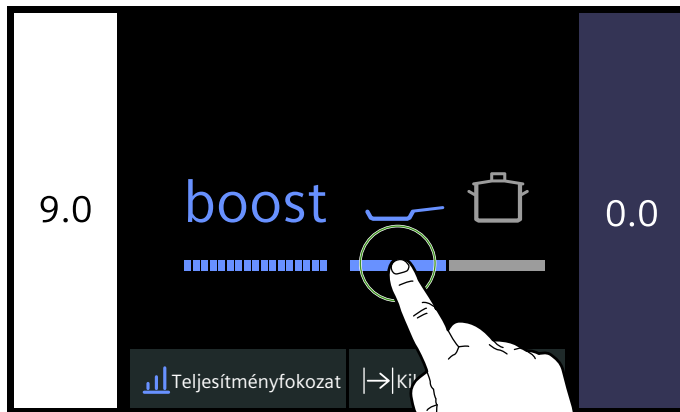
- Mindig olyan főzőedényt használjon, amelyet nem melegített elő.
- Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony aljú edényeket.
- Soha ne melegítsen felügyelet nélkül üres főzőedényt, olajat, vajat vagy zsírt.
- Ne tegye rá a fedőt a főzőedényre.
- Az edényt igazítsa a főzőhely 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. Válasszon ki egy főzőzónát.
2. Húzza az ujját jobbra a skálán a „boost” lehetőségig. Tartsa rajta az ujját.



3. Érintse meg a  szimbólumot. Engedje el.



A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

Válasszon ki egy főzőzónát, majd a beállítási tartományban állítsa be az új teljesítményfokozatot.



A funkció ki van kapcsolva.

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


Melegen tartási funkció

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

Bekapcsolás

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.
2. A skálán válassza ki a  teljesítményfokozatot. A funkció be van kapcsolva. A főzőzóna a  szimbólumot jeleníti meg.

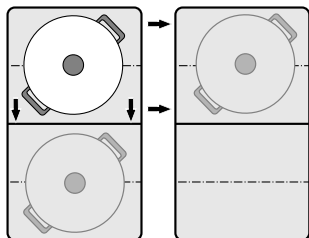
Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. A beállítási tartományban állítsa a teljesítményfokozatot 0-ra. A főzőzóna kikapcsol. A  szimbólum eltűnik, és megjelenik a maradékhő-kijelzés. A funkció ki van kapcsolva.

Beállítások átvétele

Ezzel a funkcióval a főzési módot, a teljesítményfokozatot és a beprogramozott főzési időt átviheti egyik főzőzónáról a másikra.

A beállítások átvételéhez helyezze át az edényt az egyik bekapcsolt főzőzónáról egy másikra.



Utasítás: Az edények megfelelő elhelyezéséről a következő fejezetben talál további információkat: → "Rugalmas zóna".

Főzősegéd funkciók

A főzősegéd funkciók garantálják az egyszerű főzést, és kiváló főzési eredményeket ígérnek. A javasolt hőmérséklet-fokozatok minden főzési módhoz megfelelőek.

Lehetővé teszik a túlságos forralás nélküli főzési folyamatokat, és tökéletes főzési vagy sütési eredményekkel kecsegtetnek.

A szenzorok a teljes főzési folyamat alatt mérik az edény hőmérsékletét. Ez lehetővé teszi a főzési teljesítmény szabályozását a megfelelő hőmérséklet fenntartása érdekében.

Ha elérte a megfelelő hőmérsékletet, hozzáadhatja az ételt. A készülék automatikusan állandó hőmérsékletet biztosít, anélkül, hogy a hőmérséklet-fokozatot módosítani kellene.

Főzősegéd funkciók

A főzősegéd funkciókkal minden ételhez kiválaszthatja a hozzá leginkább megfelelő elkészítési módot.

Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozatok	Edény	Rendelkezésre áll a következőhöz:	Bekapcsolás
Sütőszenzor				
Párolás/sütés kevés zsiradékkal	1, 2, 3, 4, 5		Minden főzőzóna	
Főzőfunkciók				
Melegítés/melegen tartás	1/70 °C		Minden főzőzóna	

*Előmelegítés fedővel és sütés fedő nélkül.

Ha a főzőhely nem rendelkezik vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel, ezt utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerelheti be.

Aktiválás

1. Az edényt helyezze az aktív főzőzónáról egy másikra. A készülék felismeri az edényt. Kis idő elteltével a kijelzőn megjelenik egy kérdés, hogy az eddigi beállításokat alkalmazni kívánja-e az új főzőzónán is.
2. Erősítse meg a beállítások átvételét.

A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza. Az eredeti főzőzóna kikapcsol.

Utasítások

- Tolja az edényt egy olyan főzőzónára, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt edény.
- A Move és a Sütőszenzor funkciók beállításai nem vihetők át ily módon egy másik főzőzónára.
- Ha több edényt helyez át, a funkció csak a legutoljára áthelyezett edényre alkalmazható.
- Ha a korábbi beállításokkal kíván tovább főzni, akkor helyezze vissza az edényt a beállítások átvételének lekérdezése során. Ehhez nincs szükség megerősítésre.





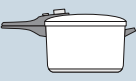



A sütőszenzorral rendelkező főzőzónákat a sütőszenzor szimbólum jelöli.

A főzőfunkciók minden főzőzónához rendelkezésre állnak, amennyiben rendelkezik vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel.

Ebben a fejezetben tájékozódhat a következőkről:

- Főzősegéd funkciók
- Megfelelő edények
- Szenzorok és extra tartozékok
- Funkciók és teljesítményfokozatok
- Ajánlott ételek
- A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása

A táblázat megmutatja a főzősegédhez rendelkezésre álló különféle funkcióbeállításokat:

Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozatok	Edény	Rendelkezésre áll a következőhöz:	Bekapcsolás
Puhára párolás	2/90 °C		Minden főzőzóna	
Főzés	3/100 °C		Minden főzőzóna	
Főzés kuktában	4/120 °C		Minden főzőzóna	
Sütés sok olajjal fazékban*	5/170 °C		Minden főzőzóna	

*Előmelegítés fedővel és sütés fedő nélkül.

Ha a főzőhely nem rendelkezik vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel, ezt utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerelheti be.

Megfelelő edények

Válassza ki azt a főzőzónát, amelynek mérete leginkább megfelel az edény aljának, és helyezze az edényt ezen főzőzóna közepére.

A főzőfunkciók nem alkalmasak serpenyőben való sütésre, ahogyan az a sütőszennel lehetséges.

Vannak olyan serpenyők, amelyek optimálisak a sütőszennel való használatra. Ezeket utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerelheti be. Mindig adja meg a megfelelő hivatkozási számot:

- HZ390210 serpenyő 15 cm-es átmérővel.
- HZ390220 serpenyő 19 cm-es átmérővel.
- HZ390230 serpenyő 21 cm-es átmérővel.
- HZ390250 serpenyő 28 cm-es átmérővel.

Ezek a serpenyők tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, így kevés olajjal is lehet bennük sütni.

Utasítások

- A sütőszennel kifejezetten ezekhez a serpenyőtípusokhoz és -méretekhez van beállítva.
- Más típusú serpenyők túlhevülhetnek, és a hőmérséklet a kiválasztott hőmérséklet-fokozatnál magasabb vagy alacsonyabb lehet. Először próbálja ki a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozatot, majd szükség szerint módosítsa.

A főzőfunkciókhoz bármely edény alkalmas, amely indukciós tűzhelyen használható. Az indukciós főzőfelülethez alkalmas edényekről a következő fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

A főzősegéd funkciók táblázatában minden funkcióhoz megtalálható a megfelelő edény.

Szenzorok és extra tartozékok

A szenzorok a teljes főzési folyamat alatt mérik a fazék vagy a serpenyő hőmérsékletét. Így nagyobb pontossággal szabályozzák a teljesítményt, és fenntartják a megfelelő hőmérsékletet.

A főzőfelület két különböző hőmérési rendszert használ:

- Sütőszennel: a főzőfelület alatt hőmérséklet-érzékelők találhatók. Ezek a serpenyő aljának hőmérsékletét ellenőrzik.
- Főzőfunkciók: egy vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő továbbítja a fazék hőmérsékletét a kezelőfelületnek. Az érzékelőt az edényre kell rögzíteni.

A főzőfunkciók használatához szüksége van egy vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőre.

Ha a főzőfelülethez nem tartozik vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő, utólag megvásárolhatja azt egy szaküzletben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül a HZ39050 hivatkozási szám megadásával.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőre vonatkozó információkat a → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása" fejezetben talál.

Funkciók és főzési fokozatok

Sütőszennel

A sütőszennel segítségével kis mennyiségű olajjal készíthet ételeket serpenyőben.

Előnyök

- A főzőzóna csak akkor melegít, ha szükséges. Ezzel energiát takarít meg. Az olaj vagy zsír nem hevül túl.
- Ha az üres serpenyő hőmérséklete eléri az olaj és az étel hozzáadásához optimális értéket, hangjelzés hallható.

Utasítások

- Ne helyezzen fedőt a serpenyőre, másként nem működik a szabályzó. A zsír kifröccsenésének megakadályozására használhat kifröccsenésgátló szűrőt.
- Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ha vaját, margarint, hidegen sajtolt olívaolajat vagy sertészsírt 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 főzőzóna hőmérséklete magasabb, mint az edényé, vagy fordítva, a hőmérséklet-érzékelő nem kapcsol be megfelelően.



- Sok olajban való sütéshez mindig a főzőfunkciókat használja. „Sütés fazékban, nagy mennyiségű olajjal”, 5. főzési fokozat.

Hőmérséklet-fokozatok

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

Igy állítsa be

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

- Válassza ki a főzőzónát. A főzési mód menüben válassza ki a Sütőszenzor főzési módot.
- Válassza ki a kívánt hőmérséklet-fokozatot. A funkció be van kapcsolva. A hőmérséklet szimbólum  addig villog, amíg a készülék el nem érte a sütési hőmérsékletet. A sütési hőmérséklet elérésénél hangjelzés hallatszik. A hőmérséklet szimbólum  nem villog tovább, hanem világít.
- 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.

Sütőszenzor kikapcsolása

Válassza ki a főzőzónát, és a beállítási tartományban állítsa a teljesítményfokozatot 0-ra. A főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Főzőfunkciók

Ezekkel a funkciókkal az ételeket felmelegítheti, megfőzheti, kuktában készítheti vagy egy serpenyőben bő olajjal kisütheti, ellenőrzött hőmérséklet mellett.

Ezek a funkciók minden főzőzónánál elérhetők.

Hőmérséklet-tartományok és -fokozatok

Főzőfunkciók	Hőmérséklet-fokozat	Hőmérséklet-tartomány	Alkalmas
Melegítés, melegen tartás	1/70 °C	60-70 °C	pl. levesek, puncs
Puhára párolás	2/90 °C	80-90 °C	pl. rizs, tej
Főzés	3/100 °C	90-100 °C	pl. tészta, zöldség
Főzés kuktában	4/120 °C	110-120 °C	pl. csirke, egytálétel.
Sütés sok olajjal fazékban	5/170 °C	170-180 °C	pl. amerikai fánk, húsgombóc

Tipppek a főzőfunkciókkal való főzéshez

- Felmelegítés/melegen tartás funkció: mélyhűtött termékek adagokban, pl. spenót. A mélyhűtött terméket helyezze az edénybe. Adja hozzá a gyártó által megadott vízmennyiséget. Fedje le az edényt, és válassza az 1/70 °C fokozatot. Közben keverje meg.

Előnyök

- A főzőzóna csak akkor melegít, ha ez szükséges a hőmérséklet fenntartásához. Így energiát takarít meg, és az olaj sem hevül túl. A készülék folyamatosan ellenőrzi a hőmérsékletet. Ezzel megakadályozza, hogy az étel kifusson az edényből főzés közben. Továbbá a hőmérséklet-fokozatot sem kell módosítani.
- A főzőfunkciók jelzik, ha a víz vagy az olaj elérte az étel behelyezéséhez optimális hőmérsékletet (lásd a táblázatban az olyan főznivalóknál megadott eltéréseket, amelyeket közvetlenül a főzés kezdetén kell behelyezni).

Utasítások

- Az edény tartalmának mindenképpen el kell érnie a megfelelő szintet, hogy a hőmérséklet-érzékelő szilikontapaszt is érje.
- Kevés olajjal történő sütéshez mindig használja a sütőszenzort.
- Az edényt soha ne helyezze el úgy, hogy a hőmérséklet-érzékelő egy másik edényre mutasson.
- A hőmérséklet-érzékelőt a főzési folyamat során nem szabad eltávolítani az edényről. Ha a főzési folyamat lezárult, akkor a funkciókat kiválaszthatja egy másik főzőzónánál is.
- A főzési folyamat végén távolítsa el a hőmérséklet-érzékelőt. Vigyázat, a hőmérséklet-érzékelő nagyon forró lehet.

- Puhára párolás funkció: ételek, pl. mártások sűrítése. Az ételt az ajánlott hőmérsékleten forralja fel. A sűrítés után a 2/90 °C fokozat használatával futtassa fel. A hangjelzés felhangzása után az ételt ezen a fokozaton tartsa melegen a kívánt ideig.

- Főzés funkció: a vizet fedővel lezárva melegítse. Így nem fut ki. Válassza a 3/100 °C hőmérséklet-fokozatot.
- Főzés kuktában funkció: vegye figyelembe a gyártó előírásait. A hangjelzés után főzze tovább az ajánlott ideig. Válassza a 4/120 °C hőmérséklet-fokozatot.
- Sütés sok olajjal fazékban funkció: az olajat fedővel lezárva melegítse. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. Válassza az 5/170 °C hőmérséklet-fokozatot.

Utasítások

- Mindig fedő alatt főzzön. Kivétel: „Sütés sok olajjal fazékban”, 5/170 °C hőmérséklet-fokozat.
- Ha nem hallható hangjelzés, ellenőrizze, hogy van-e fedő a fazékon.
- Olajat soha ne forrósítson felügyelet nélkül. Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ne használja különféle zsiradékok, pl. olaj és olvasztott zsír keverékét. A vegyes forró zsiradékok habot képezhetnek.
- Ha a főzési eredmény nem kielégítő, pl. burgonya sütése esetén, akkor a következő alkalommal használjon több vizet, de a javasolt hőmérséklet-fokozatot ne módosítsa.

Forráspont beállítása


A víz forráspontja függ a lakóhelyének tengerszint feletti magasságától. Ha a víz túl hevesen vagy csak mérsékelten forr, akkor beállíthatja a forráspontot. Ehhez a következőképpen járjon el:

- Válassza a főzőfunkció alapbeállítást, lásd → *"Alapbeállítások"* fejezet.
- Az alapbeállítás standard értéke 200–400 m. Ha otthona a tengerszint felett 200–400 méteren fekszik, nincs szükség a forráspont beállítására, másként válassza azt a beállítást, amely megfelel lakóhelye tengerszint feletti magasságának.

Utasítás: A 3/100 °C hőmérséklet-fokozat még akkor is elegendő a hatékony főzéshez, ha a víz nem is forr közben túlságosan. Ha mégsem elégedett a főzési eredménnyel, megváltoztathatja a forráspont beállítását.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel

A főzőfunkciók első használata előtt össze kell kapcsolni a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt és a kezelőfelületet.


1. Nyissa meg a dokkoló menüt.
2. Nyissa meg az alapbeállításokat, és válassza a Főzőszenzor menüpontot.
3. Válassza az „Új főzőszenzor hozzáadása” lehetőséget.
30 másodpercen belül nyomja meg a  szimbólumot a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőn.
Néhány másodperc elteltével megjelenik a kijelzőn a hőmérséklet-érzékelő és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

Mihelyt a hőmérséklet-érzékelő hibátlanul összekapcsolódott a kezelőfelülettel, a főzőfunkciók elérhetők lesznek.




Utasítások

- A hőmérséklet-érzékelő zavara miatti hibás csatlakozás az alábbi okokból történhet:
 - Bluetooth kommunikációs hiba.
 - Nem nyomták meg a főzőhelyen történő kiválasztás után 30 másodpercen belül a szimbólumot a hőmérséklet-érzékelőn.
 - A hőmérséklet-érzékelő eleme lemerült. Állítsa vissza a hőmérséklet-érzékelőt, és végezze el újra a kapcsolódási folyamatot.
- Ha a hibás csatlakozást átviteli hiba okozza, végezze el újra a kapcsolódási folyamatot. Ha a kapcsolat továbbra is hibás, forduljon műszaki vevőszolgálatunkhoz.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása

1. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 8-10 másodpercig.
Eközben háromszor felvillan a hőmérséklet-érzékelő LED kijelzője. A LED harmadik felvillanásakor kezdődik a visszaállítás. Ekkor vegye le az ujját a szimbólumról.
Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása megtörtént.
2. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot a 2. ponttól.

Így állítsa be

1. Rögzítse a hőmérséklet-érzékelőt a fazéokra, lásd → *"A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása"* fejezet.
2. Helyezzen egy kellő mennyiségű folyadékot tartalmazó fazekat a kívánt főzőhelyre, és mindig fedje le.
3. Azt a főzőzónát válassza, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel ellátott edény található. A főzőzóna főzési mód menüjében válassza a főzőfunkciók főzési módot.
4. Érintse meg a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő  szimbólumát.
5. Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot.
A funkció be van kapcsolva.
A hőmérséklet szimbólum  mindaddig világít, amíg a víz vagy olaj el nem éri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel behelyezhető. A hőmérséklet elérésénél hangjelzés hallatszik. A hőmérséklet szimbólum  nem villog tovább, hanem világít.
6. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. A főzési folyamat során a fazekat tartsa lezárva.
Utasítás: A „Sütés sok olajjal fazékban” funkciónál ne fedje le a fazekat.

