

SIEMENS



## Főzőfelület

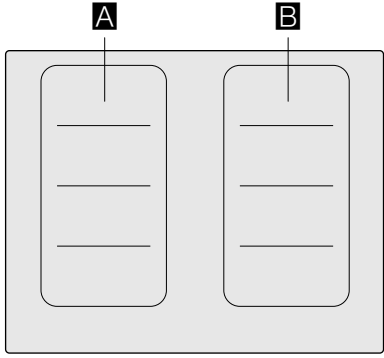
### Plită

EX...LX...

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

hu	Használati utasítás .....	3
ro	Instrucțiuni de utilizare .....	42

Register  
your  
product  
online



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

\* IEC 60335-2-6



# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>		<b>Főzősegéd funkciók</b> .....	<b>19</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>5</b>	Főzősegéd funkciók .....	19	
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>6</b>	Megfelelő edények .....	20	
	Áttekintés .....	6	Szenzorok és extra tartozékok .....	20	
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>7</b>	Funkciók és főzési fokozatok .....	20	
	Energia-megtakarítási tanácsok .....	7	Ajánlott ételek .....	24	
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....	7	A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása .....	28	
	<b>Főzés indukcióval</b> .....	<b>7</b>	Megfelelőségi nyilatkozat .....	30	
	Előnyök indukciós főzéskor .....	7		<b>Gyerekszár</b> .....	<b>30</b>
	Edények .....	7	Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása .....	30	
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>9</b>	Automatikus gyermekbiztonsági zár .....	30	
	Kezelőfelület .....	9		<b>Törlési védelem</b> .....	<b>31</b>
	Főzőhelyek .....	10		<b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....	<b>31</b>
	Maradék hő-kijelzés .....	10		<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>32</b>
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>11</b>		Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	33
	Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	11		<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....	<b>34</b>
	Főzőhely beállítása .....	11		<b>Edényteszt</b> .....	<b>34</b>
	Főzési tanácsok .....	11		<b>Tisztítás</b> .....	<b>35</b>
	<b>Rugalmas zóna</b> .....	<b>14</b>		Főzőlap .....	35
	Tanácsok az edények használatához .....	14		Főzőfelület kerete .....	35
	Egyetlen főzőhelyként .....	14		Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő .....	35
	Két független főzőhelyként .....	14		<b>Gyakran ismételt kérdések (GYIK)</b> .....	<b>36</b>
	<b>Move funkció</b> .....	<b>15</b>		<b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....	<b>37</b>
	Aktiválás .....	15		<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>39</b>
	Kikapcsolás .....	15		Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.) .....	39
	<b>Időfunkciók</b> .....	<b>16</b>		<b>Próbaételek</b> .....	<b>40</b>
	A főzési idő programozása .....	16			
	A konyhai óra .....	16			
	Stopperóra funkció .....	17			
	<b>PowerBoost funkció</b> .....	<b>17</b>			
	Bekapcsolás .....	17			
	Kikapcsolás .....	17			
	<b>ShortBoost funkció</b> .....	<b>18</b>			
	Javastratok a használathoz .....	18			
	Bekapcsolás .....	18			
	Kikapcsolás .....	18			
	<b>Melegen tartási funkció</b> .....	<b>18</b>			
	Bekapcsolás .....	18			
	Kikapcsolás .....	18			

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) és az Online-Shop-ban: [www.siemens-eshop.com](http://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 eselik.

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerezni.

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 főzőfunkciók használata esetén a beállított főzőhelynek illeszkednie kell ahhoz a főzőhelyhez, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel ellátott fazék található.

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.

## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

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

### Figyelmeztetés – 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 hőálló főzőedényt használjon.
- A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

## A sérülések okai

### Figyelem!

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

### Áttekintés

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

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

## Környezetvédelem

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

### Energia-megtakarítási tanácsok

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

### Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

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

## Főzés indukcióval

### Előnyök indukciós főzéskor

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

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

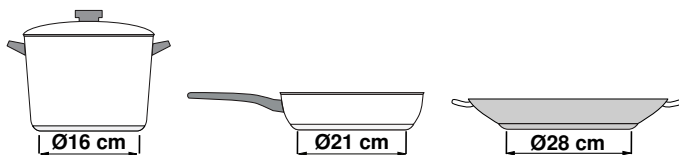
### Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

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

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

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

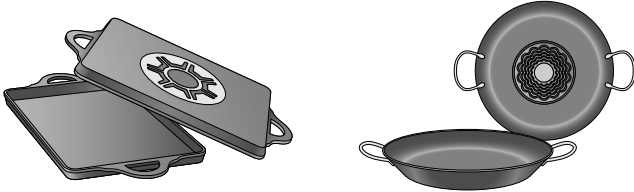


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

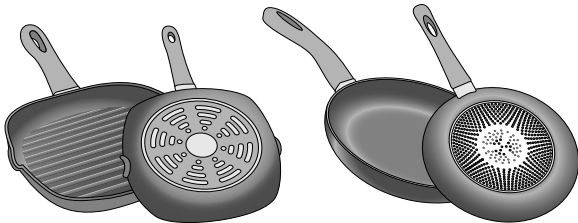


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

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



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



### Nem megfelelő edények

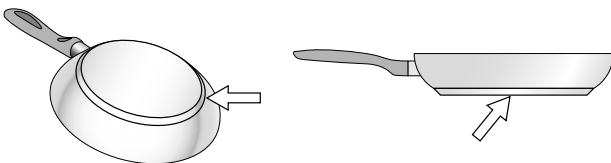
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

### Az edény aljának tulajdonságai

Az edény aljának tulajdonságai befolyásolhatják a főzési eredményt. Olyan anyagokból készült edényeket és serpenyőket használjon, amelyek 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.



### Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

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

### Vékony aljú vagy üres edények

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

### Edényfelismerés

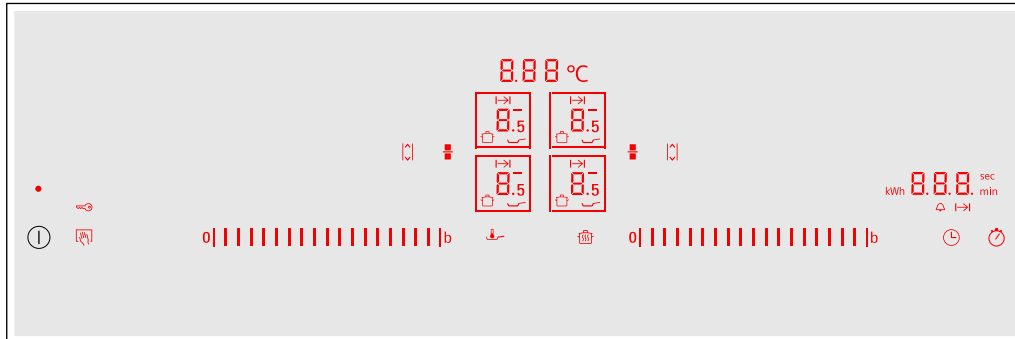
Az edényfelismerésnek mindegyik főzőhely esetében van egy alsó határa, amely az edény aljának ferromágneses átmérőjétől és anyagától függ. Ezért mindig azt a főzőhelyet javasoljuk használni, amelyik a legmegfelelőbb az edény aljának átmérőjéhez.




## A készülék megismerése

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

### Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Főzőhely kiválasztása
	Beállítási tartomány
	Powerboost és Shortboost funkció
	Rugalmas főzőzóna
	Move funkció
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából és gyerekzár
	Melegen tartási funkció
	Sütésérzékelő
	Főzési idő programozása és konyhai óra
	Stopperóra funkció

Kijelzések	
	Üzemállapot
	Főzési fokozatok
	Maradék hő
	PowerBoost funkció
	ShortBoost funkció
	Melegentartási funkció
	Sütőszenzor
	Főzőfunkciók
	Főzőfunkciók hőmérséklete
	Időzítés funkció
	Gyerekzár
	Főzési idő beállítása
	Rövid idő jelzőóra
	Időzítési kijelzések
	Energiafogyasztás

### Kezelőfelületek

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

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

### Utasítások

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

## Főzőhelyek

Főzőhely	
☐	Egyszerű főzőhely Megfelelő méretű főzőedényt használjon
☐	Rugalmas főzőzóna Lásd → "Rugalmas zóna" fejezet
Csak indukciós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd az → "Főzés indukcióval" fejezetet	

## Maradékhő-kijelzés

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

A maradékhő nagyságától függően az alábbi kijelzések jelennek meg:

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

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

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

## A készülék kezelése

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

### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőlapot kapcsolja be és ki a főkapcsolóval.

Bekapcsolás: érintse meg a ① szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. Világítanak a főzőhelyekhez tartozó szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók. A főzőfelület üzemkész.

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

### Utasítások

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

### Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.




9-es főzési fokozat = legmagasabb fokozat.

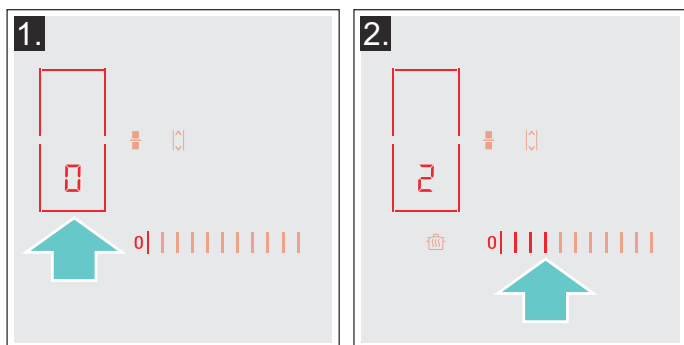
Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ezt 5 jelöli.

**Utasítás:** A bal oldali főzőhelyek beállítása a bal oldali beállítási tartományban, a jobb oldali főzőhelyeké pedig a jobb oldali beállítási tartományban történik.

### Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a kívánt főzőhely  és  szimbólumát. A  kijelzés fényesebben világít.
2. Csúsztassa végig az ujját az adott beállítási tartományon, amíg meg nem jelenik a kívánt főzési fokozat.




A főzési fokozatot a készülék beállította.

### Teljesítményszint módosítása

Válassza ki a főzőfelületet, és állítsa be a kapcsolófelületen a kívánt teljesítményszintet.

### Főzőfelület kikapcsolása

Válassza ki a főzőfelületet, és állítsa be a kapcsolófelületen az értéket . A főzőfelület kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelző.