Főzőfunkciók kikapcsolása

Válassza ki a főzőzónát, és a beállítási tartományban állítsa a teljesítményfokozatot 0-ra. A főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Ajánlott ételek

A következő táblázat válogatott ételeket sorol fel az élelmiszerek típusa szerint. A hőmérséklet és a főzési

idő az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

Hús	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Hússzelet*	Sütőszenzor	4	6 - 10
Rántott szelet*	Sütőszenzor	4	6 - 10
Filé**	Sütőszenzor	4	6 - 10
Karaj*	Sütőszenzor	3	10 - 15
Cordon bleu*	Sütőszenzor	4	10 - 15
Bécsi szelet*	Sütőszenzor	4	10 - 15
Steak angolosan**	Sütőszenzor	5	6 - 8
Steak közepesen**	Sütőszenzor	5	8 - 12
Steak jól átsütve*	Sütőszenzor	4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa*	Sütőszenzor	3	10 - 20
Májpástétom	Sütőszenzor	2	6 - 9
Vékony csikokra vágott hús***	Sütőszenzor	4	7 - 12
Gyros***	Sütőszenzor	4	7 - 12
Szalonna*	Sütőszenzor	2	5 - 8
Darált hús***	Sütőszenzor	4	6 - 10
Hamburger*	Sütőszenzor	3	6 - 15
Fasírt*	Sütőszenzor	3	6 - 15
Töltött fasírt*	Sütőszenzor	3	10 - 20
Előfőzött sült kolbász*	Sütőszenzor	3	8 - 20
Nyers sült kolbász*	Sütőszenzor	3	8 - 20
Puhára párolás funkció			
Virslj****	Főzőfunkciók	2/90 °C	10 - 20
Főzés funkció			
Húsgombóc****	Főzőfunkciók	3/100 °C	20 - 30
Levesbe való tyúk****	Főzőfunkciók	3/100 °C	60 - 90
Marhafartó****	Főzőfunkciók	3/100 °C	60 - 90
Főzés kuktában funkció			
Tyúk*****	Főzőfunkciók	4/120 °C	15 - 25
Marha*****	Főzőfunkciók	4/120 °C	15 - 25
Sütés sok olajjal funkció			
Darabolt csirke*****	Főzőfunkciók	5/170 °C	10 - 15
Húsgombóc*****	Főzőfunkciók	5/170 °C	10 - 15

* Fordítsa meg többször.

** Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

*** Rendszeresen keverje meg.

**** Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

***** A főznivalót az elején adja hozzá.

***** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül, adagonként süssse.

Hal	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Halfilé, natúr*	Sütőszensor	4	10 - 20
Halfilé, panírozott*	Sütőszensor	3	10 - 20
Garnéla*	Sütőszensor	4	4 - 8
Rákok*	Sütőszensor	4	4 - 8
Egész hal*	Sütőszensor	3	10 - 20
Puhára párolás funkció			
Hal párolása**	Főzőfunkciók	2/90 °C	15 - 20
Sütés sok olajjal funkció			
Hal sörtesztában***	Főzőfunkciók	5/170 °C	10 - 15
Hal, panírozott***	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	10 - 15
* Fordítsa meg többször.			
** Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.			
*** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül, adagonként süssse.			

Tojásos ételek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Tükörtojás vajon*	Sütőszensor	2	2 - 6
Tükörtojás olajon**	Sütőszensor	4	2 - 6
Rántotta***	Sütőszensor	2	4 - 9
Omlett****	Sütőszensor	2	3 - 6
Palacsinta*****	Sütőszensor	5	1,5 - 2,5
Bundás kenyér*****	Sütőszensor	3	4 - 8
Császármorzsa*****	Sütőszensor	3	10 - 15
Főzés funkció			
Tojás főzése*****	Főzőfunkciók	3/100 °C	5 - 10
* A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.			
** Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.			
*** Rendszeresen keverje meg.			
**** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süssse az ételt (a táblázat az adagokhoz tartozó teljes időt mutatja).			
***** A főznivalót az elején adja hozzá.			

Zöldségek és hüvelyesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Fokhagyma*	Sütőszenzor	2	2 - 10
Hagyma*	Sütőszenzor	2	2 - 10
Cukkini**	Sütőszenzor	3	4 - 12
Padlizsán**	Sütőszenzor	3	4 - 12
Paprika*	Sütőszenzor	3	4 - 15
Gomba*	Sütőszenzor	4	10 - 15
Zöld spárga sütése**	Sütőszenzor	3	4 - 15
Zöldségek párolása olajon*	Sütőszenzor	1	10 - 20
Zöldségek glazírozása*	Sütőszenzor	3	6 - 10
Főzés funkció			
Brokkoli főzése***	Főzőfunkciók	3/100 °C	10 - 20
Karfiol főzése***	Főzőfunkciók	3/100 °C	10 - 20
Káposzta főzése***	Főzőfunkciók	3/100 °C	30 - 40
Zöldbab főzése***	Főzőfunkciók	3/100 °C	15 - 30
Csicszeriborsó****	Főzőfunkciók	3/100 °C	60 - 90
Borsó***	Főzőfunkciók	3/100 °C	15 - 20
Lencse****	Főzőfunkciók	3/100 °C	45 - 60
Főzés kuktában funkció			
Zöldségek kuktában****	Főzőfunkciók	4/120 °C	3 - 6
Csicszeriborsó kuktában****	Főzőfunkciók	4/120 °C	25 - 35
Bab kuktában****	Főzőfunkciók	4/120 °C	25 - 35
Lencse kuktában****	Főzőfunkciók	4/120 °C	10 - 20
Sütés sok olajjal funkció			
Rántott zöldség olajban sütvé*****	Főzőfunkciók	5/170 °C	4 - 8
Zöldség sörtesztában, olajban sütvé*****	Főzőfunkciók	5/170 °C	4 - 8
Rántott gomba olajban sütvé*****	Főzőfunkciók	5/170 °C	4 - 8
Gomba sörtesztában, olajban sütvé*****	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	4 - 8
* Rendszeresen keverje meg.			
** Fordítsa meg többször.			
*** Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.			
**** A főznivalót az elején adja hozzá.			
***** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül, adagonként süsse.			

Burgonya	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Sült burgonya héjában főtt burgonyából*	Sütőszenzor	5	6 - 12
Sült burgonya nyers burgonyából*	Sütőszenzor	4	15 - 25
Krumplilángos**	Sütőszenzor	5	2,5 - 3,5
Svájci rösztli***	Sütőszenzor	1	50 - 55
Glaszírozott burgonya*	Sütőszenzor	3	15 - 20
Puhára párolás funkció			
Burgonyagombóc****	Főzőfunkciók	2/90 °C	30 - 40
Főzés funkció			
Burgonya főzése*****	Főzőfunkciók	3/100 °C	30 - 45
Főzés kuktában funkció			
Burgonya kuktában*****	Főzőfunkciók	4/120 °C	10 - 20
* Rendszeresen keverje meg.			
** Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.			
*** A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.			
**** Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.			
***** A főznivalót az elején adja hozzá.			

Tészta és gabonafélék	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Puhára párolás funkció			
Rizs*	Főzőfunkciók	2/90 °C	25 - 35
Polenta**	Főzőfunkciók	2/90 °C	3 - 8
Darakása**	Főzőfunkciók	2/90 °C	5 - 10
Főzés funkció			
Tészta**	Főzőfunkciók	3/100 °C	7 - 10
Töltött tésztafélék**	Főzőfunkciók	3/100 °C	6 - 15
Főzés kuktában funkció			
Rizs kuktában***	Főzőfunkciók	4/120 °C	6 - 8
* Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert felhevítés után adja hozzá.			
** Rendszeresen keverje meg.			
*** A főznivalót az elején adja hozzá.			

Levesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Puhára párolás funkció			
Krémlevesek*	Főzőfunkciók	2/90 °C	10 - 15
Főzés funkció			
Húsleves**	Főzőfunkciók	3/100 °C	60 - 90
Zacskós levesek*	Főzőfunkciók	3/100 °C	5 - 10
* Rendszeresen keverje meg.			
** A főznivalót az elején adja hozzá.			

Levesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Főzés kuktában funkció			
Húsleves kuktában**	Főzőfunkciók	4/120 °C	20 - 30
* Rendszeresen keverje meg.			
** A főznivalót az elején adja hozzá.			

Szósok	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Paradicsomszósz zöldséggel*	Sütőszenzor	1	25 - 35
Besamelmártás*	Sütőszenzor	1	10 - 20
Sajtmártás*	Sütőszenzor	1	10 - 20
Mártások redukciója*	Sütőszenzor	1	25 - 35
Édes mártások*	Sütőszenzor	1	15 - 25
* Rendszeresen keverje meg			

Desszertek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Puhára párolás funkció			
Tejberizs*	Főzőfunkciók	2/90 °C	40 - 50
Zabkása*	Főzőfunkciók	2/90 °C	10 - 15
Kompót**	Főzőfunkciók	3/100 °C	15 - 25
Csokoládépuding*	Főzőfunkciók	2/90 °C	3 - 5
Sütés sok olajjal funkció			
Berliner sütése olajban***	Főzőfunkciók	5/170 °C	5 - 10
Fánk sütése olajban***	Főzőfunkciók	5/170 °C	5 - 10
Buñuelos sütése olajban***	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	5 - 10
* Rendszeresen keverje meg.			
** A főznivalót az elején adja hozzá.			
*** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül, adagonként süssse.			

Mélyhűtött termékek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Hússzelet*	Sütőszenzor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Sütőszenzor	4	10 - 30
Szárnycsőrű mellehúsa*	Sütőszenzor	4	10 - 30
Csirkefalatok*	Sütőszenzor	4	10 - 15
Gyros**	Sütőszenzor	3	10 - 15
Kebab**	Sütőszenzor	3	10 - 15
Halfilé, natúr*	Sütőszenzor	3	10 - 20
Halfilé, panírozott*	Sütőszenzor	3	10 - 20
Halrudacsok*	Sütőszenzor	4	8 - 12
Hasáburgonya sütése**	Sütőszenzor	5	4 - 6
Serpenyőben készített ételek**	Sütőszenzor	3	6 - 10
Tavaszi tekercs*	Sütőszenzor	4	10 - 30
Camembert*	Sütőszenzor	3	10 - 15
Melegítés/melegen tartás funkció			
Zöldségek tejszínes mártásban**	Főzőfunkciók	1/70 °C	15 - 20
Főzés funkció			
Zöldbab***	Főzőfunkciók	3/100 °C	15 - 30
Sütés sok olajjal funkció			
Hasáburgonya sütése****	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	4 - 8
* Fordítsa meg többször.			
** Rendszeresen keverje meg.			
*** Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.			
**** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül, adagonként süssse.			

Továbbiak	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Camembert sütése*	Sütőszenzor	3	7 - 10
Kruton**	Sütőszenzor	3	6 - 10
Száraz készételek***	Sütőszenzor	1	5 - 10
Mandula pirítása****	Sütőszenzor	4	3 - 15
Diófélék pirítása****	Sütőszenzor	4	3 - 15
Fenyőmag pirítása****	Sütőszenzor	4	3 - 15
Melegítés/melegen tartás funkció			
Gulyásleves melegítése*****	Főzőfunkciók	1/70 °C	10 - 20
Forralt bor melegítése*****	Főzőfunkciók	1/70 °C	-
* Fordítsa meg többször.			
** Rendszeresen keverje meg.			
*** A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Az élelmiszert akkor adja hozzá, ha a víz forr.			
**** Az az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.			
***** A főznivalót az elején adja hozzá.			

Továbbiak	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Puhára párolás funkció Tej felmelegítése***** * Fordítsa meg többször. ** Rendszeresen keverje meg. *** A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Az élelmiszert akkor adja hozzá, ha a víz forr. **** Az az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe. ***** A főznivalót az elején adja hozzá.	Főzőfunkciók	2/90 °C	3 - 10

Ételek

Ezzel a funkcióval a legkülönbözőbb ételeket készítheti el. A készülék kiválasztja Önnek az optimális beállítást.

Program kiválasztása és beállítása

- Válassza ki a kívánt főzőzónát.
 - A főzőzóna beállítási tartományában válassza ki az „Ételsegéd” fűtési módot.
 - Válassza ki a kívánt programcsoportot.
 - Válassza ki a kívánt ételt.
- A készülék végigvezeti a választott étel teljes beállítási folyamatán, és tanácsokat ad a kiválasztott étel elkészítéséhez.

A program megszakítása

Válassza a 0 teljesítményfokozatot, vagy módosítsa a fűtési módot a program megszakításához.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása

Ebben a fejezetben a következőkről kaphat információkat:

- A szilikontapasz felragasztása
- A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő használata
- Tisztítás
- Az elem cseréje

A hőmérséklet-érzékelőt és a szilikontapaszokat utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezheti be. Adja meg a megfelelő hivatkozási számot.

00577921	5 szilikontapaszból álló készlet
HZ39050	Hőmérséklet-érzékelő és 5 szilikontapaszból álló készlet

A szilikontapasz felragasztása

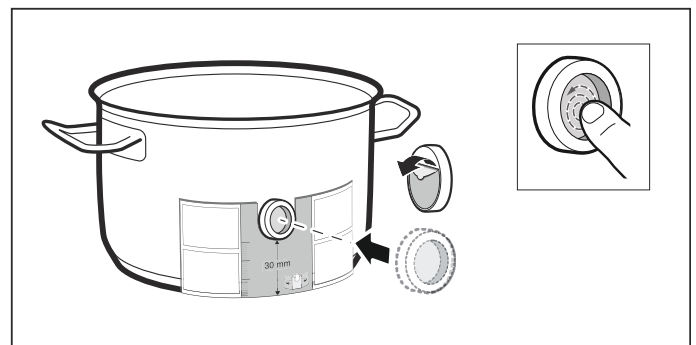
A szilikontapasz rögzíti a hőmérséklet-érzékelőt az edényen.

Ha először használ egy edényt a főzőfunkciókkal, fel kell rá helyeznie egy szilikontapaszt.

Az alábbiak szerint járjon el:

- A ragasztás helye a fazékon legyen zsírmentes. Tisztítsa meg és alaposan szárítsa meg a fazekat, és a ragasztás helyét dörzsölje be pl. spiritusszal.

- Távolítsa el a védőfóliát a szilikontapaszról. A csomagban található sablon segítségével ragassza a szilikontapaszt megfelelő magasságban a fazékra.



- Ezután nyomja rá a szilikontapaszt, a belső felületét is.

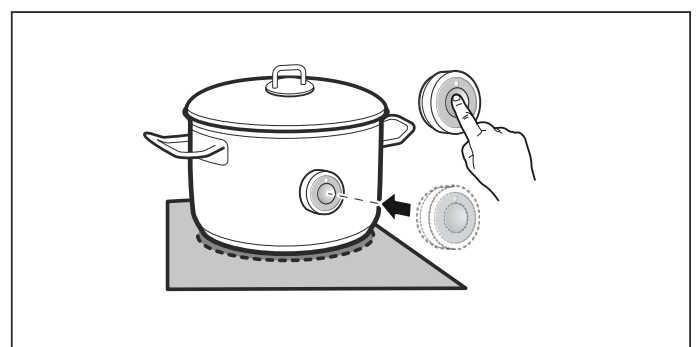
A ragasztó megfelelő száradásához 1 óra szükséges. Ez idő alatt ne használja vagy tisztítsa az edényt.

Utasítások

- A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.
- Ha a szilikontapasz leválik, egy újat kell használni helyette.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő használata

A hőmérséklet-érzékelőt úgy helyezze a szilikontapaszra, hogy az tökéletesen illeszkedjen.



Utasítások

- Mielőtt a hőmérséklet-érzékelőt felhelyezi, ellenőrizze, hogy a szilikontapasz teljesen száraz-e.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a hőmérséklet-érzékelő a főzőfelület külseje felé mutasson.
- A túlhevülés elkerülése érdekében a hőmérséklet-érzékelőt nem szabad egy másik forró edény felé fordítani.

- Főzés után vegye le a hőmérséklet-érzékelőt a fazékról. Tárolja tiszta, biztonságos helyen, távol bármilyen hő forrásától.
- Egyszerre akár három hőmérséklet-érzékelőt is használhat.

Tisztítás

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt nem szabad mosogatógépben tisztítani.

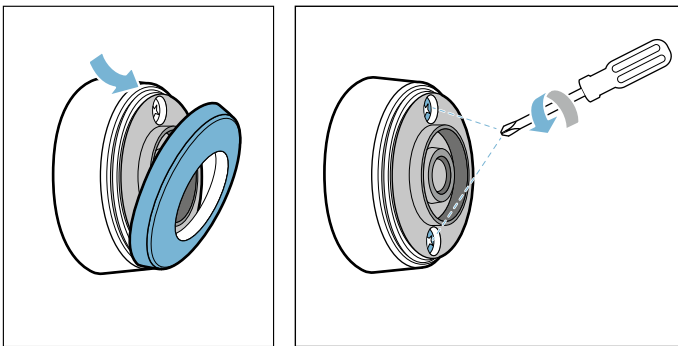
A hőmérséklet-érzékelő tisztítására vonatkozó információkat a → "Tisztítás" fejezetben talál.

Az elem cseréje

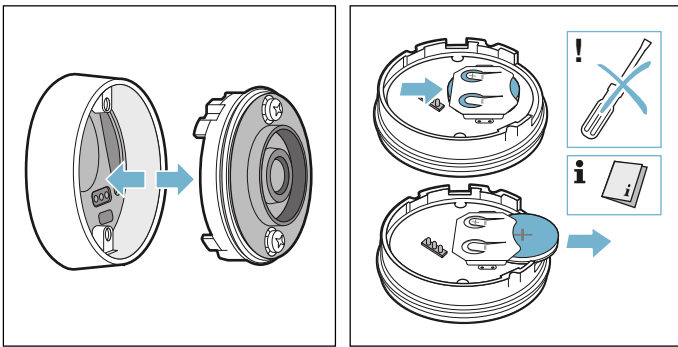
Ha megnyomta a szimbólumot a hőmérséklet-érzékelőn, és a LED nem világít, akkor lemerült az elem.