### Utasítások

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

### Főzési tanácsok

#### Javaslatok

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

**Főzési táblázat**

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

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
<b>Melegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej*	1.5 - 2.5	-
Virslis melegítése vízben*	3 - 4	-
<b>Felolvasztás és melegítés</b>		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 45
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Burgonyagombóc*	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
<b>Főzés, gőzölés, párolás</b>		
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
Egytálétel	3.5 - 4.5	120 - 180
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3.5 - 4.5	7 - 20
Főzés kuktában	4.5 - 5.5	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt***	3 - 4	50 - 60
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.		



	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
<b>Párolás / sütés kevés olajjal*</b>		
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
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (2 cm vastag)**	6-7	10-20
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-15
Királyrák, fűrészes garnélarák	7-8	4-10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	7-8	10-20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7-8	15-20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Palacsinta (sütés egymás után)	6.5-7.5	-
Omlett (sütés egymás után)	3.5-4.5	3-6
Tükörtojás	5-6	3-6
<b>Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)</b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, 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.		
***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.		

## Rugalmas zóna

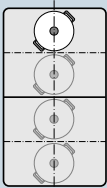
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

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

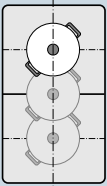
### Tanácsok az edények használatához

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

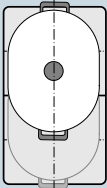
**Egyetlen főzőhelyként**



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

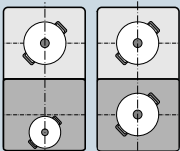


13 cm-nél nagyobb átmérő  
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



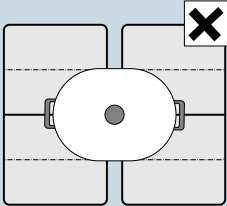
Ha a főzőedény számára egynél több főzőhelyre van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

**Két független főzőhelyként**



A két-két induktorral rendelkező első és hátsó főzőhelyek egymástól függetlenül használhatók. Állítsa be mindegyik főzőhelynél a kívánt főzési fokozatot. Mindegyik főzőhelyen 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. Különben a főzőhelyek nem előírászerűen kapcsolnak be, és nem érhető el megfelelő főzési eredmény.

### Egyetlen főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna egyetlen főzőhelyként kapcsol be.

#### Bekapcsolás


- Válassza ki a rugalmas főzőzónát a  szimbólummal.
- Válassza ki a beállítási tartományban az adott főzési fokozatot.

A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

#### Főzési fokozat módosítása

Válassza ki a főzőhelyet és a beállítási tartományban módosítsa a főzési fokozatot.

#### Új edény hozzáadása

Helyezze a főzőhelyre az új edényt, majd érintse meg kétszer a  szimbólumot. A készülék felismeri az új főzőedényt, és fenntartja az előzőleg beállított főzési fokozatot.

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

#### Kikapcsolás



Érintse meg a  szimbólumot.

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

### Két független főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna használata két független főzőhelyként.

#### Főzőhelyek szétválasztása

- Érintse meg a  szimbólumot.
- Válassza ki a kívánt főzőhelyet a  szimbólummal.
- Válassza ki a beállítási tartományban az adott főzési fokozatot.

A főzőhely aktiválódott.

#### Utasítások

- A főzőfelület kikapcsolása, majd újbóli bekapcsolása esetén a rugalmas főzőzóna ismét külön főzőhelyként működik.
- A rugalmas főzőzóna konfigurációs beállításainak módosításához lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások".

#### A két főzőhely összekapcsolása

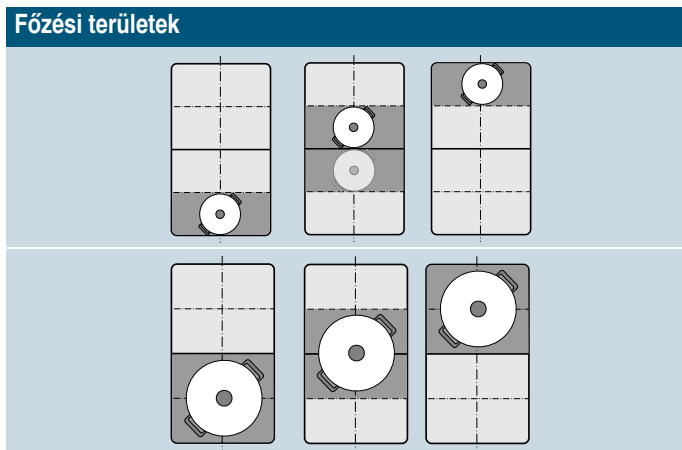
Érintse meg a  szimbólumot.

A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

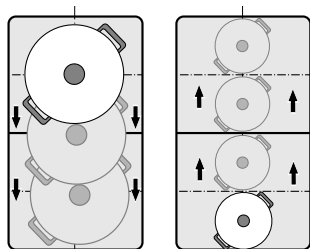
## Move funkció

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

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



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



Alapbeállítás szerinti főzési fokozatok:

Elülső terület = **9** főzési fokozat

Középső terület = **5** főzési fokozat


Hátsó terület = **1.5** főzési fokozat

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

### Utasítások

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

### Aktiválás

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


### Főzési fokozat módosítása


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

### Utasítások

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

### Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Gyengébben világít. A funkció kikapcsol.

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

## időfunkciók





A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

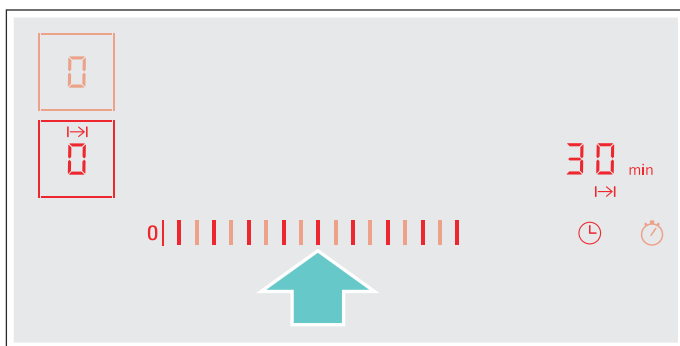
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció


### A főzési idő programozása

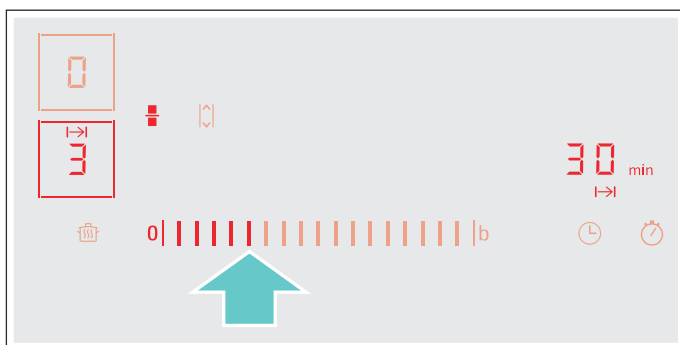
A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

#### Így állítsa be:

1. Érintse meg kétszer a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a  és a  kijelzés.
2. Válassza ki a főzőhelyet. A  kijelzés világít.
3. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt főzési időt a beállítási tartományban.




4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.
5. Válassza ki a kívánt főzési fokozatot.



A főzési idő elkezdi lefutni.

#### Utasítások

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


### Sütésérzékelő


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


### Főzőfunkciók

Ha beprogramoz egy főzési időt egy főzőhelyhez, és bekapcsol egy főzőfunkciót, csak akkor kezdődik a főzési idő, ha a hőmérséklet elérte a választott tartomány hőmérsékletét.



#### Az idő módosítása vagy törlése



Érintse meg kétszer a  szimbólumot, majd válassza ki a főzőhelyet.


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

A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.


#### Az idő letelte után

A főzőhely kikapcsol, a  kijelzés villog, és a főzőhelyen megjelenik a  . Egy hangjelzés hallható.

Az időzítéskijelzőn villog a  szimbólum és a  kijelzés.

A  szimbólum megérintésére a kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

#### Utasítások





- Ha a főzési idő több főzőhelynél is be van állítva, akkor az időzítéskijelzőn mindig a legrövidebb főzési idő jelenik meg.
- A hátralevő főzési idő lekérdezéséhez érintse meg kétszer a  szimbólumot és válassza ki a főzőhelyet.
- Legfeljebb **99** perces főzési idő állítható be.

### A konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.


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


#### Így állítsa be

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

#### Az idő módosítása vagy törlése



Érintse meg a  szimbólumot.


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

A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.



### Az idő letelte után

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



A  szimbólum megérintését követően a kijelzések eltűnnek.

### Stopperóra funkció

A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja.



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

### Bekapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a .

Az idő elkezd lefutni.

### Kikapcsolás

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

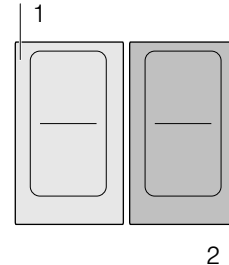
A funkció ki van kapcsolva.

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

## PowerBoost funkció

A PowerBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felforralni nagy vízmennyiségeket, mint a **5** főzési fokozattal.

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



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

### Bekapcsolás

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

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg a **b** szimbólumot.  
A **b** kijelzés kialszik, és a főzőhely visszkapcsol a következő főzési fokozatra: **5**.

A funkció ki van kapcsolva.

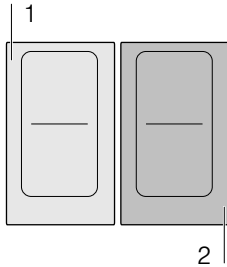
**Utasítás:** Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

## ShortBoost funkció

A ShortBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felmelegíteni a főzőedényeket, mint a(z) **5** főzési fokozattal.

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

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



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

### Javaslatok a használathoz

- Mindig olyan főzőedényt használjon, amelyet nem melegített elő.
- Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony aljú edényeket.
- Soha ne 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 főzőhelyet.
2. Érintse meg kétszer a **b** szimbólumot.  
A **b** kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg a **b** szimbólumot.  
A **b** kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol a következő főzési fokozatra: **5**.

A funkció ki van kapcsolva.

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

## Melegen tartási funkció

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

### Bekapcsolás

1. Érintse meg a **1** szimbólumot.
2. A következő 10 másodpercben válassza ki a kívánt főzőhelyet.  
A **1** kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

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

A funkció ki van kapcsolva.

## Főzősegéd funkciók

A főzősegéd funkciókkal a főzés nagyban leegyszerűsödik, és mindig optimális főzési eredményhez vezet. 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 a fazék vagy a serpenyő hőmérsékletét. Így folyamatosan szabályozzák a teljesítményt, és fenntartják a megfelelő hőmérsékletet.