Az elem cseréje:

1. Vegye le a ház alsó részéről a szilikonborítást. Egy csavarhúzóval csavarja ki a csavarokat.

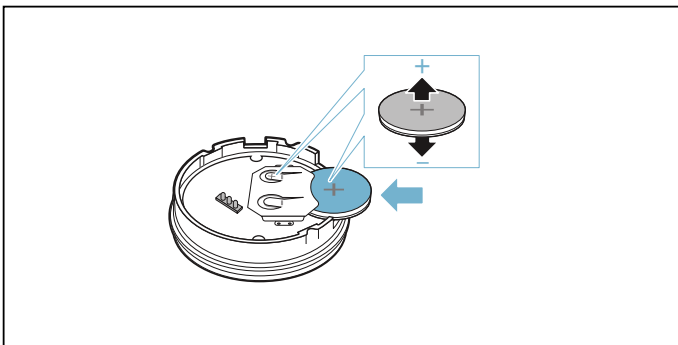


2. Húzza le a ház felső részét. Vegye ki a régi elemet. Dugja be az új elemet. Közben figyeljen a polarításra.

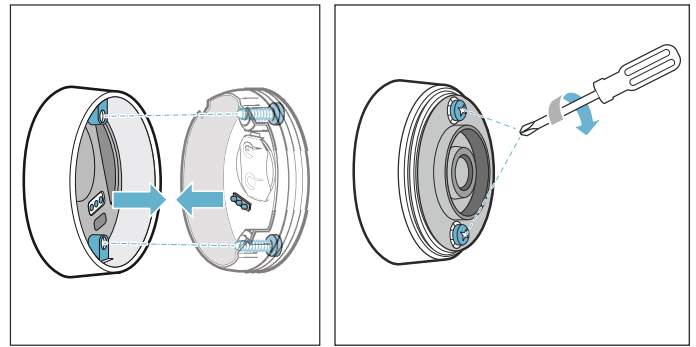


Figyelem!

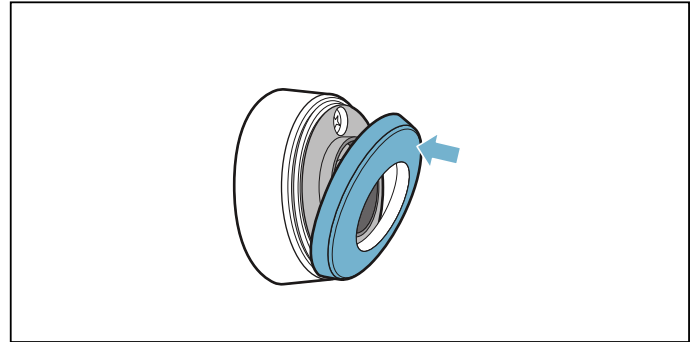
Az elem eltávolításához ne használjon fémtárgyakat. Ne érintse meg a csatlakozókat.



3. Ismét illessze össze a ház alsó és felső részét. Eközben figyeljen a csatlakozópecek megfelelő irányára.



4. Helyezze fel újra a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részére a szilikonborítást.



Utasítás: Csak CR2032 típusú, kiváló minőségű elemeket használjon. Ezek kifejezetten tartósak.

Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel ellátott készülék megfelel az 1999/5/EK irányelv alapvető követelményeinek, illetve további vonatkozó szabályozásainak.

A részletes R&TTE megfelelési nyilatkozatot megtalálja az interneten a www.siemens-home.com webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.

A Bluetooth® márka és emblémák a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei és tulajdonai, és ezen márkák a BSH Hausgeräte GmbH általi használatát licenstszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és márkanev a mindenkorai cégek márkája és márkaneve.


Gyerekszár

A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása



Minden főzőzónát ki kell kapcsolni.

Bekapcsolás

1. Nyissa meg a dokkoló menüt.
2. Érintse meg a  szimbólumot.

A gyerekszár be van kapcsolva. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval .
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.

A gyerekszár ki van kapcsolva. A zár kioldott.

Automatikus gyermekbiztonsági zár

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

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekszár 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

1. Dokkoló menü megnyitása
2. Érintse meg a  szimbólumot.

Törlési védelem bekapcsolva. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy közben megváltoztatná a beállításokat.

Kikapcsolás

30 másodperc múlva a kezelőfelület lezárása automatikusan megszűnik. Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a törlési védelem funkciót, érintsen meg egy tetszőleges helyet a kijelzón és tartsa nyomva 4 másodpercig.

Utasítások

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

Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

A főzőzóna nem fűt tovább. A kijelzón megjelenik egy üzenet.


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

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

Alapbeállítások

A készülék különféle gyári beállításokkal rendelkezik. Ezeket a gyári beállításokat saját szokásainak és igényeinek megfelelően módosíthatja.

Alapbeállítások megnyitása

A dokkoló menü  szimbólumának segítségével nyissa meg az alapbeállításokat. Ehhez minden főzőzónát ki kell kapcsolni.

Navigáció az alapbeállításokon belül

Az ujját húzza az áttekintésben felülről lefelé a különféle beállítások közötti tallózáshoz. Ha megérint egy beállítást, annak almenüjében további opciókat talál.

Ha vissza kíván térni az áttekintéshez, érintse meg balra fent a nyíl szimbólumot egy almenüben.

Kilépés az alapbeállításokból

Ha el kívánja hagyni az alapbeállításokat, érintse meg balra fent a nyíl szimbólumot az áttekintésben.

Módosítások mentése vagy elvetése

Az alapbeállítások elhagyásakor a rendszer megkérdezi, hogy menti vagy elveti legutóbbi módosításait. Mentés esetén a módosítások életbe lépnek. A módosítások elvetése esetén a legutóbbi módosításokat visszavonja.

Beállítás	Leírás és opciók
Nyelv	Módosíthatja a készülék nyelvét.
Hangjelzések	Kiválaszthatja, hogy a készülék mely hangjelzéseket mentse. <ul style="list-style-type: none"> ■ Minden hangjelzés ki – A készülék nem játszik le semmilyen hangjelzést. ■ Minden hangjelzés be* – A készülék minden hangjelzést lejátszik. ■ Csak a hibajelző hangjelzések be – A készülék csak hibaüzenetek esetén játszik le hangjelzéseket.
Hangjelzés időtartama	Módosíthatja a hangjelzések időtartamát.
Gomb hangjelzése	Kiválaszthatja, hogy a készülék az érintőkijelzőn lévő mezők és szimbólumok megérintésekor hangot játsszon le.
Kijelző fényereje	Módosíthatja a kijelző fényerejét.
variInduction	Kiválaszthatja, hogy a főzőfelület Flex-mezői a bekapcsolás után összefüggően vagy külön működjenek.
powerMove-fokozatok	A Move funkció gyárilag beállított fokozatait szabadon módosíthatja.
Gyerekzár	A gyerekzárral lezárhatja a főzőfelületet, és megakadályozhatja, hogy a gyermekek engedély nélkül használják azt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuálisan* – A gyerekzárát mindig manuálisan kell be- és kikapcsolni. ■ Automatikus – A gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.
Márkalógó	Beállíthatja, hogy a készülék indításakor megjelenjen-e a márkalógó.
Újraindítás	Beállíthatja, hogy a készülék mennyi ideig jegyezze meg a legutóbb használt beállításokat.
Maximális teljesítményfelvétel	Korlátozhatja a főzőfelület összteljesítményét, és hozzáigazíthatja azt a helyi hálózati csatlakozóhoz. A beállítandó értékeket a márkakereskedőtől tudhatja meg.
Energiafogyasztás	Kiválaszthatja, hogy a készülék kikapcsolás után megjelenítse-e az energiafelhasználást.
Főzőszenzor	Hozzáadhat egy új főzőszenzort.
Főzőfunkció	Beállíthatja lakóhelyének tengerszint feletti magasságát annak érdekében, hogy a főzőszenzor pontosabban működjön.
Edényteszt	Ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőfelülethez.
Készülékadatok	Tájékozódhat készüléke adatairól.
Gyári beállítások	Az összes beállítást visszaállíthatja a kiszállítási állapotra.

*Szállításkor megadott gyári beállítás

Energiafogyasztás kijelzése

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

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

Kikapcsolás után 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kWh-ban.

Edényteszt

Ezzel a funkcióval ellenőrizheti a főzési folyamat gyorsaságát és minőségét az edény függvényében.

Az eredmény egy viszonyítási érték, amely az edény tulajdonságaitól és a használt főzőhelytől függ.

1. A hideg edényt kb. 200 ml vízzel megtöltve állítsa azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője a legjobban illik az edény aljához.

2. Lépjen az alapbeállításokra, és válassza az Edényteszt lehetőséget.

A funkció be van kapcsolva.

10 másodperc elteltével megjelenik a kijelzőn a főzési folyamat minőségére és gyorsaságára vonatkozó eredmény. Ha megérinti a megfelelő főzőzónát a kijelzőn, további információkat kaphat az edényteszt eredményéről.

Utasítások

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

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 maradék-hő-kijelzés kialudt.

A főzőfelületet nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, majd törölkendővel 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 kereskedelembe 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 törölkendővel 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.

Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő

Hőmérséklet-érzékelő

A hőmérséklet-érzékelőt egy nedves ronggyal tisztítsa meg. Soha ne tisztítsa mosogatógépben. Ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.

A sütés után vegye ki a hőmérséklet-érzékelőt a fazékból. Tárolja tiszta, biztonságos helyen, például a csomagolásában, és távol bármilyen hő forrásától.

Szilikontapasz

A hőmérséklet-érzékelőre való felhelyezés előtt tisztítsa meg és szárítsa meg. Mosogatógépben is tisztítható.

Utasítás: A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.

A hőmérséklet-érzékelő hibája

A szenzorablak mindig legyen tiszta és száraz. Az alábbiak szerint járjon el:

- Rendszeresen távolítsa el a ráfröccsenő zsírt és a szennyeződések.
- A tisztításhoz használjon egy puha rongyot vagy vattapálcikát, illetve ablakmosószert.

Utasítások

- Ne használjon karcoló tisztítószeret, például dörzsszivacsot vagy dörzskefét, illetve lemosó tejet.
- Ne érjen ujjával a szenzorablakhoz. Elszennyeződhet vagy megkarcolódhat.

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 villog a kijelző, 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".

Zajok

Miért hallatszanak zajok főzés közben?

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

Lehetséges zajok:

Mély zúgás, mint egy transzformátor esetén:

Magas teljesítményfokozaton való főzés közben jelentkeznek. A zaj megszűnik vagy halkabb lesz a teljesítményfokozat csökkentésekor.

Mély sípolás:

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

Sercegés:

Különböző, egymásra rétegzett anyagokból álló edények, 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 főzőzóna egyidejűleg a legmagasabb teljesítményfokozaton üzemel. A sípoló hang megszűnik vagy elhalkul a teljesítményfokozat 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 főzőzóna, miközben villog a teljesítményfokozat?

Nincs bekapcsolva az a főzőzóna, amelyikre az edényt helyezte.

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

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

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

Edény**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 főzőzónához képest, vagy nem alkalmas az indukciós főzőfelülethez.

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

Tisztítás**Hogyan tisztítható a főzőfelület?**

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

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

? **Mi a teendő zavar esetén?**

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, vegye figyelembe az alábbi tanácsokat.

Megjegyzések, figyelmeztetések és hibaüzenetek

Ha probléma adódik, a készülék automatikusan megjegyzéseket, figyelmeztetéseket vagy hibaüzeneteket jelenít meg a kijelzőn. A probléma elhárításához kövesse az érintőkijelzőn megjelenő felszólításokat.

Utasítás: Egyes figyelmeztetéseknél a készülék hibakódot is kiír. Ha a vevőszolgálathoz fordul, lehetőleg adja meg ezt a kódot is.

Tippek

Probléma	Hibaelhárítás
A főzőfelületet nem lehet bekapcsolni.	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.
A főzőzóna teljesítményfokozata nem növelhető.	A főzőfelület összteljesítménye behatárolt. Az alapbeállítások „Maximális teljesítményfelvétel” pontjánál állítsa be az összteljesítményt. Egy nagyon nagy edény befolyásolhatja ugyanazon főzőfelületfél maximális teljesítményfokozatát. Ossa el újra az edényeket.
A PowerBoost funkció kikapcsolt, vagy nem kapcsolható be.	A főzőfelület összteljesítménye behatárolt. Az alapbeállítások „Maximális teljesítményfelvétel” pontjánál állítsa be az összteljesítményt.
Hangjelzés hallatszik, ha egy tárgy található az érintőkijelzőn.	Távolítsa el a tárgyat, és hagyja jóvá az üzenetet a kijelzőn. Ismét beállítható a főzőfelület. Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.
A készülék nem ismeri fel az edényt.	Az edény valószínűleg nem alkalmas indukciós főzőfelületekhez.
A főzőfelület szokatlanul reagál, vagy nem működtethető megfelelően.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító). Várjon pár másodpercet, majd kapcsolja be újra.
A kijelzőn megjelenik az „E”.	A hibakód elolvasásához válassza ki a főzőzónát.

Bemutató mód

Ha a kijelzőn megjelenik a DEMO MODE szimbólum, a bemutató mód be van kapcsolva. A készülék bemutató módban nem fűt. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa a készüléket újra. Majd a bekapcsolást

követő 3 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál.

Vevőszolgálat

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

E-szám és FD-szám

Ha vevőszolgálatához fordul, kérjük, adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

A számokat tartalmazó típustáblát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alján.

Az E-szám megtalálható a főzőfelület üveglapján is. Az E-számot, a vevőszolgálatok jegyzékét (KI) és az FD-számot az alapbeállításoknál ellenőrizheti. Lásd a következő fejezetet: → "*Alapbeállítások*".

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Próbaételek

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

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

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

Próbaételek	Edény	Előmelegítés		Fedél	Főzés		
		Főzési fokozat	Időtartam (min:s)		Főzési fokozat	Fedél	
Csokoládé olvasztása							
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaótartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nem	
Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása							
Lencsefőzelék* Kezdő hőmérséklet 20 °C							
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.5	Igen	
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Ø 22 cm	9	2:30 (keverés nélkül)	Igen	1.5	Igen	
Konzerv lencsefőzelék Pl. Erasco márkájú lencseterrin virslivel. Kezdő hőmérséklet 20 °C							
Mennyiség: 500 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 1:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.5	Igen	
Mennyiség: 1 kg	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.5	Igen	
Besamelmártás készítése							
Tej hőmérséklete: 7 °C Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só							
1. 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	
Tejberizs főzése							
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc							
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	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	8.5	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen	
Tejberizs, fedő nélküli főzés Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. 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	8.5	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	8.5	kb. 5:30	Nem	2.5	Nem	
Rizs főzése* Víz hőmérséklet: 20 °C							
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen	
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.5	Igen	
Sertés szűzpecsenye sütése Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C							
Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem	
Palacsinta készítése** Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként							
	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem	
Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban Mennyiség: 1,8 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)							
	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem	
*Recept a DIN 44550 szerint **Recept a DIN EN 60350-2 szerint							

Cuprins

	Folosire conform destinației	40		Funcția de menținere la cald	53
	Instrucțiuni de siguranță importante	40		Activare	53
	Cauzele avariilor	41		Dezactivare	53
	Vedere de ansamblu	42		Transferul setărilor	54
	Protecția mediului	42		Activare	54
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie	42		Funcțiile de asistență la gătit	54
	Evacuarea ecologică	42		Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit	54
	Gătitul cu inducție	42		Vase de gătit adecvate	55
	Avantaje la gătitul cu inducție	42		Senzori și accesorii speciale	55
	Recipiente	42		Funcții și trepte de preparare termică	55
	Familiarizarea cu aparatul	44		Preparate recomandate	58
	Panoul de comandă	44		Preparate	64
	Zonele de gătit	44		Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu	64
	Imaginea de ansamblu a meniurilor	45		Declarație de conformitate	66
	Moduri de preparare	46		Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	66
	Indicatorul de căldură reziduală	46		Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor	66
	Utilizarea aparatului	46		Siguranță automată pentru copii	66
	Conectarea și deconectarea plitei	46		Protecția la ștergere	67
	Setarea zonei de gătit	46		Deconectarea automată de siguranță	67
	Recomandări pentru gătit	47		Setări de bază	67
	Zona Flex	49		Afișajul consumului de energie	68
	Recomandări pentru utilizarea recipientelor	49		Testul vaselor de gătit	68
	Utilizarea ca două zone de gătit independente	49		Curățarea	68
	Utilizarea ca zonă de gătit interconectată	49		Plită de gătit	68
	Funcția Move	50		Rama plitei	69
	Activare	50		Senzor de temperatură fără cablu	69
	Dezactivare	50		Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	70
	Zona FlexPlus	50		Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	71
	Indicații cu privire la veselă	50		Indicații, avertizări și mesaje de eroare	71
	Activare	51		Recomandări	71
	Dezactivare	51		Modul Demo	71
	Funcții de timp	51		Serviciul pentru clienți	72
	Programarea timpului de preparare	51		Numărul E și numărul FD	72
	Ceasul cu alarmă de bucătărie	51		Preparate de verificare	72
	Funcția de cronometru	52			
	Funcția PowerBoost	52			
	Activare	52			
	Dezactivare	52			
	Funcția ShortBoost	53			
	Recomandări de utilizare	53			
	Activare	53			
	Dezactivare	53			

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

Folosire conform destinației

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără 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. datorită supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

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

Acest aparat nu este destinat 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 mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

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

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

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

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

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 un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

⚠️ 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 neautorizate 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 ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de 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!

Senzorul de temperatură fără cablu este magnetic. Elementele magnetice pot deteriora implanturile electronice, de ex. stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină. De aceea, este recomandabil ca persoanele cu implanturi electronice să nu poarte senzorul de temperatură în buzunarele hainelor și să păstreze o distanță minimă de 10 cm în raport

cu stimulatorul cardiac sau alt aparat medical similar.

⚠️ Avertizare – Pericol de avarie!

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

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

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

- Dacă se încălzește prea tare, bateria din senzorul de temperatură fără cablu se poate deteriora sau poate plesni. După fierbere, luați senzorul de pe plită și nu îl păstrați în apropiere de surse de căldură.
- La îndepărtarea sa de pe oală, senzorul de temperatură poate fi foarte fierbinte. Pentru a-l îndepărta, folosiți mănuși de bucătărie sau un șervet.
- 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 ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

Senzorul de temperatură fără cablu este echipat cu o baterie. Eliminați ca deșeu într-un mod ecologic bateria consumată.

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.

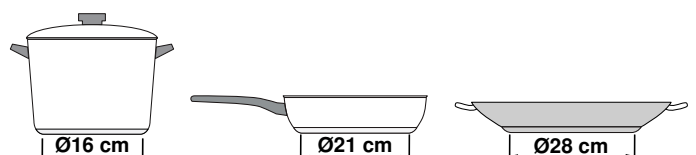
Recipiente

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 detectată, încercați din nou, pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

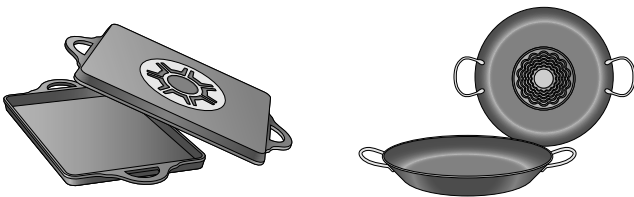


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca zonă de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru acest sector. Informații cu privire la poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

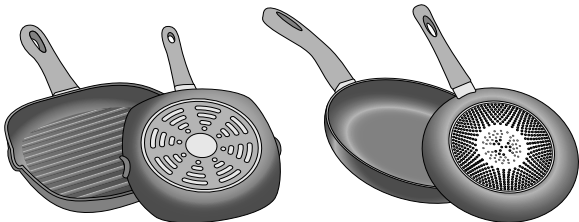


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

- În cazul în care fundul vasului de gătit este numai parțial feromagnetic, se va încălzi numai suprafața feromagnetică. De aceea, se poate produce o 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

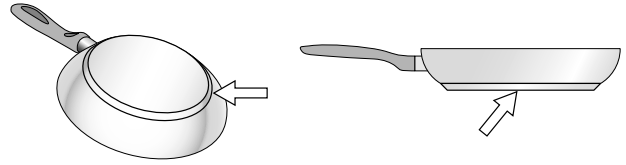
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

- 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.



Nu este niciun vas de gătit pe zona de gătit sau vase de gătit de mărime neadecvată

Dacă nu este așezat niciun vas de gătit pe zona de gătit aleasă sau dacă vasul de gătit nu are mărimea adecvată sau este dintr-un material neadecvat, treapta de putere afișată se aprinde intermitent. Așezați un vas de gătit adecvat pe zona de gătit. Afișajul zonelor de gătit nu se mai aprinde intermitent. În caz contrar, zona de gătit se deconectează automat după 90 de secunde.

Vase de gătit goale sau vase de gătit cu fundul subțire

Nu încingeți oale sau tigăi goale și nu utilizați vase de gătit cu fund subțire. Vasele de gătit se pot încălzi foarte repede, astfel încât deconectarea automată de siguranță nu va fi activată la timp. Fundul veselei se poate topi deteriorând vitroceramica. Nu atingeți în niciun caz vasele de gătit fierbinți. Deconectați zona de gătit. În cazul în care plita nu mai funcționează după deconectare, apelați unitatea service abilitată.

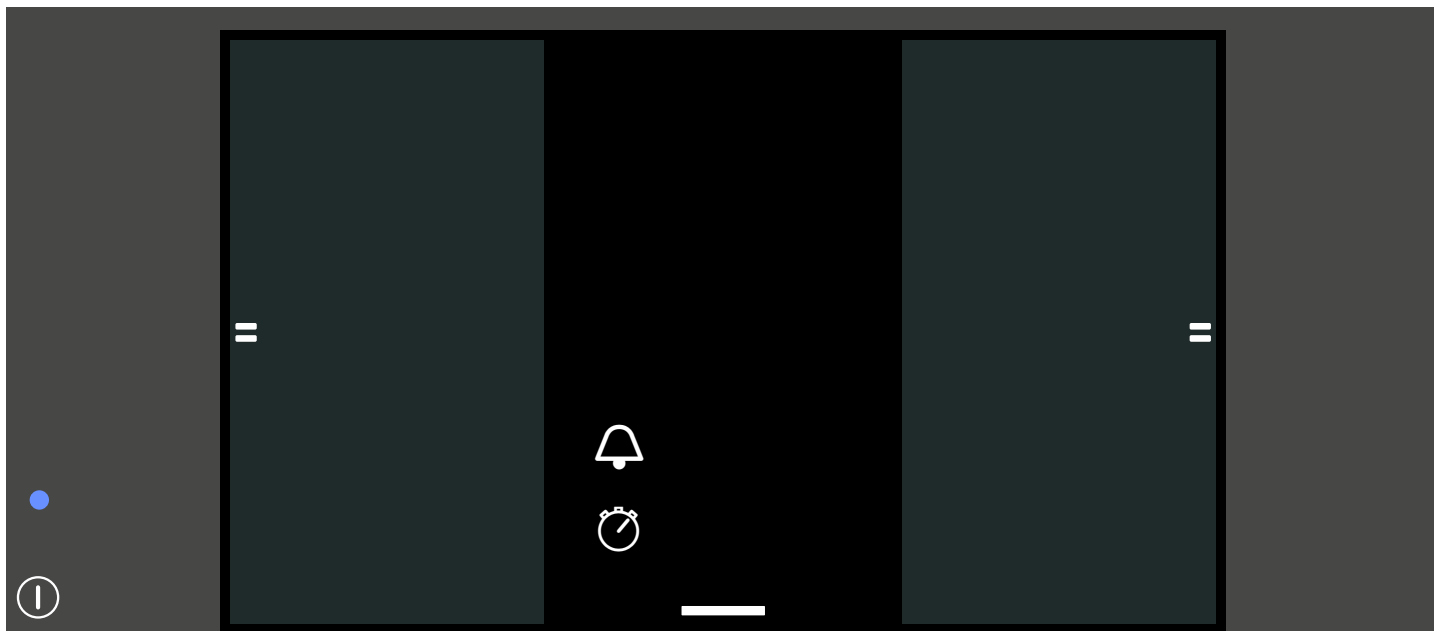
Recunoașterea automată a vasului












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

În acest capitol vă prezentăm afișajele, elementele de operare și diversele funcții ale aparatului dumneavoastră.




Panoul de comandă



Panourile de comandă	
	Înterupătorul principal
	Zona Flex
	Meniul de andocare
	Setări de bază
	Protecție la ștergere
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
	Meniul Info
	Programarea timpului de preparare
	Ceasul cu alarmă de bucătărie
	Funcția cronometru
	Treapta de putere

Panourile de comandă	
0-9	Trepte de putere
	Funcția de menținere la cald
	Funcția Move
	Funcția PowerBoost
	Funcția ShortBoost
	Senzor de prăjire
	Senzor de fierbere
	Asistență preparate

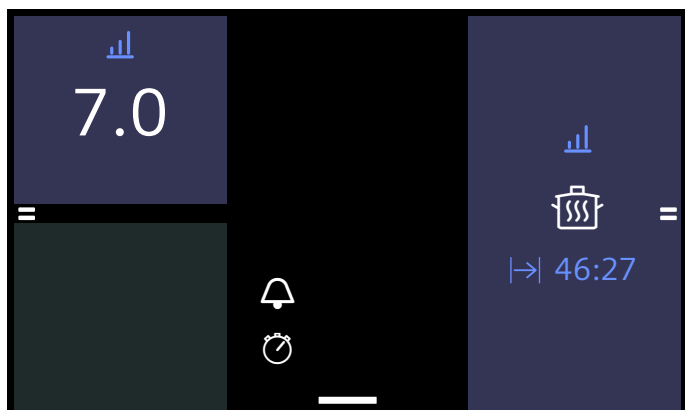
Zone de gătit

Zona de gătit		
	Zona de gătit simplă	Folosiți un vas de gătit de mărime adecvată.
	Zonă de gătit flexibilă	A se vedea secțiunea → "Zona Flex"
	Zona de gătit FlexPlus	Zonele de gătit FlexPlus se conectează întotdeauna împreună cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau stânga. A se vedea secțiunea → "Zona FlexPlus"
Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție"		

Imaginea de ansamblu a meniurilor

Structura intuitivă a meniului plitei dumneavoastră vă va ajuta să vă orientați rapid. Aici aflați mai multe despre meniurile cele mai importante.

Sectorul principal



În sectorul principal aveți o privire de ansamblu asupra zonelor de gătit individuale, în forma în care acestea sunt dispuse pe plita dumneavoastră. Vedeți modulurile de încălzire și treptele de putere selectate și funcțiile de timp ale treptelor de fierbere active. Prin atingerea unei zone de gătit, treceți în domeniul de setări al zonei de gătit corespunzătoare.

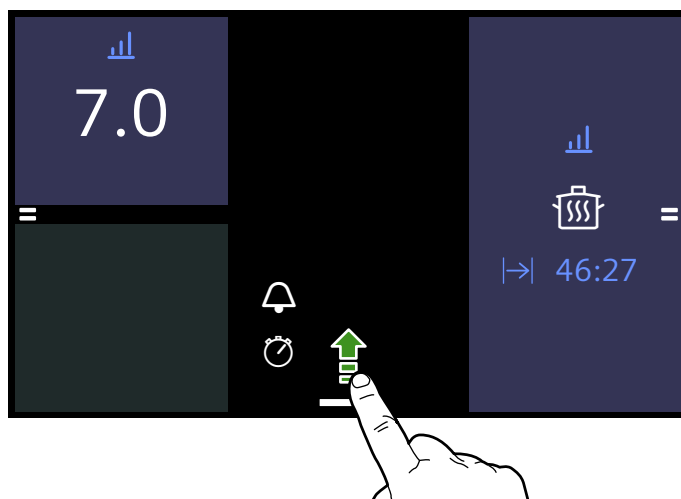
Domeniul de setări



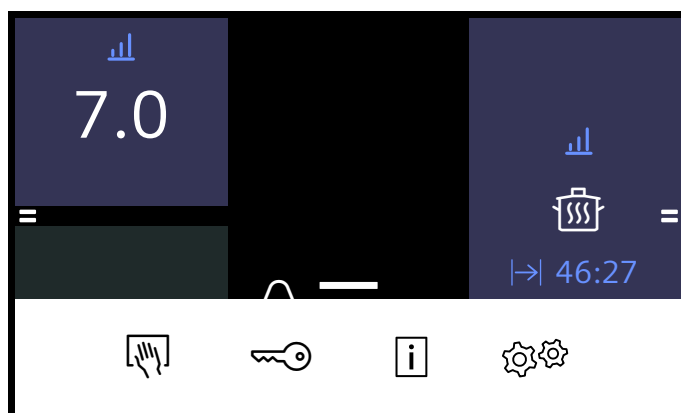
În domeniul de setări al unei zone de gătit puteți seta diversele moduri de preparare și trepte de putere pentru zona de gătit corespunzătoare. Treptele de putere le modificați prin atingere directă sau printr-un gest de ștergere a scalei. Modul de preparare îl modificați prin atingerea câmpului cu modul de preparare activ.

Meniul de andocare

Trageți simbolul de andocare din centrul marginii inferioare a ecranului în sus, pentru a deschide meniul de andocare.



În meniul de andocare aveți acces rapid la alte funcții și meniuri.



- Funcția de protecție la ștergere
- Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
- Meniul Info
- Setări de bază

Pentru a închide meniul de andocare, atingeți un loc din afara meniului de andocare. Puteți de asemenea să trageți pur și simplu meniul din nou în jos. După 10 secunde, meniul de andocare se închide automat.

Meniul Info

În meniul info ajungeți cu tasta Info din meniul de andocare. Aici puteți citi informații cu privire la funcțiile aparatului dumneavoastră.


Puteți obține informații cu privire la funcțiile curente și în afara meniului Info. În acest scop atingeți câmpul dorit de pe suprafața tactilă timp de câteva secunde. Apare o fereastră de informații, care descrie funcția curentă.

Moduri de preparare

Plita dvs. dispune de diverse moduri de preparare. Schimbare în meniul modului de preparare între modurile individuale. Ajungeți în acest meniu, în care atingeți modul de preparare curent din domeniul de setări.

Modul de preparare	Funcția
Treapta de putere	Reglarea manuală a temperaturii
Funcția Move	Reglarea temperaturii prin poziția veselei pe zonele de gătit
PowerBoost	Căldură mai mare decât cu treapta de putere 9.0
ShortBoost	Pe o perioadă scurtă, o căldură și mai mare decât PowerBoost
Menținere la cald	Menținerea la cald a preparatelor
Senzor de prăjire	Prăjire cu detectarea automată a temperaturii plitei
Funcții de gătit	Gătire cu detectarea automată a temperaturii senzorului de temperatură fără cablu
Preparate	Prăjire și fierbere cu preselecția preparatelor

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.


Atunci când zona de gătit va fi deconectată după un proces de preparare, 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.


Utilizarea aparatului

În acest capitol puteți citi cum efectuați setările pentru o zonă de gătit. Veți găsi în tabel trepte de putere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se efectuează cu întrerupătorul principal.

Conectare: apăsați tasta . Se emite un semnal acustic și ecranul tactil se aprinde. După o perioadă scurtă de conectare, plita este pregătită de funcționare.

Deconectare: apăsați tasta  până se sting afișajele. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când zonele de gătit s-au răcit suficient.

Indicații

- Plita se deconectează automat dacă toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 20 secunde.

- Setările alese rămân memorate primele 10 minute după deconectarea plitei. Dacă o reconectați în acest interval, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

Setarea zonei de gătit

Setați treapta de putere dorită de la 1 până la 9.

Treapta de putere 1 = treapta cea mai scăzută.

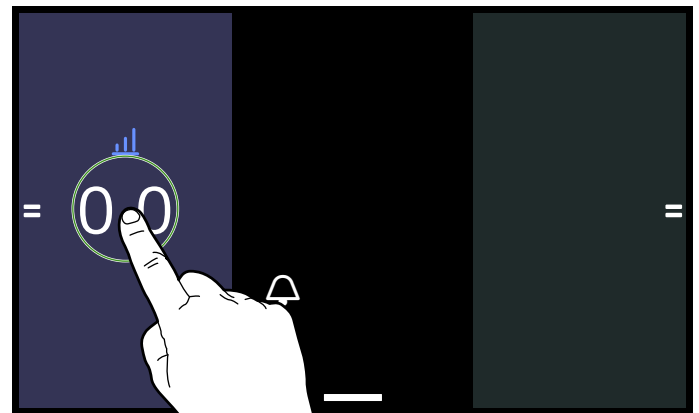
Treapta de putere 9 = treapta cea mai înaltă.

Fiecare treaptă de putere are o treaptă intermediară.

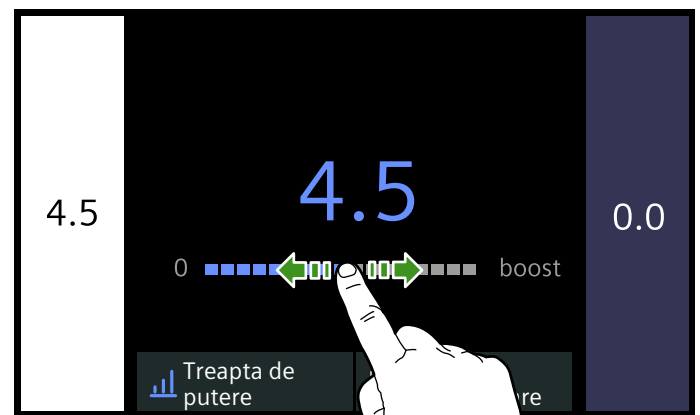
Selectarea zonei de gătit și a treptei de putere

Plita trebuie să fie conectată.

- Selectați zona de gătit prin atingere. Vederea comută în domeniul de setări pentru zona de gătit selectată.



- Selectați treapta de putere dorită prin atingerea directă sau printr-un gest de ștergere a scalei.



Treapta de putere este setată și va fi afișată în câmpul zonei de gătit selectate.

Printr-o nouă atingere a zonei de gătit active, treceți înapoi în vederea principală.

Prin atingerea unei alte zone de gătit, treceți direct în domeniul de setare al respectivei zone de gătit.

Modificarea treptei de putere

Selectați o zonă de gătit și apoi setați noua treaptă de putere în domeniul de setări al zonei de gătit.

Deconectarea zonei de gătit

Selectați o zonă de gătit și, în domeniul de setări al zonei de gătit, setați treapta de putere la 0. Zona de gătit se deconectează.

Indicații

- În cazul în care nu este așezat niciun vas de gătit pe o zonă de gătit activă, afișajul treptelor de putere se aprinde intermitent. După un anumit timp, zona de gătit se deconectează.
- Dacă pe o zonă de gătit este așezat un vas de gătit și încă nu a fost selectată nicio treaptă de putere, vasul de gătit va fi detectat automat. Zona de gătit corespunzătoare se aprinde.

Recomandări pentru gătit**Recomandări**

- Amestecați din când în când atunci când încălziți piureuri, supe cremă și sosuri groase.
- Pentru preîncălzire setați treapta de putere 8 - 9.