Ha elérte a megfelelő hőmérsékletet, hozzáadhatja az ételt. Az ételek nem hevülnek túl, semmi nem ég oda.

A sütőszennel rendelkező főzőhelyeket a sütőszennel jelöli.

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




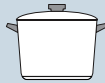

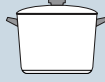







Ebben a fejezetben tájékozódhat a következőkről:

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

### Főzősegéd funkciók

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

A táblázat megmutatja a főzősegédhez rendelkezésre álló különféle funkcióbeállításokat:

Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozatok	Edény	Rendelkezésre áll a következőhöz:	Bekapcsolás
<b>Sütőszennel</b>				
Párolás/sütés kevés olajjal	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Főzőfunkciók</b>				
Melegítés/melegen tartás	1/70 °C		Összes főzőhely	
Puhára párolás	2/90 °C		Összes főzőhely	
Főzés	3/100 °C		Összes főzőhely	
Főzés kuktában	4/120 °C		Összes főzőhely	
Sütés sok olajjal fazékban*	5/170 °C		Összes főzőhely	

\*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 főzőhelyet, amelynek mérete leginkább megfelel az edény aljának, és helyezze az edényt ezen főzőhely 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 szerezheti 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.

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.
- A rugalmas főzőzónánál előfordulhat, hogy a sütőszennel eltérő serpenyőméret vagy hibásan elhelyezett serpenyő esetében nem kapcsol be. Lásd a → "Rugalmas zóna" fejezetet.
- Más 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 megtalálhatja a megfelelő edényt.

## 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.

Az ilyen funkcióval bíró főzőhelyeket a sütőszennel szimbóluma jelzi.

### Előnyök

- A főzőhely csak akkor fűt, 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 főzőhely 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.





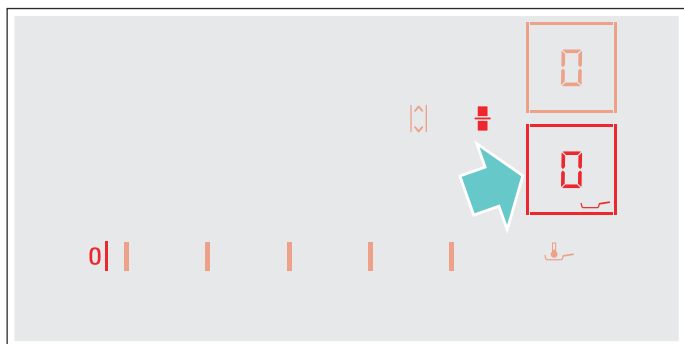
## Hőmérséklet-fokokozatok

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

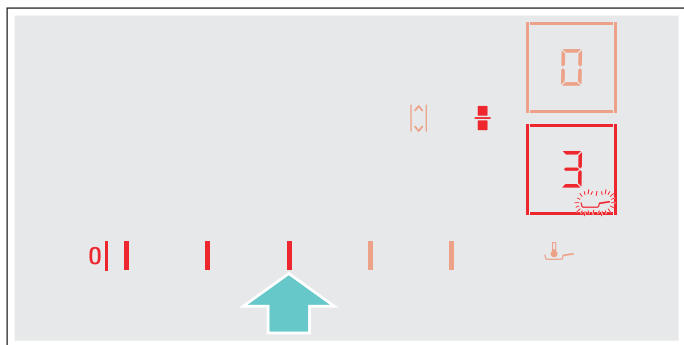
### Így állítsa be

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


1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Válassza ki a főzőhelyet. A főzőhely-kijelzőn világít a  kijelzés.



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




A funkció be van kapcsolva.

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

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

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

### Sütésérzékelő kikapcsolása

Érintse meg a  szimbólumot és válassza ki a főzőhelyet. A főzőhely kikapcsol, és a maradékhő-kijelzés világít.

### Főzőfunkciók

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

Ezek a funkciók minden főzőhelynél elérhetők.

### Előnyök

- A főzőhely csak akkor fűt, ha szükséges. Ezzel energiát takarít meg. Az olaj vagy zsír nem hevül túl. A készülék folyamatosan ellenőrzi a hőmérsékletet. Ezzel megakadályozza az ételek kifutását. Nincs szükség a hőmérséklet utólagos szabályozására.
- Hangjelzés hallatszik, amikor a víz vagy olaj eléri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel behelyezhető. Ha egy ételt már az elején az olajba kell helyezni, ezt kiolvashatja a táblázatból.

### Utasítások

- Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony vagy deformált aljú fazekakat és serpenyőket.
- Olyan magasságig töltsen meg a fazekat, hogy a tartalma a fazék külsőjére rögzített szilikontapasz fölé érjen.
- Kevés olajjal történő sütéshez használja a sütőszenzort.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a hőmérséklet-érzékelő a főzőfelület külsőjére mutasson.
- A sütés folyamán ne távolítsa el a hőmérséklet-érzékelőt a fazékból. Ha lezárult a sütési folyamat, akkor a funkciókat kiválaszthatja egy másik főzőhelynél is.
- A sütés után vegye ki a hőmérséklet-érzékelőt a fazékból. Vigyázat, a hőmérséklet-érzékelő nagyon forró lehet.

## Hőmérséklet-tartományok és -fokok

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.
- 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 mérsékeltten forr, akkor beállíthatja a forráspontot. Ehhez a következőképpen járjon el:

- Válassza az **4** alapbeállítást, lásd → "Alapbeállítások" fejezet.
- Az alapbeállítás standard értéke 3. Ha otthona a tengerszint felett 200–400 méteren fekszik, nem szükséges a forráspont beállítása, másként a következő táblázatban a megfelelő magasságnál megadott beállítást kell választani:

Magasság	Beállítási érték: <b>4</b>
0–100 m.	1
100–200 m.	2
200–400 m.	3*
400–600 m.	4
600–800 m.	5
800–1000 m.	6
1000–1200 m.	7
1200–1400 m.	8
1400 m felett.	9
* Alapbeállítás	

**Utasítás:** A 3/100 °C hőmérséklet-fokozat még akkor is elegendő a hatékony főzéshez, ha a víz nem is gyöngyözik 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.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolásához a kezelőfelülettel a következők szerint járjon el:

- Válassza az **C 14** alapbeállítást, lásd → "Alapbeállítások" fejezet. Az egyik főzőhely kijelzője és a **—** kijelzés világít. A beállítási területek kikapcsolnak.
- Válassza ki a főzőhelyet, amelynek kijelzője világítani kezd. Egy hangjelzés hallható. A **☰** kijelzés villog.
- 30 másodpercen belül nyomja meg a **☰** szimbólumot a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőn. Néhány másodperc elteltével megjelenik a főzőhely kijelzőjén a hőmérséklet-érzékelő és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

Eredmény	
<b>☰</b>	Hibátlan összekapcsolás
<b>!</b>	Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt.
<b>2</b>	Hibás összekapcsolás: a hőmérséklet-érzékelő hibája miatt.

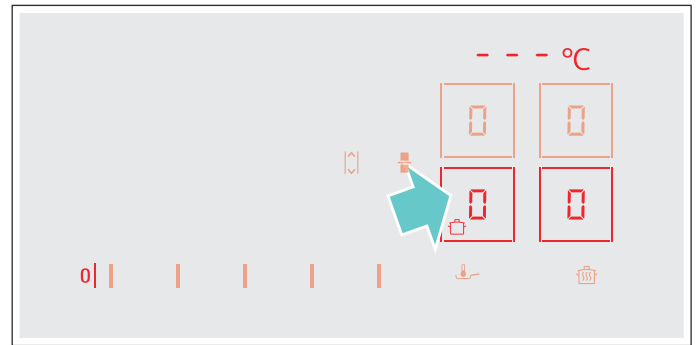
- Mihelyt a hőmérséklet-érzékelő hibátlanul összekapcsolódott a kezelőfelülettel, a főzőfunkciók elérhetővé válnak.
- A hőmérséklet-érzékelő zavara miatti hibás csatlakozás az alábbi okokból történhet:
  - Bluetooth kommunikációs hiba.
  - Nem nyomták meg a főzőhelyen történő kiválasztás után 30 másodpercen belül a szimbólumot a hőmérséklet-érzékelőn.
  - A hőmérséklet-érzékelő eleme lemerült. Állítsa vissza a vezeték nélküli 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

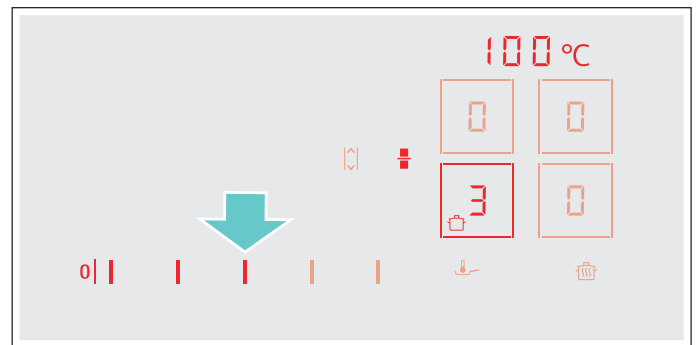
- Érintse meg a **☰** szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 8-10 másodpercig. Eközben háromszor felvillan a hőmérséklet-érzékelő LED kijelzője. A LED harmadik felvillanásakor kezdődik a visszaállítás. Ekkor vegye le az ujját a szimbólumról. Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása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

### Így állítsa be

- Rögzítse a hőmérséklet-érzékelőt a fazékra, lásd → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása" fejezet.
- Helyezzen egy kellő mennyiségű folyadékot tartalmazó fazekat a kívánt főzőhelyre, és mindig fedje le.
- Nyomja meg a **☰** szimbólumot a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőn. A kijelzőn világít a **☰** kijelzés.
- Azt a főzőhelyet válassza, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel ellátott fazék található.



- 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. Egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum nem villog tovább.