Tabel pentru preparare

În tabel este indicată treapta de putere adecvată pentru fiecare fel de mâncare. Timpul de preparare poate varia

- La prepararea cu capac, reduceți treapta de putere imediat ce ies aburi dintre capac și vasul de gătit.
- 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. Puteți seta timpul de preparare dorit cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie.
- Pentru un rezultat mai sănătos al preparării, este recomandabil ca uleiul sau grăsimea să nu fie încinse până la punctul de fumegare.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le consecutiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. Se recomandă utilizarea unor mănuși de protecție.
- Recomandări pentru un gătit eficient din punct de vedere energetic găsiți în capitolul → "Protecția mediului"

în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

	Treapta de putere	Timpul de preparare (min.)
Topire		
Ciocolată, glazură de ciocolată	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană, de ex. tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte*	1.5 - 2.5	-
Încălzirea în apă a cărnăciorilor*	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 45
Poșare, fierbere la foc mic		
Găluști, perișoare*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Béarnaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		

	Treapta de putere	Timpul de preparare (min.)
Fierbere, preparare la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană, supe	3.5 - 4.5	15 - 120
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Gulaș, congelat	3.5 - 4.5	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbușită		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș	3 - 4	50 - 60
Prăjire cu ulei puțin*		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel, congelat	6 - 7	8 - 12
Cotlete, 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
Hamburgeri, chiftele (grosime de 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
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 la tigaie, congelate	6 - 7	6 - 10
Clătite (prăjire consecutivă în grăsime încinsă)	6 - 7	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 6
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6
Prăjire în baie de ulei* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)		
Produse congelate, de ex. cartofi pai, nuggets de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6 - 7	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de ex. gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		

Zona Flex

O zonă de gătit flexibilă poate fi utilizată, în funcție de necesar, ca o zonă de gătit interconectată sau ca două zone de gătit independente.

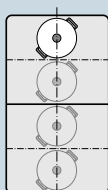
Zona de gătit flexibilă constă din patru inductoare, care funcționează independent unul de celălalt. Atunci când este în funcțiune zona flexibilă de gătit, va fi activat numai sectorul care este acoperit de vasul de gătit.

Plita pornește cu două zone de gătit interconectate.

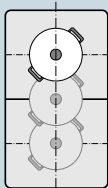
Recomandări pentru utilizarea recipientelor

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

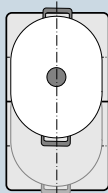
Ca zonă de gătit interconectată



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

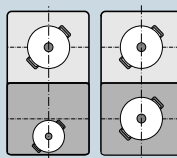


Diametrul de peste 13 cm
Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.



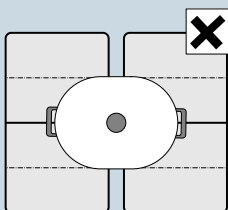
În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o zonă de gătit, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei de gătit flexibile.

Ca două zone de gătit independente



Zonele de gătit din față și din spate, fiecare cu câte două inductoare, pot fi utilizate independent una de cealaltă. Setări pentru fiecare zonă de gătit individuală treapta de putere dorită. Pe fiecare zonă de gătit utilizați numai un singur vas de gătit.

Recomandări




La plitele cu mai mult de o zonă de gătit flexibilă, așezați vesela astfel încât să acopere numai una dintre zonele de gătit flexibile.

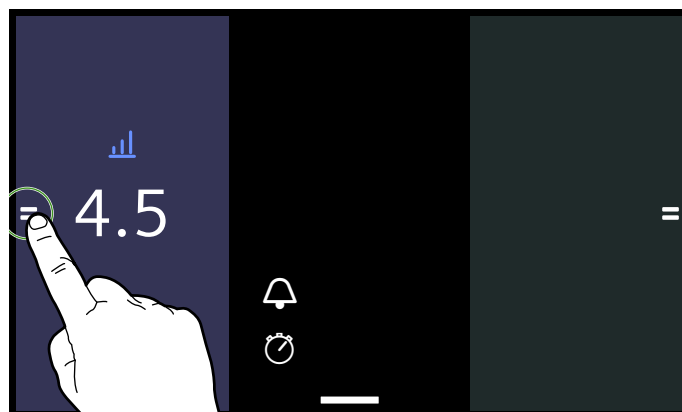
În caz contrar, zonele de gătit nu vor fi activate regulamentar și nu se va obține un rezultat bun al preparării.

Utilizarea ca două zone de gătit independente

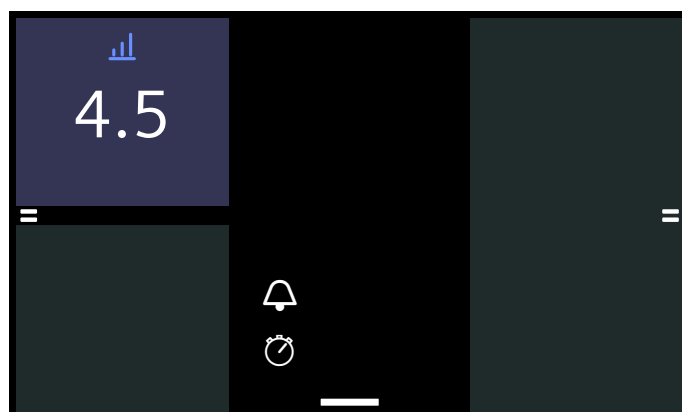
Zona de gătit flexibilă este folosită ca două zone de gătit independente.

Separarea zonei de gătit interconectate

Atingeți simbolul  din centrul zonei de gătit interconectate.



Zona de gătit interconectată este dezactivată. Cele două zone de gătit funcționează acum ca două zone de gătit independente.




Indicație: În cazul în care deconectați plita și o reconectați din nou mai târziu, zona de gătit flexibilă va fi modificată din nou într-o zonă de gătit interconectată. În capitolul → "Setări de bază" găsiți modul în care puteți modifica această presetare.

Utilizarea ca zonă de gătit interconectată

Zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca o singură zonă de gătit interconectată.

Interconectarea celor două zone de gătit

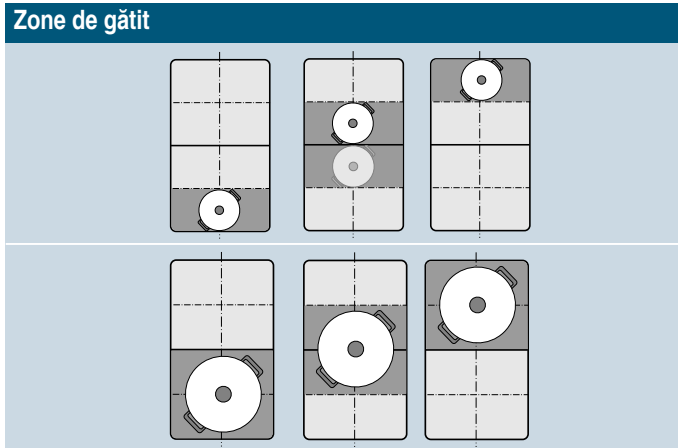
1. Așezați vasul de gătit.
2. Atingeți simbolul  dintre cele două zone de gătit flexibile.

Cele două zone de gătit individuale sunt acum interconectate. Puteți modifica treapta de putere sau modul de preparare per global, pentru zona de gătit interconectată.

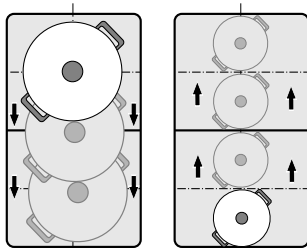
Funcția Move

Cu această funcție va fi activată întreaga zonă de gătit flexibilă și va fi împărțită în trei sectoare de gătit. Fiecare sector de gătit are o treaptă de putere presetată.

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




Cu această funcție poate fi ajustată simplu treapta de putere în timpul procesului de preparare, prin poziționarea vasului de gătit într-un alt sector.



Trepte de putere presetate:

Sectorul din față= treapta de putere 9.0

Sectorul central= treapta de putere 5.0

Sectorul din spate = treapta de putere 

Treptele de putere presetate pot fi modificate independent una de cealaltă. În capitoul → "Setări de bază" găsiți modul în care puteți efectua modificările.

Indicații

- În cazul în care se detectează mai mult de un vas de gătit pe zona de gătit flexibilă, funcția va fi dezactivată.
- Dacă vasul de gătit din interiorul zonei de gătit flexibile va fi ridicat sau mutat, plita pornește o căutare automată. Va fi setată treapta de putere a noului sector.
- Informații suplimentare cu privire la mărimea și poziționarea vasei de gătit găsiți în capitoul → "Zona Flex"

Activare

1. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. În meniul modurilor de preparare selectați funcția powerMove.
Funcția este activată.

Modificarea treptelor de putere

Treptele de putere ale zonelor de gătit individuale pot fi modificate în timpul procesului de preparare. Așezați vasul de gătit pe sectorul de gătit și modificați treapta de putere în domeniul de setări al sectorului de gătit respectiv.

Indicație: Atunci când se dezactivează funcția, treptele de putere ale celor trei sectoare de gătit vor fi resetate la valorile presetate.

Dezactivare

Selectați zona de gătit și atingeți butonul "deconectare" în domeniul de setări. Zona de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.

Funcția este dezactivată.

Zona FlexPlus

Plita dispune de două zone de gătit FlexPlus, care se găsesc între cele două zone de gătit flexibile și care sunt în funcțiune de fiecare dată cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau din stânga. Astfel pot fi utilizate vase de gătit mai mari și se pot obține rezultate mai bune ale preparării.

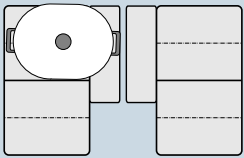
Fiecare dintre cele două zone de gătit FlexiPlus se conectează automat împreună cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau din stânga. Nu este posibil ca ele să fie conectate separat de fiecare dintre zonele de gătit flexibile aferente.

Indicații cu privire la veselă

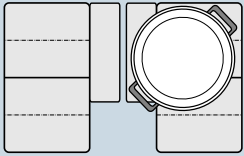
Pentru o bună detectare a vasului și o bună distribuție a căldurii, este recomandabil ca vasul de gătit să fie așezat centrat.

Vasul de gătit ar trebui să acopere zona de gătit laterală și zona de gătit extinsă.

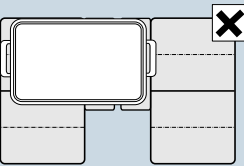
În funcție de mărimea vasului de gătit, zona de gătit flexibilă poate fi activată ca două zone de gătit independente sau ca o singură zonă de gătit:

Așezarea vaselor de gătit

Vas de gătit alungit:
Activați zona de gătit flexibilă ca două zone de gătit independente sau ca o singură zonă de gătit.



Vas de gătit rotund, mare:
Activați zona de gătit flexibilă ca o singură zonă de gătit.



Nu este permis ca vasul de gătit să acopere simultan ambele zone de gătit FlexPlus.

Activare

1. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit.
Indicație: Aveți grijă va vasul de gătit să acopere și zona de gătit FlexPlus.
2. Selectați zona de gătit și treapta de putere dorite.

Zona de gătit FlexiPlus este activată automat și este afișată pe display.

Dezactivare

Selectați zona de gătit și, în domeniul de setări, setați treapta de putere la 0. Zona de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.

Zona de gătit FlexPlus este dezactivată.

Funcții de timp

Plita dumneavoastră dispune de trei funcții de timp:

- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția de cronometru

Programarea timpului de preparare

Zona de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

Setările vor fi efectuate astfel

1. Selectarea zonei de gătit și a treptei de putere dorite.
2. În domeniul de setări al zonei de gătit dorite, selectați funcția Timer de deconectare.
3. Atingeți pentru a modifica timpul. Setați timpul de preparare dorit în ore și minute.
4. Atingeți simbolul ▷.

Începe decrementarea timpului de preparare.

Indicații

- Puteți părăsi această afișare prin atingerea din nou a câmpului zonei de gătit selectate. În acest caz, funcția pornește automat indiferent dacă pe zona de gătit se află un vas de gătit.
- În cazul în care zona de gătit flexibilă este aleasă ca zonă de gătit unică, timpul setat este același pentru întreaga zonă de gătit.

Senzorul pentru prăjit și funcțiile de gătit

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

Modificarea, întreruperea sau ștergerea timpului

Treceți la timpul de preparare prin selectarea funcției Timer de deconectare în domeniul de setări al zonei de gătit sau prin atingerea timpului de gătit în curs, în domeniul principal din respectiva zonă de gătit.

Pentru a modifica timpul de preparare, selectați un nou timp de preparare și atingeți apoi simbolul ▷.

Pentru a întrerupe timpul de preparare, atingeți simbolul □. Atingeți apoi simbolul ▷ pentru a continua timpul de preparare.

Pentru a șterge timpul de preparare, atingeți simbolul X.

După expirarea timpului

Zona de gătit se deconectează. Se emite un semnal acustic și treapta de putere va fi setată la 0.

Ceasul cu alarmă de bucătărie

Ceasul cu alarmă de bucătărie funcționează independent de zonele de gătit și de alte setări. După expirarea timpului, se emite un semnal acustic. Această funcție nu deconectează automat o zonă de gătit.

Setările vor fi efectuate astfel

1. Atingeți simbolul ⏰.
2. Atingeți pentru a modifica timpul. Setați timpul dorit în ore și minute.
3. Atingeți simbolul ▷
Timpul începe să se scurgă.

Indicație: Puteți părăsi această afișare prin atingerea săgeții din stânga sus de pe ecranul tactil.

Modificarea, întreruperea sau ștergerea timpului

Treceți la ceasul cu alarmă de bucătărie prin atingerea timpului în curs din domeniul principal.

Pentru a modifica timpul, setați un nou timp. Atingeți apoi simbolul ▷. Ceasul cu alarmă de bucătărie pornește cu noul timp.

Pentru a întrerupe timpul, atingeți simbolul □. Ceasul cu alarmă de bucătărie este întrerupt.

Pentru a șterge timpul, atingeți simbolul X. Ceasul cu alarmă de bucătărie este dezactivat.

După expirarea timpului

După expirarea timpului, se emite un semnal acustic.

După atingerea ceasului cu alarmă de bucătărie, afișajul se stinge.

Funcția de cronometru

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

Aceasta funcționează independent de zonele de gătit și de alte setări. Această funcție nu deconectează automat o zonă de gătit.

Activare

În domeniul principal atingeți simbolul ⌚.

Timpul începe să se scurgă.

Întreruperea și dezactivarea

Treceți la funcția de cronometru prin atingerea timpului în curs din domeniul principal.

Pentru a întrerupe timpul, atingeți simbolul ⏸. Atingeți simbolul ▶, pentru a continua funcția de cronometru.

Pentru a dezactiva funcția și pentru a reseta timpul, atingeți simbolul ✕.

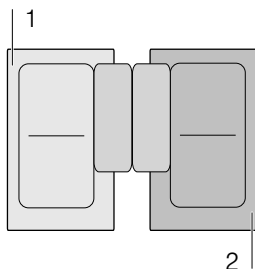
Indicație: Puteți părăsi această afișare prin atingerea săgeții din stânga sus de pe ecranul tactil.

Funcția PowerBoost

Cu această funcție pot fi încălzite cantități mari de apă mai repede decât cu treapta de putere 9.

După 10 minute, această funcție se deconectează automat.

Această funcție poate fi activată întotdeauna pentru o zonă de gătit atunci când cealaltă zonă de gătit a aceleiași grupe nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).



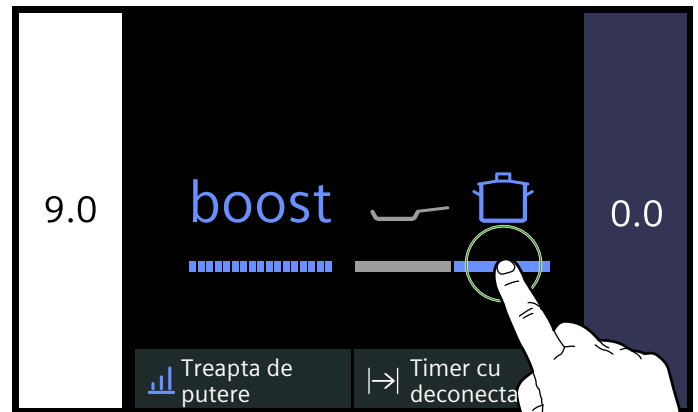
Indicație: Cu o zonă de gătit flexibilă, funcția poate fi activată și atunci când întregul sector este utilizat ca o singură zonă de gătit.

Activare

1. Selectați o zonă de gătit.
2. Pe gradația de la dreapta derulați până la "boost". Mențineți tasta apăsată.



3. Atingeți simbolul ⏏. Eliberați tasta.



Funcția este activată.

Dezactivare

Selectați zona de gătit și apoi setați o altă treaptă de putere din domeniul de setări.

Funcția este dezactivată.

Indicație: În anumite condiții, funcția se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele sistemului electronic din interiorul plitei.

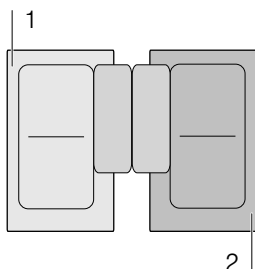
Funcția ShortBoost

Cu această funcție, vasele de gătit pot fi încălzite mai repede decât cu treapta de putere 9. Astfel alimentele pot fi încălzite foarte repede în tigaie, cu o cantitate redusă de ulei sau grăsime.

După 30 de secunde, această funcție se deconectează automat.

După dezactivarea funcției, selectați o treaptă adecvată pentru continuarea preparării alimentelor.

Această funcție poate fi activată întotdeauna pentru o zonă de gătit atunci când cealaltă zonă de gătit a aceleiași grupe nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).



Indicație: Cu o zonă de gătit flexibilă, funcția poate fi activată și atunci când întregul sector este utilizat ca o singură zonă de gătit.

Recomandări de utilizare

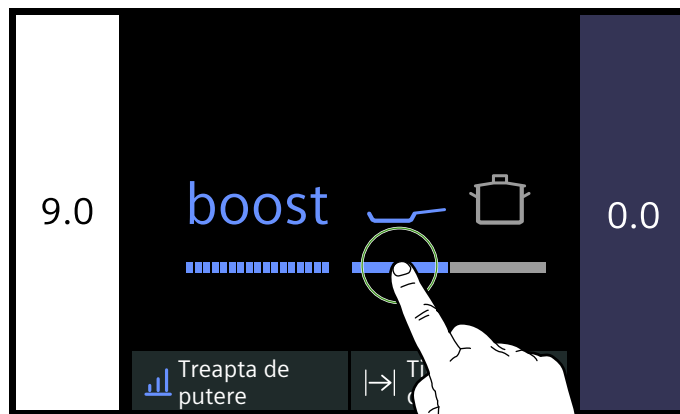
- Folosiți întotdeauna un vas de gătit care nu a fost încălzit în prealabil.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan. Nu utilizați vase cu fundul subțire.
- Nu lăsați niciodată la încălzit fără a supraveghea vase de gătit goale, ulei, unt sau untură.
- Nu puneți niciun capac pe vasul de gătit.
- Așezați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

Activare

1. Selectați o zonă de gătit.
2. Pe gradația de la dreapta derulați până la "boost". Mențineți tasta apăsată.



3. Atingeți simbolul . Eliberați tasta.



Funcția este activată.

Dezactivare

Selectați zona de gătit și apoi setați o altă treaptă de putere din domeniul de setări.

Funcția este dezactivată.

Indicație: În anumite condiții, funcția se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele sistemului electronic din interiorul plitei.

Funcția de menținere la cald

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

Activare

1. Selectați zona de gătit dorită.
2. Selectați treapta de putere de pe gradație. Funcția este activată. Zona de gătit afișează simbolul .

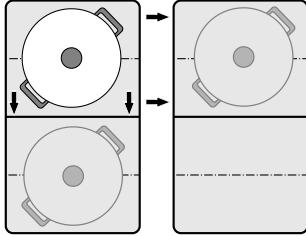
Dezactivare

1. Selectați zona de gătit.
2. În domeniul de setări, setați treapta de putere la 0. Zona de gătit se deconectează. Simbolul se stinge și se afișează indicatorul de căldură reziduală. Funcția este dezactivată.

Transferul setărilor

Cu această funcție, modul de preparare, treapta de putere și timpul de preparare programat pot fi transferate de la o zonă de gătit la alta.

Pentru a transfera setările, așezați vasul de gătit de pe zona de gătit conectată pe o altă zonă de gătit.



Indicație: Informații suplimentare cu privire la poziționarea corectă a vaselor de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

Activare

1. Așezați vasul de gătit de pe zona de gătit activă pe o altă zonă de gătit.
Vasul de gătit va fi detectat. După un timp scurt, pe display se afișează interogarea dacă doriți să preluați setările de până acum pentru noua zonă de gătit.
2. Confirmați preluarea setărilor.

Setările vor fi transferate la noua zonă de gătit. Zona de gătit inițială va fi dezactivată.

Indicații

- Deplasați vasul de gătit pe o zonă de gătit care nu este conectată, la care încă nu ați făcut presetările sau pe care nu era așezat mai înainte niciun vas de gătit.
- Setările funcțiilor Boost și Sensorul pentru prăjire nu pot fi transferate în acest mod către o altă zonă de gătit.
- Dacă se mută mai multe vase de gătit, funcția este gata de operare numai pentru ultimul dintre vasele mutate.
- În timpul interogării pentru preluarea setărilor, mutați vasul de gătit înapoi pe ultima zonă de gătit, pentru a găti în continuare cu setările precedente. Pentru aceasta nu este necesară o confirmare.

Funcțiile de asistență la gătit

Funcțiile de asistență la gătit reprezintă garanția pentru o preparare simplă și promit rezultate excelente la gătit. Treptele de temperatură recomandate sunt adecvate pentru fiecare tip de gătit.

Ele permit procese de preparare fără o fierbere excesivă și promit rezultate perfecte la fierbere și la prăjire.

Senzorii măsoară temperatura vasului de gătit pe parcursul întregului proces de gătit. Acest lucru permite o reglare a puterii la gătit, pentru a se păstra temperatura corectă.

Atunci când s-a atins temperatura selectată, se poate adăuga alimentul. Temperatura va fi menținută constantă automat, fără să fie necesară modificarea treptei de temperatură.

Zonele de gătit care dispun de un senzor pentru prăjire sunt marcate prin simbolul senzorului pentru prăjire.

Funcțiile de gătit sunt disponibile pentru toate zonele de gătit, atâta timp cât există un senzor de temperatură fără cablu.



În acest capitol obțineți informații despre:

- Funcțiile de asistență la gătit
- Vase de gătit adecvate
- Senzori și accesorii speciale
- Funcții și treptele de putere
- Preparate recomandate
- Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu

Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit







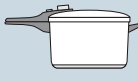



Cu funcțiile de asistență la gătit, pentru fiecare preparat se poate alege tipul de preparare cel mai adecvat.

Tabelul prezintă diversele setări disponibile ale funcțiilor pentru asistentul de gătit:

Funcțiile de asistență la gătit	Treptele de temperatură	Vase de gătit	Disponibil pentru	Activare
Senzor de prăjire				
Înăbușire/prăjire cu grăsime puțină	1, 2, 3, 4, 5		Toate zonele de gătit	

*Preîncălzire cu capac și prăjire în baie de ulei fără capac.

Dacă plita nu dispune de un senzor de temperatură fără cablu, acesta poate fi achiziționat ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile noastre de service abilitate.

Funcțiile de asistență la gătit	Treptele de temperatură	Vase de gătit	Disponibil pentru	Activare
Funcții de gătit				
Încălzire / menținere la cald	1/70 °C		Toate zonele de gătit	
Poșare	2/90 °C		Toate zonele de gătit	
Fierbere	3/100 °C		Toate zonele de gătit	
Preparare în oala sub presiune	4/120 °C		Toate zonele de gătit	
Prăjire în oală cu ulei mult*	5/170 °C		Toate zonele de gătit	
*Preîncălzire cu capac și prăjire în baie de ulei fără capac. Dacă plita nu dispune de un senzor de temperatură fără cablu, acesta poate fi achiziționat ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile noastre de service abilitate.				

Vase de gătit adecvate

Alegeți zona de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului și așezați vasul de gătit central pe această zonă de gătit.

Funcțiile de gătit nu sunt adecvate pentru prăjirea într-o tigaie, așa cum este posibil cu senzorul pentru prăjire.

Există tigăi pentru care senzorul pentru prăjire este adecvat în mod optim. Acestea pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile noastre tehnice de service. Indicați întotdeauna numărul de referință corespunzător:

- HZ390210 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- HZ390220 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- HZ390230 tigaie cu un diametru de 21 cm.
- HZ390250 tigaie cu un diametru de 28 cm.

Aceste tigăi sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât este posibilă prăjirea cu ulei puțin.

Indicații

- Senzorul pentru prăjire a fost setat special pentru acest tip și mărime de tigaie.
- Alte tipuri de tigăi se pot supraîncălzi și temperatura se poate instala sub sau peste treapta de temperatură aleasă. Încercați mai întâi treapta de temperatură cea mai scăzută și modificați-o în funcție de necesități.

Pentru funcțiile de gătit este adecvat orice vas de gătit care poate fi utilizat pentru prepararea cu inducție. Informații cu privire la vesela de gătit adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

În tabelul funcțiilor de asistență la gătit este indicată vesela de gătit adecvată pentru fiecare funcție.

Senzori și accesorii speciale

Senzorii măsoară pe parcursul întregului proces de gătit temperatura oalei sau a tigăii. Astfel, puterea va fi reglată cu mare precizie și va fi menținută temperatura corectă.

Plita dvs. dispune de două sisteme diferite pentru măsurarea temperaturii:

- Senzorul de prăjire: sub plită se găsesc senzori de temperatură. Aceștia controlează temperatura fundului tigăii.
- Funcții de gătit: un senzor de temperatură transmite temperatura oalei către panoul de comandă. El va fi atașat pe oală.

Pentru a utiliza funcțiile de gătit, aveți nevoie de un senzor de temperatură fără cablu.

Dacă plita dvs. nu are atașat un senzor de temperatură fără cablu, îl puteți achiziționa ulterior din comerțul de specialitate sau prin intermediul unităților noastre tehnice de service, cu indicarea numărului de referință HZ39050.

Informații despre senzorul de temperatură fără cablu găsiți în secțiunea → "Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu"

Funcții și trepte de preparare termică

Senzor de prăjire

Cu senzorul pentru prăjire puteți prepara alimente la tigaie, cu puțin ulei.

Avantaje

- Zona de gătit se încălzește numai dacă este necesar. Astfel se economisește energie electrică. Uleiul sau grăsimea nu se vor încălzi excesiv.

- Atunci când tigaia goală a atins temperatura optimă pentru adăugarea uleiului și alimentului, se emite un semnal acustic.

Indicații

- Nu așezați capac pe tigaie pentru că, în caz contrar, regulatorul nu funcționează. Însă puteți folosi o sită de protecție contra stropirii, pentru a evita stropii de grăsime.



- Utilizați ulei sau grăsime adecvată pentru prăjire. În cazul în care utilizați unt, margarină, ulei de măsline presat la rece 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 zonă de gătit are o temperatură mai mare decât vasul de gătit sau invers, senzorul de temperatură nu va fi activat corect.
- Pentru prăjirea cu mult ulei într-o oală, utilizați întotdeauna funcțiile de gătit. "Prăjire cu o cantitate mare de ulei într-o oală", treapta de fierbere 5.

Treptele de temperatură

Treapta de temperatură	Adecvată pentru
1 foarte scăzută	Prepararea și reducerea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.
2 scăzută	Prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.
3 medie - scăzută	Prăjirea peștelui și a alimentelor din carne tocată grosier, de ex. chifteluțe și cârnăciori.
4 medie - înaltă	Prăjirea fripturilor, mediu sau pătruns, a alimentelor congelate, pane și tocate mărunț, de ex. șnițele, ragout și legume.
5 înaltă	Prăjirea alimentelor la temperaturi mari, de ex. fripturi în sânge, crochete de cartofi și cartofi prăjiți.

Setările vor fi efectuate astfel

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

1. Selectați zona de gătit. În meniul modurilor de preparare, selectați modul de preparare Senzor pentru prăjire.
2. Selectați treapta de temperatură dorită. Funcția este activată. Simbolul de temperatură  se aprinde intermitent, până în momentul în care se atinge temperatura de prăjire. La atingerea temperaturii de prăjire se emite un semnal acustic. Simbolul de temperatură  nu se mai aprinde intermitent și rămâne aprins.
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 zona de gătit și în domeniul de setări setați treapta de putere la 0. Zona de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.

Funcții de gătit

Cu aceste funcții puteți încălzi, prepara, fierbe alimente, le puteți prepara în oala sub presiune sau le puteți prăji într-o oală cu ulei din abundență, la temperatură controlată.

Aceste funcții sunt disponibile pentru toate zonele de gătit.

Domenii și trepte de temperatură

Funcții de gătit	Treapta de temperatură	Domeniul de temperatură	Adecvată pentru
Încălzire, menținere la cald	1/70 °C	60 - 70 °C	de ex. supe, punci
Poșare	2/90 °C	80 - 90 °C	de ex. orez, lapte
Fierbere	3/100 °C	90 - 100 °C	de ex. paste, legume

Avantaje

- Zona de gătit se încălzește numai dacă acest lucru este necesar pentru menținerea temperaturii. Astfel se poate economisi energia și uleiul nu va fi încălzit excesiv. Temperatura este controlată continuu. În acest fel se previne o revărsare a preparatului din vas în timpul gătitului. În plus, nu este necesară modificarea treptei de temperatură.
- Funcțiile de gătit vă anunță când apa sau uleiul a atins temperatura optimă, pentru a introduce alimentul (a se vedea în tabel diferențele indicate pentru alimentul de preparat care trebuie adăugat chiar de la început).

Indicații

- Este necesar ca nivelul conținutului vasului de gătit să ajungă la înălțimea corespunzătoare, pentru a acoperi bandajul de silicon al senzorului de temperatură.
- Pentru prăjirea cu puțin ulei, folosiți întotdeauna senzorul de prăjire.
- Orientați vasul de gătit întotdeauna astfel, încât senzorul de temperatură să nu fie îndreptat spre un alt vas de gătit.
- Nu este permisă îndepărtarea senzorului de temperatură de pe vasul de gătit în timpul procesului de preparare. Când s-a terminat procesul de preparare, funcțiile pot fi selectate pentru o altă zonă de gătit.
- După procesul de preparare îndepărtați senzorul de temperatură. Atenție, senzorul de temperatură poate fi foarte fierbinte.

Funcții de gătit	Treapta de temperatură	Domeniul de temperatură	Adecvată pentru
Preparare în oala sub presiune	4/120 °C	110 - 120 °C	de ex. pui, tocană.
Prăjire în oală cu ulei mult	5/170 °C	170 - 180 °C	de ex. gogoși, chifteluțe

Sugestii pentru gătitul cu funcțiile de gătit

- Funcția Încălzire/Menținere la cald: produse congelate porționate, de ex. spanac. Așezați produsul congelat în vasul de gătit. Adăugați cantitatea de apă indicată de producător. Acoperiți vasul de gătit și selectați treapta 1/70 °C. Amestecați din când în când.
- Funcția Poșare: îngroșarea preparatelor, de ex. a sosurilor. Dați în fierț preparatul la temperatura recomandată. După îngroșare, lăsați preparatul să se umfle la treapta 2/90 °C. Atunci când se emite semnalul sonor, mențineți preparatul la cald la această treaptă pentru timpul necesar.
- Funcția Fierbere: încălziți apa într-un vas acoperit cu capac. Aceasta nu se revarsă. Selectați treapta de temperatură 3/100 °C.
- Funcția Fierbere în oală sub presiune: respectați recomandările producătorului. După semnalul sonor, continuați prepararea pentru timpul recomandat. Selectați treapta de temperatură 4/120 °C.
- Funcția Prăjire în oală cu mult ulei: încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. După semnalul sonor, luați capacul și adăugați alimentul. Selectați treapta de temperatură 5/170 °C.

Indicații

- Fierbeți întotdeauna în vasul acoperit cu capac. Excepție: "Prăjire în oală cu ulei mult", treapta de temperatură 5/170 °C.
- În cazul în care nu se emite un semnal acustic, asigurați-vă că pe oală se găsește un capac.
- Nu încingeți niciodată ulei fără supraveghere. Utilizați ulei sau grăsime adecvate pentru prăjire în baie de ulei. Nu folosiți amestecuri de diverse grăsimi pentru prăjire, ca de ex. ulei cu untură. Amestecurile de grăsimi fierbinți pot face spumă.
- Dacă rezultatul gătitului nu este mulțumitor, de ex. la fierberea cartofilor, data următoare folosiți mai multă apă, dar păstrați treapta de temperatură recomandată.

Setarea punctului de fierbere

Punctul de începere a fierberii apei depinde de altitudinea localității dvs. de domiciliu față de nivelul mării. Dacă apa fierbe prea tare sau prea slab, este posibilă setarea punctului de fierbere. Procedați după cum urmează:


- Selectați funcția de gătit, a se vedea capitolul → "Setări de bază"
- Setarea de bază este setată în modul standard la 200 - 400 m. Dacă localitatea dvs. de domiciliu este situată la o altitudine între 200 și 400 m peste nivelul mării, nu este necesară setarea punctului de fierbere, în celelalte cazuri alegeți setarea care corespunde altitudinii peste nivelul mării a localității dvs. de reședință.

Indicație: Treapta de temperatură 3/100 °C este suficientă pentru o fierbere eficientă, chiar dacă apa nu clocotește foarte tare. Dacă totuși nu sunteți mulțumiți de rezultatul fierberii, puteți modifica setarea punctului de fierbere.

Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă

Înainte de prima utilizare a funcțiilor de gătit, trebuie realizată conexiunea dintre senzorul de temperatură fără cablu și panoul de comandă.

1. Deschideți meniul de andocare.
2. Deschideți setările de bază și selectați punctul de meniu Senzor de fierbere
3. Selectați opțiunea „Adăugare senzor de fierbere nou“.


În decurs de 30 de secunde apăsați pe simbolul  de pe senzorul de temperatură fără cablu. După câteva secunde, pe display apare rezultatul conexiunii senzorului de temperatură cu panoul de comandă.

Imediat ce senzorul de temperatură a fost conectat corect cu panoul de comandă, sunt disponibile funcțiile de gătit.

Indicații




- O conectare greșită ca urmare a unei defecțiuni a senzorului de temperatură poate apărea din următoarele motive:
 - Eroare de comunicare Bluetooth.
 - Simbolul de pe senzorul de temperatură nu a fost apăsat în decurs de 30 de secunde de la selectarea zonei de gătit.
 - Bateria senzorului de temperatură este consumată.
- Resetați senzorul de temperatură și executați din nou procesul de conectare.
- În cazul unei conexiuni defectuoase ca urmare a unei defecțiuni de transmitere, executați încă o dată procesul de conectare. În cazul în care conexiunea este în continuare defectuoasă, adresați-vă unității tehnice service abilitate.

Resetarea senzorului de temperatură fără cablu

1. Atingeți simbolul  pentru aprox. 8-10 secunde. Între timp, afișajul LED al indicatorului senzorului de temperatură se aprinde intermitent de trei ori. La a treia aprindere a LED-ului, resetarea pornește. În acel moment luați degetul de pe simbol. De îndată ce LED-ul se stinge, senzorul de temperatură fără cablu este resetat.
2. Repetați procesul de conectare de la punctul 2.