- 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 főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa a **☰** szimbólumra. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

**Utasítás:** A főzési funkciók ismételt bekapcsolásához várjon kb. 10 perccel.

## 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)
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>			
Hússzelet, natúr vagy panírozott	Sütőszenzor	4	6 - 10
Filé	Sütőszenzor	4	6 - 10
Karaj*	Sütőszenzor	3	10 - 15
Cordon bleu, hússzelet*	Sütőszenzor	4	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag)	Sütőszenzor	5	6 - 8
Steak, közepesen vagy jól átsütve (3 cm vastag)	Sütőszenzor	4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)*	Sütőszenzor	3	10 - 20
Virslí, főtt vagy nyers*	Sütőszenzor	3	8 - 20
Hamburger, húsgombóc, töltött húsgombóc*	Sütőszenzor	3	6 - 30
Májpástétom	Sütőszenzor	2	6 - 9
Vékony csikokra vágott hús, Gyros	Sütőszenzor	4	7 - 12
Darált hús	Sütőszenzor	4	6 - 10
Szalonna	Sütőszenzor	2	5 - 8
<b>Puhára párolás funkció</b>			
Virslí	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	10 - 20
<b>Főzés funkció</b>			
Kis húsgombócok	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	20 - 30
Tyúk	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	60 - 90
Borjúhús, főtt vagy párolt	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Főzés kuktában funkció</b>			
Csirke, borjú***	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>			
Darabolt csirke és húsgombóc**	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	10 - 15

\* Fordítsa meg többször.  
 \*\* Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süsse az ételt (az adagokhoz tartozó időt lásd a táblázatban).  
 \*\*\* A főznivalót az elején adja hozzá.

Hal	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>			
Egész hal sütése, pl. pisztráng	Sütőszenzor	3	10 - 20
Halfilé, natúr vagy panírozott	Sütőszenzor	3 - 4	10 - 20
Garnéla, rák	Sütőszenzor	4	4 - 8
<b>Puhára párolás funkció</b>			
Hal párolása, pl. tőkehal	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>			
Hal, panírozva vagy sörétésztában*	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	10 - 15

\* Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süsse az ételt (a táblázat az adagokhoz tartozó időt mutatja).



Tojásos ételek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>			
Palacsinta*	Sütőszenzor	5	-
Omlett*	Sütőszenzor	2	3 - 6
Tükörtojás	Sütőszenzor	2 - 4	2 - 6
Rántotta	Sütőszenzor	2	4 - 9
Császármorzsa	Sütőszenzor	3	10 - 15
Édes bundás kenyér	Sütőszenzor	3	4 - 8
<b>Főzés funkció</b>			
Tojás főzése**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	5 - 10

\* Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.  
\*\* A főznivalót az elején adja hozzá.

Zöldségek és hüvelyesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>			
Fokhagyma, vöröshagyma	Sütőszenzor	1 - 2	2 - 10
Cukkini, padlizsán	Sütőszenzor	3	4 - 12
Paprika, zöld spárga	Sütőszenzor	3	4 - 15
Olajban párolt zöldségek, pl. cukkini, zöld paprika	Sütőszenzor	1	10 - 20
Gomba	Sütőszenzor	4	10 - 15
Zöldség glasszírozása	Sütőszenzor	3	6 - 10
<b>Főzés funkció</b>			
Friss zöldség, pl. brokkoli	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	10 - 20
Friss zöldség, pl. kelbimbó	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	30 - 40
Csicseriborsó*	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	60 - 90
Borsó	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	15 - 20
Lencsefőzelék*	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Főzés kuktában funkció*</b>			
Zöldség, pl. zöldbab	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	3 - 6
Csicseriborsó, bab	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	25 - 35
Lencsefőzelék	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>			
Zöldség és gomba panírozva vagy sörtesztában**	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	4 - 8

\* A főznivalót az elején adja hozzá.  
\*\* Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süsse az ételt (az adagokhoz tartozó időt lásd a táblázatban).

Burgonya	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>			
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
Glasszírozott burgonya	Sütőszenzor	3	15 - 20
<b>Puhára párolás funkció</b>			
Burgonyagombóc	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Főzés funkció</b>			
Burgonya**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Főzés kuktában funkció</b>			
Burgonya**	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	10 - 12
* Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.			
** A főznivalót az elején adja hozzá.			

Tészta és gabonafélék	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás funkció</b>			
Rizs	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	3 - 8
Darakása	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Főzés funkció</b>			
Tészta	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	7 - 10
Tésztabatyu	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Főzés kuktában funkció</b>			
Rizs**	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	5 - 8
* Fedő alatt hevítse fel, fedő nélkül és gyakran kevergetve süsse.			
** A főznivalót az elején adja hozzá.			

Levesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás funkció</b>			
Instant levesek, pl. krémlevesek*	Főzőfunkciók	2/90 °C	10-15
<b>Főzés funkció</b>			
Házi erőlevesek, pl. hús- vagy zöldséglevesek**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	60-90
Instant levesek, pl. tésztaleves	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	5-10
<b>Főzés kuktában funkció</b>			
Házi erőleves, pl. zöldségleves**	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	3-6
* Gyakran keverje meg.			
** Ezt az ételt már a főzés kezdetén adja hozzá.			

Mártások	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>			
Paradicsomszósz zöldséggel	Sütőszenzor	1	25 - 35
Besamel mártás	Sütőszenzor	1	10 - 20
Sajtszósz, pl. gorgonzolaszósz	Sütőszenzor	1	10 - 20
Mártások redukálása, pl. bolognai mártás, paradicsommártás	Sütőszenzor	1	25 - 35
Édes mártások, pl. narancsszósz	Sütőszenzor	1	15 - 25

Desszertek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás funkció</b>			
Tejberizs*	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	40 - 50
Zabkása	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	10 - 15
Kompót**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	15 - 25
Csokoládépudding***	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	3 - 5
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>			
Finompékáru, pl. berliner, fánk vagy amerikai fánk****	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	5 - 10
* Rendszeresen keverje meg.			
** A főzivalót az elején adja hozzá.			
*** Fedő alatt hevítse fel, fedő nélkül és gyakran kevergetve süsse.			
**** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süsse az ételt (a táblázat az adagokhoz tartozó időt mutatja).			

Mélyhűtött termékek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>			
Hússzelet	Sütőszenzor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Sütőszenzor	4	10 - 30
Szárnycs mellehúsa*	Sütőszenzor	4	10 - 30
Csirkefalatok	Sütőszenzor	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Sütőszenzor	3	5 - 10
Halfilé, natúr vagy panírozott	Sütőszenzor	3	10 - 20
Halrudacsok	Sütőszenzor	4	8 - 12
Hasáburgonya	Sütőszenzor	5	4 - 6
Serpenyőben sült ételek, pl. zöldségtől csirkével	Sütőszenzor	3	6 - 10
Tavaszi tekercs	Sütőszenzor	4	10 - 30
Camembert/sajt	Sütőszenzor	3	10 - 15
<b>Melegítés/melegen tartás funkció</b>			
Fagyasztott zöldségek tejszínes mártással, pl. spenótkrém**	Főzőfunkciók	1 / 70 °C	15 - 20
<b>Főzés funkció</b>			
Zöldség, fagyasztott, pl. zöldbab**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>			
Fagyasztott hasáburgonya***	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	4 - 8
* Fordítsa meg többször.			
** Adjon hozzá folyadékot a gyártó utasítása szerint.			
*** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süsse az ételt (az adagokhoz tartozó időt lásd a táblázatban).			

Egyebek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>			
Camembert/sajt	Sütőszenzor	3	7 - 10
Száraz-készételek víz hozzáadásával, pl. serpenyős tészta	Sütőszenzor	1	5 - 10
Kruton	Sütőszenzor	3	6 - 10
Mandula/diófélék/fenyőmag	Sütőszenzor	4	3 - 15
<b>Melegítés/melegen tartás funkció</b>			
Konzerv ételek, pl. gulyásleves*	Főzőfunkciók	1 / 70 °C	10 - 20
Forralt bor**	Főzőfunkciók	1 / 70 °C	-
<b>Puhára párolás funkció</b>			
Tej**	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	-

\* A főznivalót az elején adja hozzá és rendszeresen keverje meg.  
 \*\* A főznivalót az elején adja hozzá.

## 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

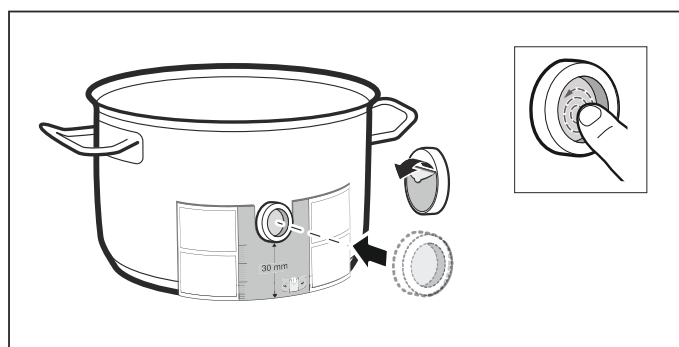
A szilikontapasz rögzíti a hőmérséklet-érzékelőt az edényen.

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

Az alábbiak szerint járjon el:

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

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



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

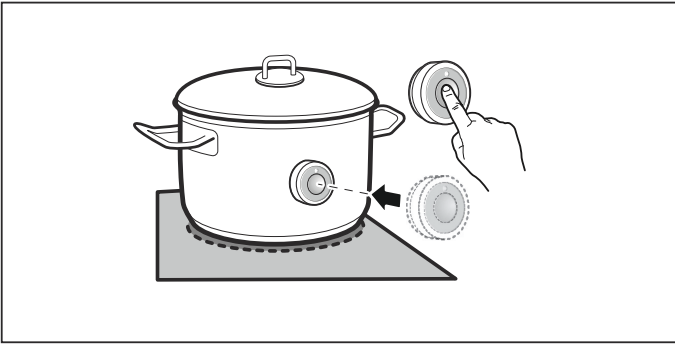
A ragasztó megfelelő száradásához 1 óra szükséges. Ez idő alatt ne használja vagy tisztítsa az edényt.

### 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.

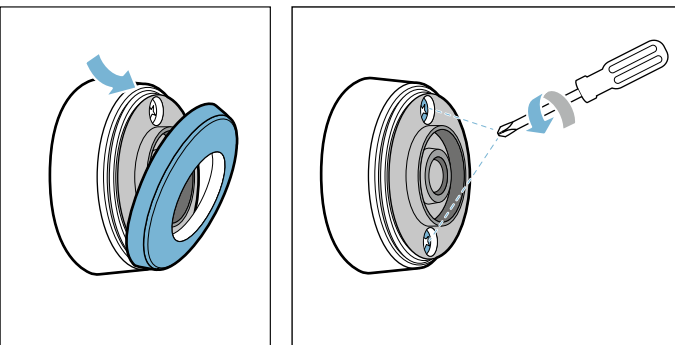
A hőmérséklet-érzékelő tisztítására vonatkozó információkat a → "Tisztítás" fejezetben talál.