Setările vor fi efectuate astfel

1. Fixarea senzorului de temperatură pe oală, a se vedea capitolul → "Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu"

- Așezați o oală cu lichid suficient pe poziția de gătit dorită și acoperiți întotdeauna cu un capac.
- Selecționați zona de gătit pe care se găsește vasul de gătit cu senzorul de temperatură. În meniul modurilor de preparare al zonei de gătit, selecționați modul de preparare Funcții de gătit.
- Atingeți simbolul  al senzorului de temperatură fără cablu.
- Selecționați din tabel treapta de temperatură potrivită. Funcția este activată. Simbolul de temperatură  se aprinde intermitent, până când apa sau uleiul a atins temperatura adecvată pentru a introduce alimentul. La atingerea temperaturii se emite un semnal acustic. Simbolul de temperatură  nu se mai aprinde intermitent și rămâne aprins.

- După semnalul sonor, luați capacul și adăugați alimentul. În timpul procesului de preparare, mențineți oala închisă.

Indicație: La funcția “Prăjire în oală cu mult ulei”, nu acoperiți oala.

Deconectarea funcțiilor de gătit

Selecționați zona de gătit și în domeniul de setări setați treapta de putere la 0. Zona de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.

Preparate recomandate

Următorul tabel prezintă o selecție de preparate și este sortat pe alimente. Temperatura și timpul de preparare depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Carne	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Prăjire cu ulei puțin			
Șnițel*	Senzor de prăjire	4	6 - 10
Șnițel, pane*	Senzor de prăjire	4	6 - 10
File**	Senzor de prăjire	4	6 - 10
Cotlete*	Senzor de prăjire	3	10 - 15
Cordon bleu*	Senzor de prăjire	4	10 - 15
Șnițel vienez*	Senzor de prăjire	4	10 - 15
Friptură, în sânge**	Senzor de prăjire	5	6 - 8
Friptură, preparată mediu**	Senzor de prăjire	5	8 - 12
Friptură, bine făcută*	Senzor de prăjire	4	8 - 12
Piept de pasăre*	Senzor de prăjire	3	10 - 20
Ruladă din brânză și ficat	Senzor de prăjire	2	6 - 9
Julien de vită***	Senzor de prăjire	4	7 - 12
Gyros***	Senzor de prăjire	4	7 - 12
Slănină*	Senzor de prăjire	2	5 - 8
Carne tocată***	Senzor de prăjire	4	6 - 10
Hamburger*	Senzor de prăjire	3	6 - 15
Chiftele*	Senzor de prăjire	3	6 - 15
Chiftele umplute*	Senzor de prăjire	3	10 - 20
Cârnăciori Bratwurst fierți*	Senzor de prăjire	3	8 - 20
Cârnăciori Bratwurst cruzi*	Senzor de prăjire	3	8 - 20
* Întoarceți de mai multe ori.			
** Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul sonor.			
*** Amestecați regulat.			
**** Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele după semnalul sonor.			
***** Adăugați alimentul de preparat de la început.			
***** Încingeți uleiul acoperit cu capac. Prăjiți pe porții, fără capac.			

Carne	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Poșare			
Cărnăciori****	Funcții de gătit	2 / 90 °C	10 - 20
Funcția Fierbere			
Perişoare****	Funcții de gătit	3 / 100 °C	20 - 30
Supă de găină****	Funcții de gătit	3 / 100 °C	60 - 90
File de vită vienez****	Funcții de gătit	3 / 100 °C	60 - 90
Funcția Fierbere în oala sub presiune			
Găină*****	Funcții de gătit	4 / 120 °C	15 - 25
Vită*****	Funcții de gătit	4 / 120 °C	15 - 25
Funcția Prăjire în baie de ulei			
Bucăți de pul*****	Funcții de gătit	5/170 °C	10 - 15
Chifteluțe*****	Funcții de gătit	5/170 °C	10 - 15
* Întoarceți de mai multe ori. ** Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul sonor. *** Amestecați regulat. **** Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele după semnalul sonor. ***** Adăugați alimentul de preparat de la început. ***** Încingeți uleiul acoperit cu capac. Prăjiți pe porții, fără capac.			

Pește	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Prăjire cu ulei puțin			
File de pește, natur*	Senzor de prăjire	4	10 - 20
File de pește, pane*	Senzor de prăjire	3	10 - 20
Creveți*	Senzor de prăjire	4	4 - 8
Crabi*	Senzor de prăjire	4	4 - 8
Pește întreg*	Senzor de prăjire	3	10 - 20
Funcția Poșare			
Prepararea la aburi a peștelui**	Funcții de gătit	2 / 90 °C	15 - 20
Funcția Prăjire în baie de ulei			
Pește, în aluat cu bere***	Funcții de gătit	5 / 170 °C	10 - 15
Pește, pane***	Funcții de gătit	5 / 170 °C	10 - 15
* Întoarceți de mai multe ori. ** Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele după semnalul sonor. *** Încingeți uleiul acoperit cu capac. Prăjiți pe porții, fără capac.			

Preparate cu ouă	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Prăjire cu ulei puțin			
Ouă ochiuri în unt*	Senzor de prăjire	2	2-6
Ouă ochiuri în ulei**	Senzor de prăjire	4	2-6
Ouă jumări***	Senzor de prăjire	2	4-9
Omletă****	Senzor de prăjire	2	3-6
Clătite****	Senzor de prăjire	5	1,5 - 2,5
Frigănele****	Senzor de prăjire	3	4-8
Clătite cu stafide****	Senzor de prăjire	3	10-15
Funcția Fierbere			
Fierberea ouălor*****	Funcții de gătit	3 / 100 °C	5-10
Adăugați untul și alimentele în tigaie după semnalul sonor.			
** Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul sonor.			
*** Amestecați regulat.			
**** Încingeți uleiul acoperit cu capac. Prăjiți fără capac, pe porții (tabelul arată durata totală per porție).			
***** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

Legume și leguminoase	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Prăjire cu ulei puțin			
Usturoi*	Senzor de prăjire	2	2-10
Cepe*	Senzor de prăjire	2	2-10
Dovlecei Zucchini**	Senzor de prăjire	3	4-12
Vinete**	Senzor de prăjire	3	4-12
Ardei*	Senzor de prăjire	3	4-15
Ciuperci*	Senzor de prăjire	4	10-15
Prăjirea sparanghelului verde**	Senzor de prăjire	3	4-15
Călirea legumelor în ulei*	Senzor de prăjire	1	10-20
Glasarea legumelor*	Senzor de prăjire	3	6-10
Funcția Fierbere			
Fierbere broccoli***	Funcții de gătit	3 / 100 °C	10-20
Fierbere conopidă***	Funcții de gătit	3 / 100 °C	10-20
Fierbere varză***	Funcții de gătit	3 / 100 °C	30-40
Fierbere fasole verde***	Funcții de gătit	3 / 100 °C	15-30
Năut****	Funcții de gătit	3 / 100 °C	60-90
Mazăre***	Funcții de gătit	3 / 100 °C	15-20
Linte****	Funcții de gătit	3 / 100 °C	45-60
* Amestecați regulat.			
** Întoarceți de mai multe ori.			
*** Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele după semnalul sonor.			
**** Adăugați alimentul de preparat de la început.			
***** Încingeți uleiul acoperit cu capac. Prăjiți pe porții, fără capac.			

Legume și leguminoase	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Fierbere în oala sub presiune			
Legume în oala sub presiune****	Funcții de gătit	4 / 120 °C	3 - 6
Năut în oala sub presiune****	Funcții de gătit	4 / 120 °C	25 - 35
Fasole în oala sub presiune****	Funcții de gătit	4 / 120 °C	25 - 35
Linte în oala sub presiune****	Funcții de gătit	4 / 120 °C	10 - 20
Funcția Prăjire în baie de ulei			
Prăjire în baie de ulei a legumelor pane*****	Funcții de gătit	5 / 170 °C	4 - 8
Prăjire în baie de ulei a legumelor în aluat cu bere*****	Funcții de gătit	5 / 170 °C	4 - 8
Prăjire în baie de ulei a ciupercilor pane*****	Funcții de gătit	5 / 170 °C	4 - 8
Prăjire în baie de ulei a ciupercilor în aluat cu bere*****	Funcții de gătit	5 / 170 °C	4 - 8
* Amestecați regulat.			
** Întoarceți de mai multe ori.			
*** Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele după semnalul sonor.			
**** Adăugați alimentul de preparat de la început.			
***** Încingeți uleiul acoperit cu capac. Prăjiți pe porții, fără capac.			

Cartofi	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Prăjire cu ulei puțin			
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă*	Senzor de prăjire	5	6 - 12
Cartofi prăjiți din cartofi cruzi*	Senzor de prăjire	4	15 - 25
Crochete de cartofi**	Senzor de prăjire	5	2,5 - 3,5
Tartă de cartofi elvețiană Röstli***	Senzor de prăjire	1	50 - 55
Cartofi glasați*	Senzor de prăjire	3	15 - 20
Funcția Poșare			
Găluște de cartofi****	Funcții de gătit	2 / 90 °C	30 - 40
Funcția Fierbere			
Fierberea cartofilor*****	Funcții de gătit	3 / 100 °C	30 - 45
Funcția Fierbere în oala sub presiune			
Cartofi în oala sub presiune*****	Funcții de gătit	4 / 120 °C	10 - 20
* Amestecați regulat.			
** Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.			
Adăugați untul și alimentele în tigaie după semnalul sonor.			
*** Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele după semnalul sonor.			
**** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

Paste și cereale	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare încăpând de la semnalul acustic (min.)
Funcția Poșare			
Orez*	Funcții de gătit	2 / 90 °C	25 - 35
Mămăligă**	Funcții de gătit	2 / 90 °C	3 - 8
Griș cu lapte**	Funcții de gătit	2 / 90 °C	5 - 10
Funcția Fierbere			
Paste făinoase**	Funcții de gătit	3 / 100 °C	7 - 10
Paste făinoase umplute**	Funcții de gătit	3 / 100 °C	6 - 15
Funcția Fierbere în oala sub presiune			
Orez în oala sub presiune***	Funcții de gătit	4 / 120 °C	6 - 8
* Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele după încingere.			
** Amestecați regulat.			
*** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

Supe	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare încăpând de la semnalul acustic (min.)
Funcția Poșare			
Supe cremă*	Funcții de gătit	2 / 90 °C	10 - 15
Funcția Fierbere			
Supă limpede (fond)**	Funcții de gătit	3 / 100 °C	60 - 90
Supe instant*	Funcții de gătit	3 / 100 °C	5 - 10
Funcția Fierbere în oala sub presiune			
Supă limpede (fond) în oala sub presiune**	Funcții de gătit	4 / 120 °C	20 - 30
* Amestecați regulat.			
** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

Sosuri	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare încăpând de la semnalul acustic (min.)
Funcția Prăjire cu ulei puțin			
Sos de roșii cu legume*	Senzor de prăjire	1	25 - 35
Sos Béchamel*	Senzor de prăjire	1	10 - 20
Sos de brânză*	Senzor de prăjire	1	10 - 20
Reducerea sosurilor*	Senzor de prăjire	1	25 - 35
Sosuri dulci*	Senzor de prăjire	1	15 - 25
* Amestecați regulat			

Deserturi	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Poșare			
Orez cu lapte*	Funcții de gătit	2 / 90 °C	40 - 50
Terci de ovăz*	Funcții de gătit	2 / 90 °C	10 - 15
Compot**	Funcții de gătit	3 / 100 °C	15 - 25
Budincă de ciocolată*	Funcții de gătit	2 / 90 °C	3 - 5
Funcția Prăjire în baie de ulei			
Prăjirea berlinezelor***	Funcții de gătit	5 / 170 °C	5 - 10
Prăjirea gogoșilor***	Funcții de gătit	5 / 170 °C	5 - 10
Prăjirea gogoșilor cu cremă Buñuelos***	Funcții de gătit	5 / 170 °C	5 - 10
* Amestecați regulat.			
** Adăugați alimentul de preparat de la început.			
*** Încingeți uleiul acoperit cu capac. Prăjiți pe porții, fără capac.			

Produse congelate	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
Funcția Prăjire cu ulei puțin			
Șnițel*	Senzor de prăjire	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor de prăjire	4	10 - 30
Piept de pasăre*	Senzor de prăjire	4	10 - 30
Crochete de pui*	Senzor de prăjire	4	10 - 15
Gyros**	Senzor de prăjire	3	10 - 15
Kebab**	Senzor de prăjire	3	10 - 15
File de pește, natur*	Senzor de prăjire	3	10 - 20
File de pește, pane*	Senzor de prăjire	3	10 - 20
Crochete din pește*	Senzor de prăjire	4	8 - 12
Prăjire cartofi prăjiți**	Senzor de prăjire	5	4 - 6
Preparate la tigaie**	Senzor de prăjire	3	6 - 10
Rulouri de primăvară*	Senzor de prăjire	4	10 - 30
Camembert*	Senzor de prăjire	3	10 - 15
Funcția Încălzire/menținere la cald			
Legume în sos cu smântână de gătit**	Funcții de gătit	1 / 70 °C	15 - 20
Funcția Fierbere			
Fasole verde***	Funcții de gătit	3 / 100 °C	15 - 30
Funcția Prăjire în baie de ulei			
Prăjire cartofi prăjiți****	Funcții de gătit	5 / 170 °C	4 - 8
* Întoarceți de mai multe ori.			
** Amestecați regulat.			
*** Adăugați alimentele după semnalul sonor.			
**** Încingeți uleiul acoperit cu capac. Prăjiți pe porții, fără capac.			

Alte	Funcțiile de asistență la gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare încălzind de la semnalul sonor (min.)
Funcția Prăjire cu ulei puțin			
Prăjire Camembert*	Senzor de prăjire	3	7 - 10
Crutoane**	Senzor de prăjire	3	6 - 10
Feluri gata preparate, uscate***	Senzor de prăjire	1	5 - 10
Prăjirea migdalelor****	Senzor de prăjire	4	3 - 15
Prăjirea nucilor****	Senzor de prăjire	4	3 - 15
Prăjirea sămburilor de pin****	Senzor de prăjire	4	3 - 15
Funcția Încălzire/menținere la cald			
Încălzirea supei gulaș*****	Funcții de gătit	1 / 70 °C	10 - 20
Încălzirea vinului fierț*****	Funcții de gătit	1 / 70 °C	-
Funcția Poșare			
Încălzirea laptelui*****	Funcții de gătit	2 / 90 °C	3 - 10
* Întoarceți de mai multe ori.			
** Amestecați regulat.			
*** Adăugați apa după semnalul sonor. Adăugați alimentul când fierbe apa.			
**** Adăugați alimentele în tigaie după semnalul sonor.			
***** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

Preparate

Cu această funcție puteți prepara diferite alimente. Aparatul selectează pentru dvs. setarea optimă.

Selectarea și setarea programului

1. Selectați zona de gătit dorită.
2. În domeniul de setări al zonei de gătit dorite, selectați modul de încălzire "Asistență preparare".
3. Selectați grupa de programe dorită.
4. Selectați preparatul dorit.

Veți fi ghidați complet prin procesul de setare pentru preparatul selectat și veți primi instrucțiuni pentru prepararea felului de mâncare selectat.

Anularea programului

Alegeți treapta de putere 0 sau modificați modul de încălzire, pentru a anula programul.

Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu

În această secțiune obțineți următoarele informații:

- Lipirea bandajului de silicon
- Utilizarea senzorului de temperatură fără cablu
- Curățare
- Înlocuirea bateriei

Senzorul de temperatură și bandaje din silicon puteți achiziționa din comerțul de specialitate sau prin unitățile noastre tehnice de service. Indicați numărul de referință corespunzător.

00577921	Set cu 5 bandaje de silicon
HZ39050	Senzor de temperatură și set cu 5 bandaje de silicon

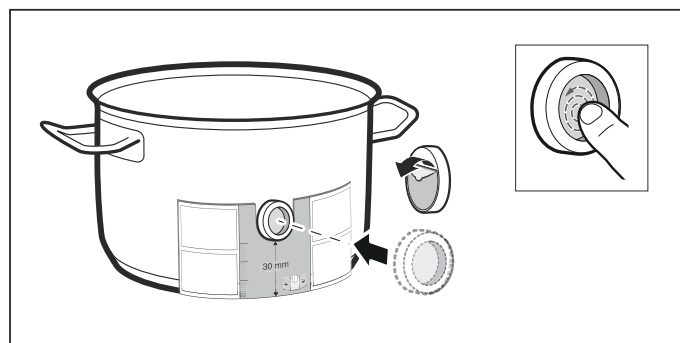
Lipirea bandajului de silicon

Bandajul de silicon fixează senzorul de temperatură pe vasul de gătit.

Atunci când se folosește pentru prima dată o oală cu funcțiile de gătit, trebuie atașat bandajul de silicon.

Procedați după cum urmează:

1. Locul de lipire de pe oală trebuie să fie fără grăsime. Curățați oala, uscați-o bine și frecăți locul de lipire de ex. cu spirt.
2. Îndepărtați folia de protecție de pe bandajul de silicon. Cu ajutorul șablonului din pachetul de livrare, lipiți bandajul de silicon la înălțimea corespunzătoare pe oală.



3. Apăsăți bandajul de silicon, inclusiv suprafața interioară.

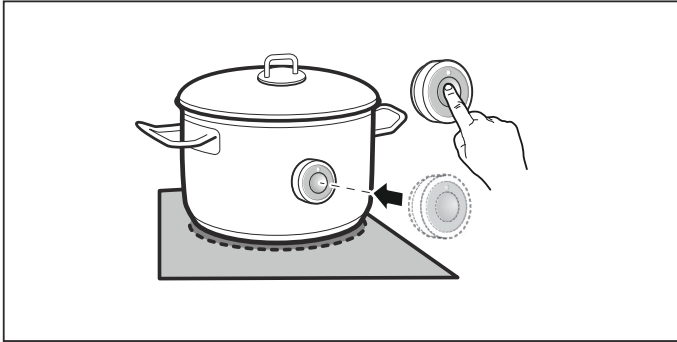
Pentru a se întări corect, adezivul are nevoie de 1 oră. Nu folosiți și nu curățați vasul de gătit în această perioadă.

Indicații

- Nu țineți vesela cu bandaj de silicon pe o perioadă mai lungă de timp în soluție de spălat.
- În cazul în care bandajul de silicon se desprinde, este necesar să folosiți unul nou.

Utilizarea senzorului de temperatură fără cablu

Aplicați senzorul de temperatură pe bandajul de silicon astfel încât să se ajusteze perfect.



Indicații

- Asigurați-vă că bandajul de silicon este complet uscat înainte să aplicați senzorul de temperatură.
- Așezați vesela pentru gătit astfel încât senzorul de temperatură să fie îndreptat spre suprafața exterioară a plitei.
- Nu este permis ca senzorul de temperatură să fie îndreptat spre un alt vas de gătit fierbinte, pentru a se preveni o încălzire excesivă a acestuia.
- După preparare, luați senzorul de temperatură de pe oală. Păstrați-l într-un loc curat, sigur, și nu în apropierea unor surse de căldură.
- Puteți utiliza până la trei senzori de temperatură simultan.

Curățare

Nu este permisă curățarea senzorului de temperatură fără cablu în mașina de spălat vase.

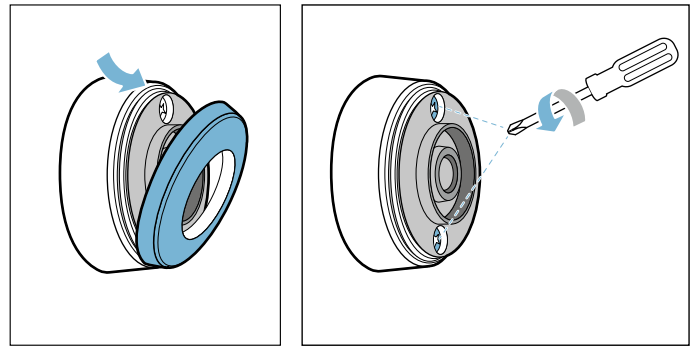
Informații pentru curățarea senzorului de temperatură găsiți în capitolul → "Curățarea"

Înlocuirea bateriei

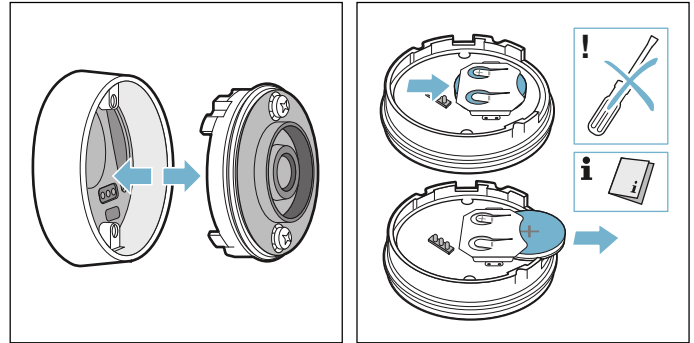
În cazul în care a fost apăsat simbolul de pe senzorul de temperatură fără fir și LED-ul nu se aprinde, s-a descărcat bateria.

Înlocuirea bateriei:

1. Scoateți capacul de silicon de pe partea inferioară a carcasei. Deșurubați șuruburile cu o șurubelniță.

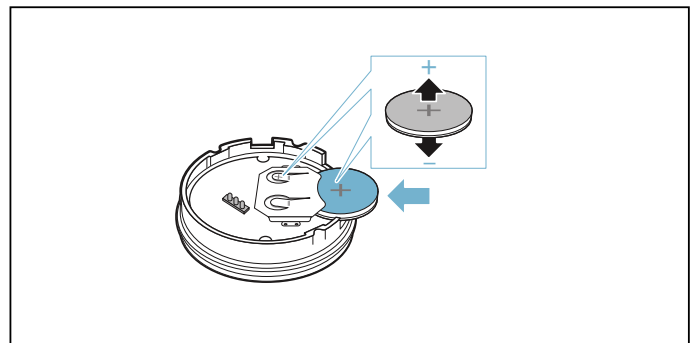


2. Scoateți partea superioară a carcasei. Îndepărtați vechea baterie. Introduceți bateria nouă. Acordați atenție polarității.

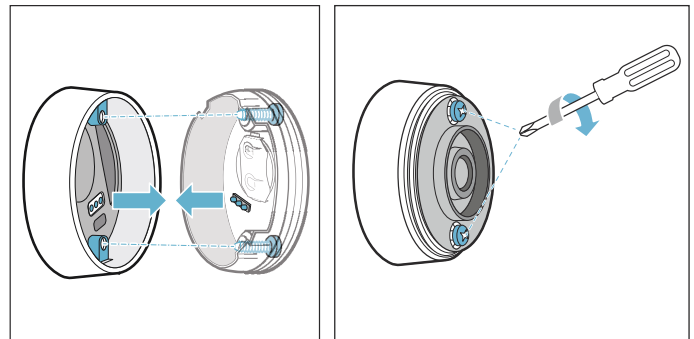


Atenție!

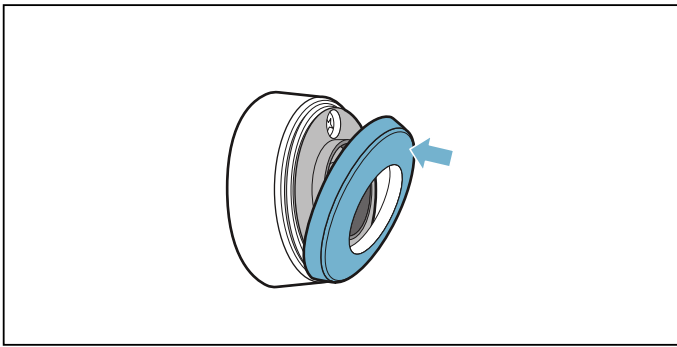
Pentru îndepărtarea bateriei, nu folosiți obiecte din metal. Nu atingeți contactele.



3. Asamblați la loc partea superioară și cea inferioară ale carcasei. Acordați atenție orientării corecte a știfturilor de contact.



4. Aplicați din nou capacul de silicon pe partea inferioară a carcasei senzorului de temperatură.



Indicație: Utilizați numai baterii de înaltă calitate, de tipul CR2032. Acestea durează un timp foarte îndelungat.

Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcția Senzor de temperatură fără cablu corespunde cerințelor fundamentale și celorlalte prevederi relevante ale Directivei 1999/5/CE.

O declarație de conformitate R&TTE detaliată se găsește pe internet, la adresa www.siemens-home.com, pe pagina de produs a aparatului dvs., în secțiunea Documente suplimentare.

Logo-urile și marca Bluetooth® sunt mărci înregistrate și proprietatea firmei Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către BSH Hausgeräte GmbH se realizează sub licență. Toate celelalte mărci și nume de mărci sunt mărci și nume de mărci ale respectivelor firme.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor



Toate zonele de gătit trebuie să fie deconectate.

Activare

1. Deschiderea meniului de andocare.
2. Atingeți simbolul .

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat. Plita este blocată.

Dezactivare

1. Conectați plita de la întrerupătorul principal .
2. Atingeți simbolul  din display și mențineți-l apăsat timp de 4 secunde.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat. 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 conectată, setările pot fi modificate. Pentru a se evita acest lucru, plita dispune de funcția de blocare a panoului de comandă în scopul curățării.

Activare

1. Deschiderea meniului de andocare
2. Atingeți simbolul .

Protecția la ștergere este activă. Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde. Puteți șterge suprafața fără a modifica setările.

Dezactivare

După 30 de secunde, panoul de comandă va fi deblocat automat. Pentru o anulare rapidă a funcției Protecție la ștergere, atingeți orice parte de pe display și mențineți apăsat timp de 4 secunde.

Indicații

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

Deconectarea automată de siguranță

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

Zona de gătit va înceta să se mai încălzească. Pe display apare o indicație.


La atingerea unui simbol oarecare, afișajul se deconectează. Zona de gătit poate fi acum setată din nou.

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

Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse presetări. Puteți adapta aceste presetări la propriile dvs. uzanțe.

Deschiderea setărilor de bază

Deschideți setările de bază prin intermediul simbolului  din meniul de andocare. Toate zonele de gătit trebuie să fie deconectate.

Navigarea în cadrul setărilor de bază

În imaginea de ansamblu a meniurilor treceți cu degetul în sus sau în jos, pentru a defila în diversele setări. Atingeți o setare pentru a obține alte opțiuni în submeniurile acesteia.

Într-un submeniu, atingeți simbolul săgeată din stânga sus, pentru a ajunge înapoi în imaginea de ansamblu.

Părăsirea setărilor de bază

În imaginea de ansamblu atingeți simbolul săgeată din stânga sus, pentru a părăsi setările de bază.

Salvarea modificărilor sau renunțarea la acestea

La părăsirea setărilor de bază veți fi întrebați dacă doriți să salvați ultimele modificări efectuate sau dacă renunțați la acestea. La salvare, modificările devin active. Dacă renunțați, veți anula ultimele modificări

Setare	Descriere și opțiuni
Limba	Puteți modifica limba de afișare a aparatului.
Semnale acustice	Puteți alege ce semnale acustice să redea aparatul dvs. <ul style="list-style-type: none"> ■ Toate semnalele acustice oprite – Aparatul nu redă niciun fel de semnale acustice. ■ Toate semnalele acustice pornite* – Aparatul redă toate semnalele acustice. ■ Numai semnalele acustice de eroare pornite – Aparatul redă semnale acustice numai la mesajele de eroare.
Durata semnalului acustic	Puteți modifica durata semnalelor acustice.
Sunet pentru taste	Puteți selecta dacă aparatul să redea semnale acustice la atingerea câmpurilor și simbolurilor de pe displayul tactil.
Luminozitatea displayului	Puteți modifica luminozitatea displayului.
Inducție vario	Puteți selecta dacă, după pornire, sectoarele Flex ale plitei să fie comutate împreună sau separat.
Treptele powerMove	Puteți modifica liber treptele presetate ale funcției Move.
Siguranța pentru copii	Puteți bloca plita cu sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicând utilizarea lui în mod nepermis de către aceștia. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manual* – Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor trebuie conectat și deconectat întotdeauna manual. ■ Automat – Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când deconectați plita.
Logo marcă	Puteți seta dacă la pornirea aparatului să fie afișat logo-ul de marcă.
reStart	Puteți seta cât timp să memoreze aparatul, după deconectare, ultimele setări utilizate.
*Presetare la livrare	

Setare	Descriere și opțiuni
Consum maxim de putere	Puteți limita puterea totală a plitei și o puteți adapta la conexiunea locală la rețea. Pentru adaptare luați legătura cu comerciantul.
Consum de energie	Puteți selecta dacă după deconectare aparatul să afișeze consumul de energie.
Senzor de fierbere	Puteți adăuga un nou senzor de fierbere.
Funcția de fierbere	Puteți înscrie altitudinea în raport cu nivelul mării a localității dvs. de domiciliu, pentru ca senzorul de fierbere să funcționeze cu precizie mai mare.
Testul vaselor de gătit	Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate pentru prepararea cu inducție.
Informații despre aparat	Puteți obține informații despre aparatul dvs.
Setări din fabrică	Puteți reseta toate setările la starea de livrare.

*Presetare la livrare

Afișajul consumului de energie

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

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

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

1. Așezați vasul de găti rece cu cca. 200 ml de apă în centrul acelei zone de gătit care se potrivește cel mai bine ca diametru la fundul vasului.
2. Mergeți la setările de bază și selectați punctul de meniu Test de veselă. Funcția este activată.

După 10 secunde apare pe display rezultatul cu privire la calitatea și rapiditatea procesului de preparare. Atingeți zona de gătit corespunzătoare pe display, pentru a afla mai multe despre rezultatul testului de veselă.

Indicații

- Zona de gătit flexibilă este o zonă de gătit unică; folosiți un singur vas de gătit.
- Atunci când zona 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 unul satisfăcător.
- Găsiți informații cu privire la această funcție în capitolul → "Setări de bază".
- Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit găsiți în capitolele → "Gătitul cu inducție" și → "Zona Flex".

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
- Aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

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

Puteți achiziționa răzuitoare pentru geamuri adecvate de la unitatea service 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.

Senzor de temperatură fără cablu

Senzorul de temperatură

Curățați senzorul de temperatură cu o lavetă umedă. Nu îl curățați niciodată în mașina de spălat vase. Nu îl scufundați în apă și nu îl spălați sub jet de apă.

După ce ați gătit, îndepărtați senzorul de temperatură de pe oală. Păstrați-l într-un loc curat, sigur, ca de exemplu în ambalajul său și nu în apropierea unor surse de căldură.

Bandaj de silicon

Înainte de aplicarea la senzorul de temperatură, curățați-l și uscați-l. Adecvat pentru mașina de spălat vase.

Indicație: Nu țineți vesela cu bandaj de silicon pe o perioadă mai lungă de timp în soluție de spălat.

Fereastra senzorului de temperatură

Fereastra senzorului trebuie să fie întotdeauna curată și uscată. Procedați după cum urmează:

- Îndepărtați regulat murdăriile și stropii de grăsime.
- Pentru curățare folosiți o lavetă moale sau bețișoare cu vată și soluție pentru curățat geamuri.

Indicații

- Nu folosiți mijloace de curățare abrazive, gen bureți de frecat și perii sau agenți de curățare pastă.
- Nu atingeți fereastra senzorului cu degetele. O puteți murdări sau zgâria.

Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

Utilizare

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

Siguranța pentru copii este activată.

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

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

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

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

Zgomote

De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

În funcție de natura fundului 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 gătitul la o treaptă de putere mare. Zgomotul dispare sau îi scade volumul dacă va fi redusă treapta de putere.

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 dacă două zone de găti funcționează simultan la treapta de putere cea mai mare. Fluierăturile dispar sau devin mai slabe dacă se reduce treapta de putere.

Zgomot de ventilator:

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

Vase de gătit

Care vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?

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

De ce nu se încălzește zona de gătit și treapta de putere se aprinde intermitent?

Zona de gătit pe care este așezat vasul de gătit nu este conectată.

Asigurați-vă că zona de gătit pe care este așezat vasul de gătit este conectată.

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

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

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

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

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

Curățare**Cum se curăță plita?**

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

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

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor recomandări și sugestii.

Indicații, avertizări și mesaje de eroare

În cazul în care apare o problemă, pe display vor fi afișate indicații, avertizări sau mesaje de eroare. Urmăriți indicațiile de pe ecranul tactil, pentru a remedia problema.

Indicație: La unele avertizări va fi afișat un cod de eroare. Dacă este necesar, indicați și acest cod de eroare în cazul unei solicitări a unității service abilitate.

Recomandări

Problemă	Remediere
Plita nu poate fi conectată.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice 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.
Treapta de putere a zonei de gătit nu poate fi mărită.	Puterea totală a plitei a fost limitată. Ajustați puterea totală la "Consumul maxim de putere" în setările de bază. Un vas de gătit foarte mare pe aceeași jumătate a plitei poate influența treapta de putere maximă. Repartizați din nou vasele de gătit.
Funcția PowerBoost a fost dezactivată sau nu poate fi activată.	Puterea totală a plitei a fost limitată. Ajustați puterea totală la "Consumul maxim de putere" în setările de bază.
Se emite un semnal acustic dacă se găsește un obiect pe ecranul tactil.	Îndepărtați obiectul și confirmați indicația de pe afișaj. Puteți efectua din nou setările plitei. Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
Vasul de gătit nu este detectat.	Este posibil ca vasul de gătit să nu fie adecvat pentru inducție.
Plita reacționează neobișnuit sau nu mai poate fi operată corect.	Deconectați aparatul prin intermediul siguranței sau comutatorului de protecție de la tabloul de siguranțe. Așteptați câteva secunde și reconectați-l.
Pe display se afișează "E".	Selecțați zona de gătit pentru a citi codul de eroare.

Modul Demo

Dacă pe display apare simbolul **DEMO MODE**, modul Demo este activ. Aparatul nu încălzește în modul Demo.

Deconectați aparatul de la alimentarea cu energie electrică. Așteptați câteva secunde și reconectați aparatul. După deconectare, dezactivați modul Demo de la setările de bază într-un interval de 3 minute.

Serviciul pentru clienți

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

Numărul E și numărul FD

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

Plăcuța de fabricație cu numerele se află:

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

Numărul E poate fi de asemenea găsit pe partea vitroceramică 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 erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați 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 HZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

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

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire		Preparare	
			Durata de preparare (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică	Capac
Topirea ciocolatei Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire		Preparare	
			Durata de preparare (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică	Capac
<p>Tocană de linte din conservă</p> <p>De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco.</p> <p>Temperatura inițială 20 °C</p>						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
<p>Prepararea sosului Béchamel</p> <p>Temperatura laptelui: 7 °C</p> <p>Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de linguriță de sare</p>						
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 rântaș 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
<p>Prepararea orezului cu lapte</p> <p>Orez cu lapte, preparat cu capac</p> <p>Temperatura laptelui: 7 °C</p> <p>Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setați treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea.</p> <p>Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min.</p>						
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	8.5	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
<p>Orez cu lapte, preparat fără capac</p> <p>Temperatura laptelui: 7 °C</p> <p>Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Selectați treapta de fierbere recomandată, iar când laptele a atins temperatura de cca. 90 °C, lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă pentru aproximativ 50 min.</p>						
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	8.5	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	8.5	cca. 5:30	Nu	2.5	Nu
<p>*Rețetă conform DIN 44550</p> <p>**Rețetă conform DIN EN 60350-2</p>						

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire		Preparare	
			Durata de preparare (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică	Capac
Prepararea orezului*						
Temperatura apei: 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.5	Da
Pulpă de porc prăjită						
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C						
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prepararea clătitorilor**						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați						
Cantitatea: 1,8 l ulei de floarea soarelui per porție; 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Oală Ø 22 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	Nu	9	Nu
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján
Produs de BSH Hausgeräte GmbH sub licență Siemens AG



9001148187
96051050