### Az elem cseréje

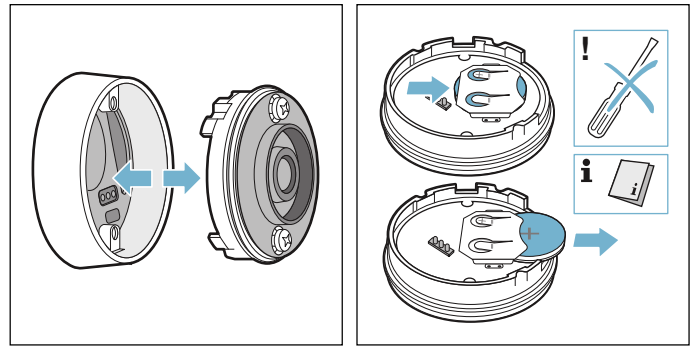
Ha megnyomta a szimbólumot a hőmérséklet-érzékelőn, és a LED nem világít, akkor lemerült az elem.

Az elem cseréje:

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

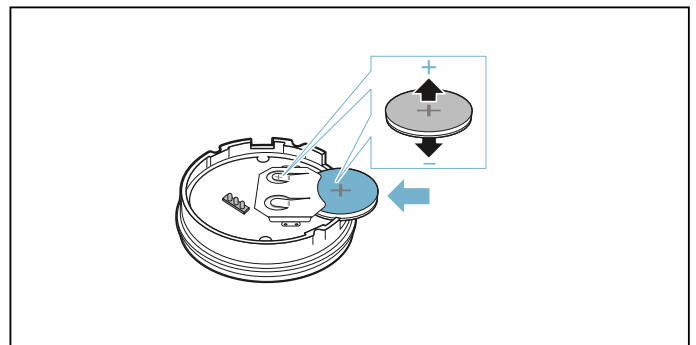


2. Húzza le a ház felső részét. Vegye ki a régi elemet. Dugja be az új elemet. Közben ügyeljen a polaritásra.

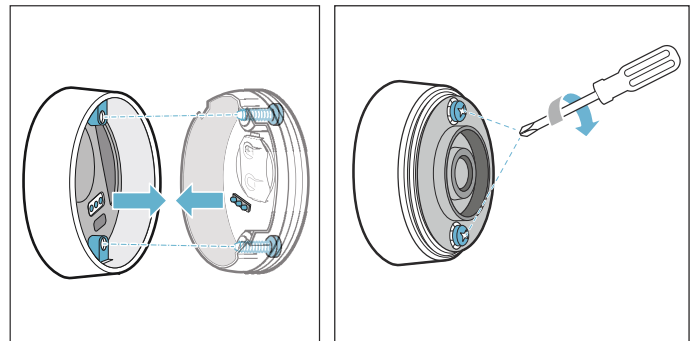


### Figyelem!

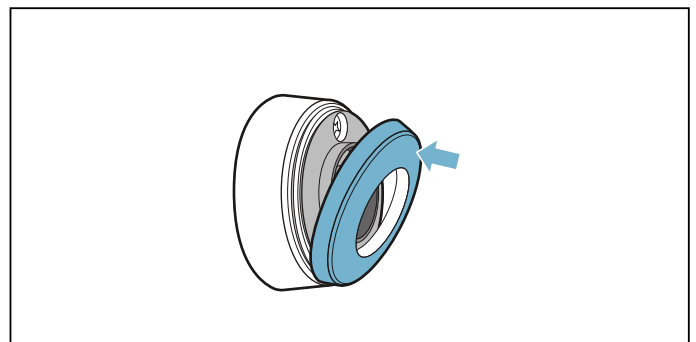
Az elem eltávolításához ne használjon fémtárgyakat. Ne érintse meg a csatlakozókat.



3. Ismét illessze össze a ház alsó és felső részét. Eközben ügyeljen 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 megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a [www.siemens-home.com](http://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 licenyszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és márkanév a mindenkori cégek márkája és márkanéve.



## Gyerekzár

A gyerekzárallal megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig.  
A  kijelzés kb. 10 másodpercig világít.

A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás:

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

A zár kioldott.

### Automatikus gyermekbiztonsági zár

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


### Be- és kikapcsolás


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



## Törlési védelem

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

**Bekapcsolás:** Érintse meg a  szimbólumot. Ekkor felhangzik egy akusztikus jelzés. A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy megváltoztatná a beállításokat.

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

### Utasítások

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

## Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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

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

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

## Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokat kínál. Ezeket hozzáigazíthatja saját szokásaihoz.

Kijelzés	Funkció
<b>c 1</b>	<b>Automatikus gyerekzár</b> 0 Kézi*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
<b>c 2</b>	<b>Akusztikus jelzések</b> 0 A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. 1 Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 Minden hangjelzés be van kapcsolva.*
<b>c 3</b>	<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
<b>c 4</b>	<b>Beállítás a tengerszint feletti magasságnak megfelelően</b> 1-2 Csökkentés 3 Alapbeállítás 4-9 Növelés
<b>c 5</b>	<b>Főzési idő automatikus programozása</b> 00 Kikapcsolva.* 0 1-99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
<b>c 6</b>	<b>Időzítés vége hangjelzés időtartama</b> 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc. 3 1 perc.
<b>c 7</b>	<b>Power-Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása</b> 0 Kikapcsolva.* 1 1000 W minimális teljesítmény. 1.5 1500 W 2 2000 W ... 9 vagy 9.A főzőfelület maximális teljesítménye.
<b>c 11</b>	<b>A Move funkcióhoz tartozó, alapbeállítás szerinti főzési fokozatok módosítása</b> -9 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat az előlső főzőzónához. -5 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat a középső főzőzónához. -1.5 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat a hátsó főzőzónához.
<b>c 12</b>	<b>Főzőedény ellenőrzése, főzési folyamat eredménye</b> 0 Nem alkalmas 1 Nem optimális 2 Alkalmas


\* Gyári beállítások

Kijelzés	Funkció
<b>c 13</b>	<b>A rugalmas főzőzóna bekapcsolásának konfigurálása</b> <span>0</span> Két független főzőhelyként. <span>1</span> Egyetlen főzőhelyként.*
<b>c 14</b>	<b>A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a főzőfelülettel</b> <span>0</span> Hibás összekapcsolás <span>1</span> Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt. <span>2</span> Hibás összekapcsolás: a hőmérséklet-érzékelő hibája miatt.
<b>c 0</b>	<b>Gyári beállítások visszaállítása</b> <span>0</span> Egyéni beállítások.* <span>1</span> Gyári beállítások visszaállítása.


\* Gyári beállítások

## Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

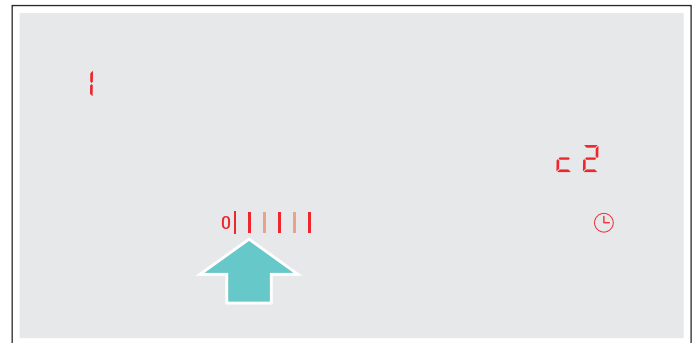
Termékinformációk	Kijelzés
Vevőszolgálat-index (KI)	01
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	95.
Gyártási szám 2	05


3. A  szimbólum ismételt megérintésével az alapbeállításokhoz jut. A kijelzőkön megjelenik a **c 1** és a 0 alapbeállításként.



4. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt funkció meg nem jelenik.

5. Végül válassza ki a kívánt beállítást a beállítási tartományban.



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

A készülék menti a beállításokat.

### Kilépés az alapbeállítások menüből

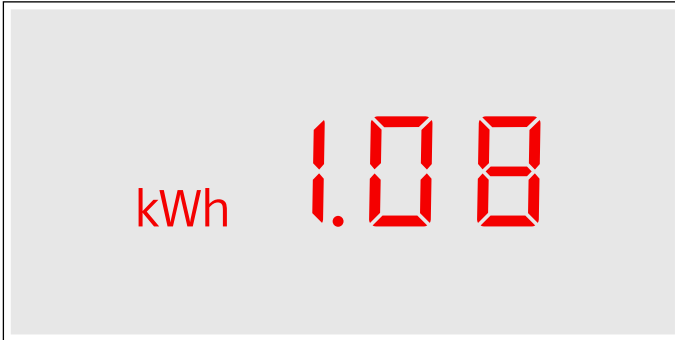
Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

## Energiafogyasztás kijelzése

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

Kikapcsolás után 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kWh-ban.

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



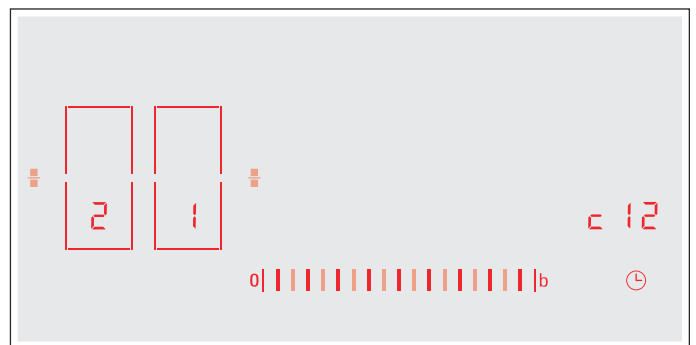
A funkció bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

## Edényteszt

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

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

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



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

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

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

### Utasítások

- A rugalmas főzőzóna csak egyetlen főzőhely, csak egy edényt használjon.
- Ha a használt főzőhely sokkal kisebb, mint az edény átmérője, valószínűleg csak az edény közepe melegszik fel, és az eredmény nem lesz a lehető legjobb vagy megfelelő.
- Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Alapbeállítások".
- Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő 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 ráégjenek. Csak akkor kezdje el a főzőfelület tisztítását, ha a maradékhő-kijelzés kialudt.

A főzőfelületet nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, majd törölkendővel törölje szárazra a vízköfoltok kialakulásának megelőzése érdekében.

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

Semmiképpen se használjon:

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

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

Alkalmos üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

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

Lehetséges foltok	
Vízkő- és vízmaradványok	Tisztítsa meg a főzőfelületet, amint lehűt. 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 mosogatógépből. 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. Mosogatógépből 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 tisztítószereket, például dörzsszivacsot vagy dörzskéfét, 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 normálisak, az indukciós technológia jellegzetességének számítanak, tehát nem jelentenek meghibásodást.

#### Lehetséges zajok:

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

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

##### Mély sípolás:

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

##### Sercegés:

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

##### Magas sípoló hang:

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

##### Ventilátor zaja:

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

### Edény

#### Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

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

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

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, amelyekre az edényt helyezte.

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

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

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

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

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

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



## Tisztítás

## Hogyan tisztítható a főzőfelület?

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

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

## ❓ Mi a teendő zavar esetén?

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

Kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás megszakadt.  A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.  Zavar az elektronikában.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban.  Ellenőrizze, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.  Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.	Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
<b>F2 / E8207</b>	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
<b>F4 / E8208</b>	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
<b>F5</b> + főzőfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<b>F5</b> és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt, és várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
<b>F1 / F6</b>	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
<b>F8</b>	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
<b>E8202</b>	A hőmérséklet-érzékelő túlhevült, és a főzőhely kikapcsolt.	Várjon addig, amíg a hőmérséklet-érzékelő megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a funkciót.
<b>E8203</b>	A hőmérséklet-érzékelő túlhevült, és az összes főzőhely kikapcsolt.	Ha nem használja a hőmérséklet-érzékelőt, távolítsa el azt az edényről, és tárolja a többi főzőhelytől és más hőforrásoktól távol. Kapcsolja be újra a főzőhelyeket.
<b>E8204</b>	A hőmérséklet-érzékelő eleme csaknem lemerült.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
<b>E8205</b>	A vezeték nélküli kapcsolat a hőmérséklet-érzékelővel megszakadt.	Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
<b>E8206</b>	A hőmérséklet-érzékelő meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálatl.

Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.

Kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
A hőmérséklet-érzékelő kijelzője nem világít	A hőmérséklet-érzékelő nem reagál, a kijelző pedig nem világít.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje" Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8-10 másodpercen keresztül a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát, és csatlakoztassa újra a hőmérséklet-érzékelőt a kezelőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel" Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
Az érzékelő kijelzője kettőt villog	A hőmérséklet-érzékelő eleme csaknem lemerült. A következő sütési folyamat megszakadhat a lemerült elem miatt.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
Az érzékelő kijelzője hármát villog	A vezeték nélküli kapcsolat a hőmérséklet-érzékelővel megszakadt.	Tartsa nyomva 8-10 másodpercen keresztül a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát, és csatlakoztassa újra a hőmérséklet-érzékelőt a kezelőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel"
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Vegye fel a kapcsolatot az áramszolgáltatóval.
<b>U400</b>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Ellenőrizze, hogy a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.
<b>dE</b>	Bemutató mód aktiválva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. A következő 3 percen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A Bemutató mód már nem aktív.

Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.

### Utasítások

- Ha a kijelzőn megjelenik a **E** szimbólum, akkor a hibakód leolvasásához nyomva kell tartania a megfelelő főzőhely érzékelőjét.
- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijelzés, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal, és adja meg a pontos hibakódot.

 **Vevőszolgálat**

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alsó részén.

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

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

**Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**

**H** +361 489 5461

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

## Próbatelekek

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)

Próbatelekek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés		
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél	
<b>Csokoládé olvasztása</b>							
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaótartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nem	
<b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>							
Lencsefőzelék* Kezdő hőmérséklet 20 °C							
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.5	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	
<b>Besamelmártás készítése</b>							
Tej hőmérséklete: 7 °C Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só							
1. Olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel a masszát.	Nyeles edény Ø 16 cm	2	kb. 6:00	Nem	-	-	
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.		7	kb. 6:30	Nem	-	-	
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőhelyen.		-	-	-	2	Nem	
*Recept a DIN 44550 szerint							
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint							

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés		
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél	
<b>Tejberizs főzése</b>							
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc							
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	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	
<b>Tejberizs, fedő nélküli főzés</b> Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.							
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	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	
<b>Rizs főzése*</b>							
Víz hőmérséklet: 20 °C							
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen	
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.5	Igen	
<b>Sertés szűzpecsenye sütése</b>							
Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C							
Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem	
<b>Palacsinta készítése**</b>							
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem	
<b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban</b>							
Mennyiség: 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

	<b>Folosire conform destinației</b> . . . . .	<b>43</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>44</b>
	<b>Cauzele avariilor</b> . . . . .	<b>45</b>
	Vedere de ansamblu . . . . .	45
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>46</b>
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie . . . . .	46
	Evacuarea ecologică . . . . .	46
	<b>Gătitul cu inducție</b> . . . . .	<b>46</b>
	Avantaje la gătitul cu inducție . . . . .	46
	Recipiente . . . . .	46
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>48</b>
	Panoul de comandă . . . . .	48
	Zonele de gătit . . . . .	49
	Indicatorul de căldură reziduală . . . . .	49
	<b>Utilizarea aparatului</b> . . . . .	<b>50</b>
	Conectarea și deconectarea plitei . . . . .	50
	Setarea poziției de gătit . . . . .	50
	Recomandări pentru gătit . . . . .	50
	<b>Zona Flex</b> . . . . .	<b>53</b>
	Recomandări pentru utilizarea recipientelor . . . . .	53
	Ca poziție de gătit unică . . . . .	53
	Folosirea ca două poziții de gătit independente . . . . .	53
	<b>Funcția Move</b> . . . . .	<b>54</b>
	Activare . . . . .	54
	Dezactivare . . . . .	54
	<b>Funcții de timp</b> . . . . .	<b>55</b>
	Programarea timpului de preparare . . . . .	55
	Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .	55
	Funcția de cronometru . . . . .	56
	<b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .	<b>56</b>
	Activare . . . . .	56
	Dezactivare . . . . .	56
	<b>Funcția ShortBoost</b> . . . . .	<b>57</b>
	Recomandări de utilizare . . . . .	57
	Activare . . . . .	57
	Dezactivare . . . . .	57
	<b>Funcția de menținere la cald</b> . . . . .	<b>57</b>
	Activare . . . . .	57
	Dezactivare . . . . .	57
	<b>Funcțiile de asistență la gătit</b> . . . . .	<b>58</b>
	Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit . . . . .	58
	Vase de gătit adecvate . . . . .	59
	Senzori și accesorii speciale . . . . .	59
	Funcții și trepte de preparare termică . . . . .	59
	Preparate recomandate . . . . .	63
	Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu . . . . .	67
	Declarație de conformitate . . . . .	68
	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . .	<b>69</b>
	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii . . . . .	69
	Siguranță automată pentru copii . . . . .	69
	<b>Protecția la ștergere</b> . . . . .	<b>69</b>
	<b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .	<b>69</b>
	<b>Setări de bază</b> . . . . .	<b>70</b>
	Accesarea setărilor de bază: . . . . .	71
	<b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .	<b>72</b>
	<b>Testul vaselor de gătit</b> . . . . .	<b>72</b>
	<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>73</b>
	Plită de gătit . . . . .	73
	Rama plitei . . . . .	73
	Senzor de temperatură fără cablu . . . . .	73
	<b>Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)</b> . . . . .	<b>74</b>
	<b>Ce-i de făcut în caz de defecțiune?</b> . . . . .	<b>75</b>
	<b>Serviciul pentru clienți</b> . . . . .	<b>77</b>
	Numărul E și numărul FD: . . . . .	77
	<b>Preparate de verificare</b> . . . . .	<b>78</b>

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 mâncărilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

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

Nu folosiți niciun fel de acoperire pentru plită. Acestea pot duce la accidente, de ex. 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 ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.

La utilizarea funcțiilor de gătit, poziția de gătit setată trebuie să coincidă cu poziția de gătit pe care se găsește oala cu senzorul de temperatură.

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

## Instrucțiuni de siguranță importante

### Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. 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 gătire. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

### Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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.

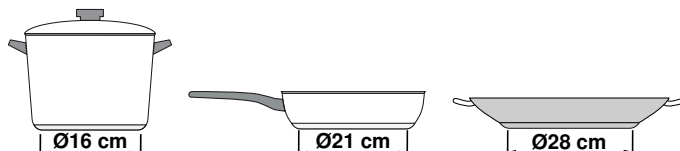
### Recipiente

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 recunoscută automat, încercați din nou pe o poziție de fierbere cu un diametru mai mic.

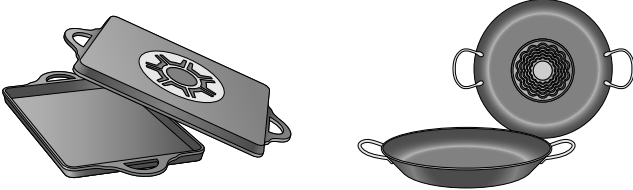


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

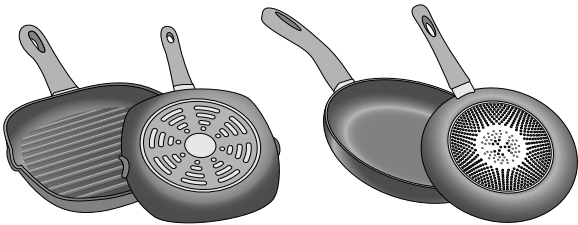


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

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



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



### Recipiente inadecvate

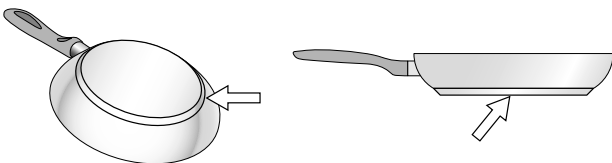
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

### Proprietăți ale fundului vasului de gătit

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

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



### Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

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

### Recipiente goale sau cu bază subțire

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

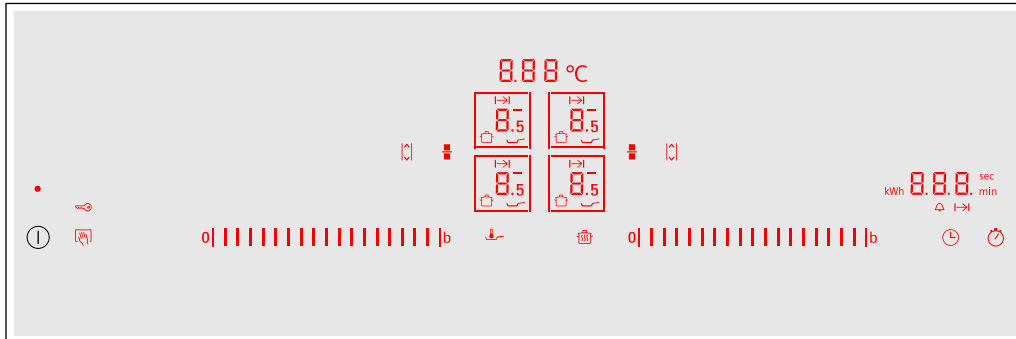
### Recunoașterea automată a vasului












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














## Familiarizarea cu aparatul

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

### Panoul de comandă



Panourile de comandă	
	Înterupătorul principal
	Selectarea poziției de gătit
	Domeniul de setări
	Funcția Powerboost și funcția Shortboost
	Zonă de gătit flexibilă
	Funcția Move
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare și siguranța pentru copii
	Funcția de menținere la cald
	Senzor de prăjire
	Programarea timpului de preparare și ceasul cu alarmă de bucătărie
	Funcția de cronometru

Afișaje	
	Starea de funcționare
	Trepte de preparare termică
	Căldura reziduală
	Funcția Powerboost
	Funcția Shortboost
	Funcția de menținere la cald
	Senzor de prăjire
	Funcții de gătit
	Temperatura pentru funcțiile de gătit
	Funcția de temporizare
	Siguranța pentru copii
	Setarea timpului de preparare
	Timer pentru timpi scurți
<b>min/sec</b>	Afișajele temporizatorului
<b>kWh</b>	Consumul de energie

### Panourile de comandă

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

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.



### Indicații

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



## Zonele de gătit

### Zona de gătit

	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată
	Zonă de gătit flexibilă	A se vedea secțiunea → "Zona Flex"

Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție"

## Indicatorul de căldură reziduală

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

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

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

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

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

## Utilizarea aparatului

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

### Conectarea și deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Pornire: atingeți simbolul ①. Se emite un semnal sonor. Simbolurile aferente pozițiilor de gătit și funcțiile disponibile în acest moment se aprind. Plita este gata de funcționare.

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

#### Indicații

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

### Setarea poziției de gătit

Setați în domeniul de setări treapta de preparare termică dorită.

Treapta de preparare termică 1 = treapta cea mai redusă.


Treapta de preparare termică 9 = treapta cea mai ridicată.

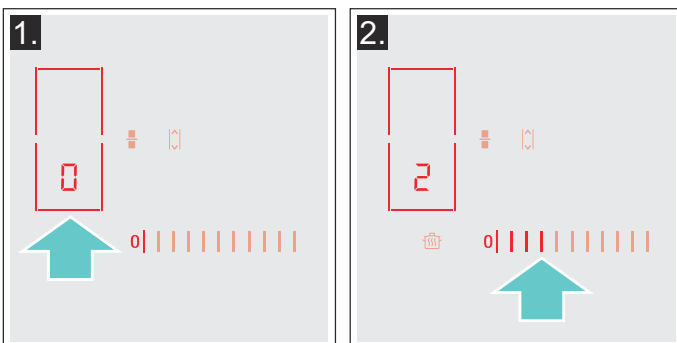
Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară. Aceasta va fi reprezentată prin 5.

**Indicație:** Pozițiile de gătit din stânga sunt setate în domeniul de setări din stânga, iar pozițiile de gătit din dreapta, în domeniul de setări din dreapta.

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

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolurile □ și □ ale poziției de gătit dorite. Afișajul  se aprinde cu intensitate mai mare.
2. Atingeți cu degetul pe domeniul de setări respectiv, până când se aprinde treapta de preparare termică dorită.




Treapta de preparare termică este setată.

### Modificarea nivelului de putere

Selectați zona de gătit și reglați nivelul de putere dorit în zona de programare.

### Oprirea zonei de gătit

Selectați zona de gătit și reglați la  în zona de programare. Zona de gătit se oprește și apare indicatorul de căldură reziduală.

#### Indicații

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

### Recomandări pentru gătit

#### Recomandări

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

**Tabel pentru preparare**

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

	Treapta de preparare termică	Timpul de pre- parare (min.)
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
<b>Încălzire și menținere la cald</b>		
Tocană, de ex. tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte*	1.5 - 2.5	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
<b>Decongelare și încălzire</b>		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 45
<b>Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic</b>		
Găluște de cartofi*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Fierbere, preparare la aburi, înăbușire</b>		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3.5 - 4.5	120 - 180
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Legume, congelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
<b>Preparare înăbușită</b>		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.5		

	Treapta de preparare termică	Timpul de preparare (min.)
<b>Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*</b>		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Șnițel congelat	6-7	8-12
Cotlet, natur sau pane**	6-7	8-12
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat**	5-6	10-30
Chiftele (3 cm grosime)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6-7	10-20
Pește și file de pește, natur	5-6	8-20
Pește și file de pește, pane	6-7	8-20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6-7	8-15
Langustine, 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 în grăsime încinsă, consecutivă)	6.5-7.5	-
Omlete (prăjire consecutivă)	3.5-4.5	3-6
Ouă ochiuri	5-6	3-6
<b>Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)</b>		
Produse congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete, congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6-7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6-7	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.5		

## Zona Flex

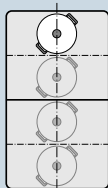
Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

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

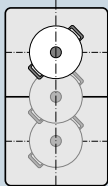
### Recomandări pentru utilizarea recipientelor

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

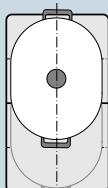
#### Ca poziție de fierbere unică



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

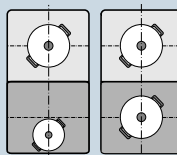


Diametrul de peste 13 cm  
Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.



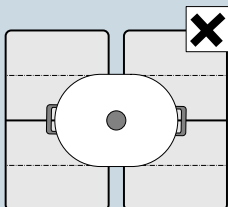
În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o poziție de fierbere, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

#### Folosirea ca două zone de gătit independente



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

#### 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, pozițiile de gătit nu vor fi activate regulamentar și nu se obține un rezultat bun al preparării.

### Ca poziție de gătit unică

Zona de gătit flexibilă va fi activată ca o singură poziție de gătit.

#### Activare


1. Alegeți zona de gătit flexibilă cu simbolul .
2. În domeniul de setări, alegeți treapta de preparare termică respectivă.

Zona de gătit flexibilă este activată.

#### Modificarea trepte de preparare termică


Selectați poziția de gătit și modificați treapta de preparare termică în domeniul de setări respectiv.

#### Adăugarea unui nou vas de gătit

Așezați noul vas de gătit pe poziția de gătit și atingeți de două ori simbolul . Noul vas va fi detectat și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

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

#### Dezactivare



Atingeți simbolul .

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

### Folosirea ca două poziții de gătit independente

Folosiți zona de gătit flexibilă ca două poziții de gătit independente.


#### Separarea pozițiilor de gătit

1. Atingeți simbolul .
  2. Selectați poziția de gătit dorită cu simbolul .
  3. În domeniul de setări, alegeți treapta de preparare termică respectivă.
- Poziția de gătit este activată.

#### Indicații

- Atunci când plita se deconectează și apoi se reconectează, zona de gătit flexibilă este folosită din nou ca poziție de gătit individuală.
- Pentru a modifica setarea configurației zonei flexibile, consultați capitolul → "Setări de bază".

#### Legarea celor două poziții de gătit

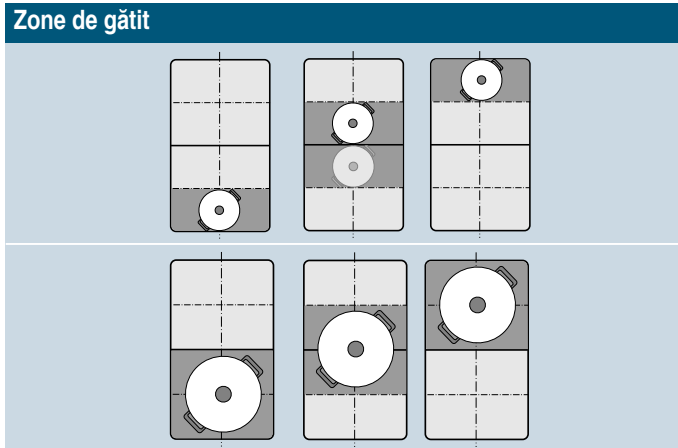
Atingeți simbolul .

Zona de gătit flexibilă este activată.

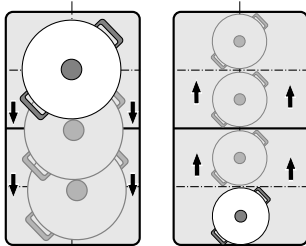
## Funcția Move

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

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



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



Trepte de preparare termică presetate:

Zona din față = treapta de preparare termică **9**

Zona centrală = treapta de preparare termică **5**


Zona din spate = treapta de preparare termică **1.5**

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

### Indicații

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

### Activare

1. Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Atingeți simbolul , acesta luminează mai puternic. Zona de gătit flexibilă va fi activată ca o singură poziție de gătit. Treapta de preparare termică a zonei pe care se găsește vasul de gătit se aprinde pe afișajul poziției de gătit.

Funcția este activată.

### Modificarea treptei de preparare termică

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


### Indicații

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

### Dezactivare

Atingeți simbolul . Acesta luminează mai slab.

Funcția a fost dezactivată.

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

## Funcții de timp





Plita dvs. dispune de trei funcții ale temporizatorului:

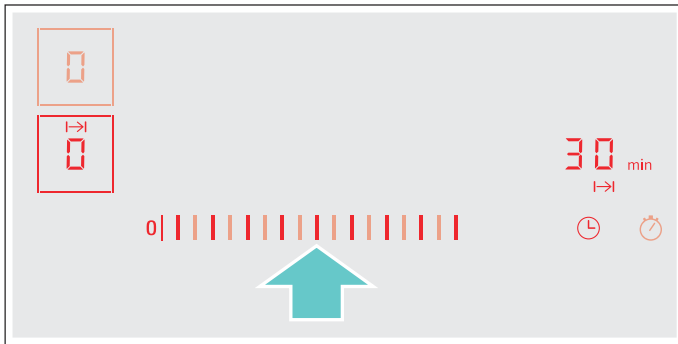
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția\_cronometru


### Programarea timpului de preparare

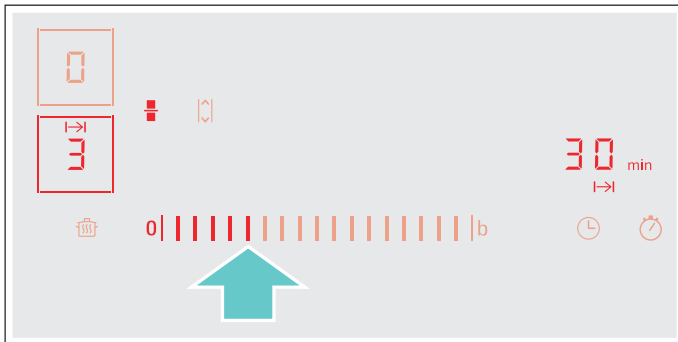
Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

#### Astfel efectuați setările:

1. Atingeți simbolul  de două ori. Pe afișajul temporizatorului se aprind  și afișajul .
2. Selectați poziția de gătit. Afișajul  se aprinde.
3. În următoarele 10 secunde, în domeniul de setări selectați timpul de preparare dorit.



4. Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.
5. Selectați treapta de preparare termică dorită.



Începe decrementarea timpului de preparare.

#### Indicații

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


### Senzor de prăjire


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


### Funcții de gătit

Dacă pentru o poziție de gătit se setează un timp de preparare și una dintre funcțiile de gătit este activată, timpul de preparare setat începe abia după ce a fost atinsă temperatura pentru domeniul ales.



### Modificarea sau ștergerea timpului



Atingeți de două ori simbolul  și selectați apoi poziția de gătit.


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

Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.


### După expirarea timpului

Poziția de gătit se deconectează, afișajul  se aprinde intermitent, iar poziția de gătit afișează . Se emite un semnal sonor.

În afișajul temporizatorului se aprind intermitent  și indicația .

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

#### Indicații





- Dacă a fost programat un timp de preparare pentru mai multe poziții de gătit, pe afișajul temporizatorului apare întotdeauna timpul de preparare cel mai scurt.
- Pentru a afla timpul de preparare rămas al unei poziții de gătit, atingeți de două ori simbolul  și selectați poziția de gătit.
- Puteți seta un timp de preparare de până la **99** minute.

### Ceasul cu alarmă de bucătărie

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


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


#### Setările vor fi efectuate astfel


1. Atingeți simbolul . Pe afișajul temporizatorului se aprind  și afișajul .
  2. Alegeți în domeniul de setări timpul dorit și acționați această setare, atingând simbolul .
- După câteva secunde începe să se scurgă timpul.





## Modificarea sau ștergerea timpului

Atingeți simbolul .

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

Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

### După expirarea timpului

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



După atingerea simbolului , afișajele se sting.

## Funcția de cronometru

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



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

### Activare

Atingeți simbolul . Pe afișajul temporizatorului se aprind .

Timpul de preparare începe să se scurgă.


### Dezactivare

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

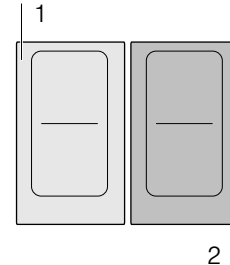
Funcția este dezactivată.

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

## Funcția PowerBoost



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

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






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

### Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți simbolul .  
Se aprinde afișajul .  
Funcția este activată.

### Dezactivare

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

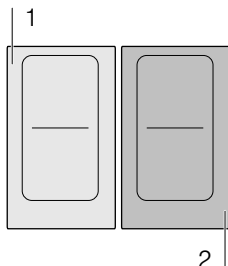
**Indicație:** În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

## Funcția ShortBoost

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

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

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



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

### Recomandări de utilizare

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

### Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți simbolul **b** de două ori.  
Afișajul **b** se aprinde.  
Funcția este activată.

### Dezactivare


1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți simbolul **b**.  
Afișajul **b** se stinge și poziția de gătit comută înapoi pe treapta de preparare termică 5.  
Funcția este dezactivată.

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


## Funcția de menținere la cald

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

### Activare

1. Atingeți simbolul .
2. Selectați în următoarele 10 secunde poziția de gătit dorită.  
Afișajul **L** se aprinde.  
Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Atingeți simbolul .
2. Selectați poziția de gătit.  
Afișajul **L** se stinge. Poziția de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.  
Funcția este dezactivată.

## Funcțiile de asistență la gătit

Cu funcțiile de asistență la gătit, gătitul devine foarte simplu și veți avea întotdeauna un rezultat optim al preparării. Treptele de temperatură recomandate sunt adecvate pentru orice tip de gătit.

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

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

Atunci când s-a atins temperatura selectată, se poate adăuga alimentul. Alimentele nu vor fi încălzite excesiv, nimic nu se revarsă.

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

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










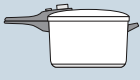



În acest capitol obțineți informații despre:

- Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit
- Vase de gătit adecvate
- Senzori și accesorii speciale
- Funcții și trepte de preparare termică
- 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
<b>Senzor de prăjire</b>				
Înăbușire/prăjire cu grăsime puțină	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funcții de gătit</b>				
Încălzire / menținere la cald	1/70 °C		Toate pozițiile de gătit	
Poșare	2/90 °C		Toate pozițiile de gătit	
Fierbere	3/100 °C		Toate pozițiile de gătit	
Preparare în oala sub presiune	4/120 °C		Toate pozițiile de gătit	
Prăjire în oală cu ulei mult*	5/170 °C		Toate pozițiile 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 poziția de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului și așezați vasul de gătit central pe această poziție de gătit.

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

Există tigăi pentru care senzorul de 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.

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

### Indicații

- Senzorul de prăjire a fost setat special pentru acest tip și mărime de tigaie.
- Pe zonele de gătit flexibile este posibil ca, în cazul unei mărimi diferite a tigăii sau în cazul unor tigăi poziționate greșit, senzorul de prăjire să nu fie activat. A se vedea capitolul → "Zona Flex".
- Alte tigăi se pot 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 care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

În tabelul funcțiilor de asistență la gătit găsiți 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.

Pozițiile de gătit cu această funcție sunt marcate prin simbolul pentru senzorul de prăjire.

### Avantaje

- Poziția 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 sonor.

### 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 poziție 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 preparare termică 5.

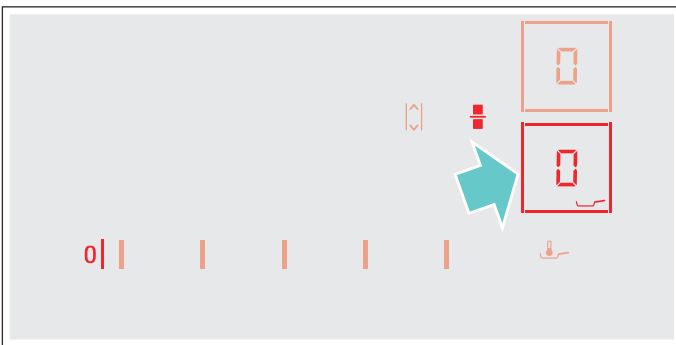
## Treptele de temperatură

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. chiftelute 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.

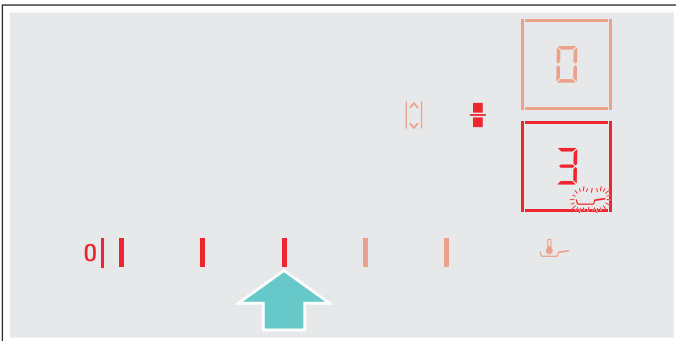
### Setările vor fi efectuate astfel

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


1. Atingeți simbolul .
2. Selectați poziția de gătit. În afișajul poziției de gătit se aprinde afișajul .



3. În următoarele 10 secunde, în domeniul de setări alegeți treapta de temperatură dorită.




Funcția este activată.

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

4. 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

Atingeți simbolul  și selectați poziția de gătit. Poziția de gătit se deconectează și se aprinde 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 pozițiile de gătit.

### Avantaje

- Zona de gătit încălzește numai dacă este necesar. Astfel se economisește energie electrică. Uleiul sau grăsimea nu se vor încălzi excesiv. Temperatura este controlată continuu. Se va preveni o revărsare a preparatelor. Nu este necesară reglarea ulterioară a temperaturii.
- Un semnal vă atenționează atunci când apa sau uleiul a atins temperatura optimă pentru a introduce alimentul. În cazul în care un aliment trebuie adăugat chiar de la început, veți găsi acest aspect în tabel.

### Indicații

- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan. Nu utilizați oale și tigăi cu fundul subțire sau deformat.
- Umpleți oala atât de mult, încât conținutul să se găsească deasupra inelului de silikon de pe exteriorul oalei.
- Pentru prăjirea cu puțin ulei, folosiți senzorul de prăjire.
- Așezați vesela pentru gătit astfel încât senzorul de temperatură să fie îndreptat spre suprafața exterioară a plitei.
- În timpul procesului de preparare, nu îndepărtați senzorul de temperatură de pe oală. Când s-a terminat procesul de preparare, funcțiile pot fi selectate pentru o altă zonă de gătit.
- După preparare, luați senzorul de temperatură de pe oală. Atenție, senzorul de temperatură poate fi foarte fierbinte.

**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, puncti
Poșare	2/90 °C	80 - 90 °C	de ex. orez, lapte
Fierbere	3/100 °C	90 - 100 °C	de ex. paste, legume
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 fiert 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 setarea de bază **C4**, a se vedea capitolul → "Setări de bază"
- Setarea de bază este setată în modul standard la 3. 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 caz contrar, selectați setarea care este indicată în tabelul de mai jos pentru altitudinea corespunzătoare:



Altitudine	Valoarea de setare C4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Peste 1400 m.	9
* Setare de bază	




**Indicație:** Treapta de temperatură 3/100 °C este suficientă pentru o fierbere eficientă, chiar dacă apa nu clocotește foarte tare. Dacă totuși nu sunteți mulțumit 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.


Pentru conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă, procedați după cum urmează:

1. Selectați setarea de bază **14**, a se vedea capitolul → "Setări de bază"  
Afișajul tuturor pozițiilor de gătit și afișajul — se aprind. Domeniile de setări se deconectează.
2. Selectați poziția de gătit a cărui afișaj se aprinde. Se emite un semnal sonor. Afișajul  se aprinde intermitent.
3. În decurs de 30 de secunde, apăsați pe simbolul  de pe senzorul de temperatură fără cablu. După câteva secunde, pe afișajul zonei de gătit apare rezultatul conexiunii senzorului de temperatură la panoul de comandă.



Rezultat	
	Conexiune fără defecțiuni
	Conexiune defectuoasă: pe baza unei defecțiuni de transmitere.
	Conexiune defectuoasă: pe baza unei defecțiuni a senzorului de temperatură.

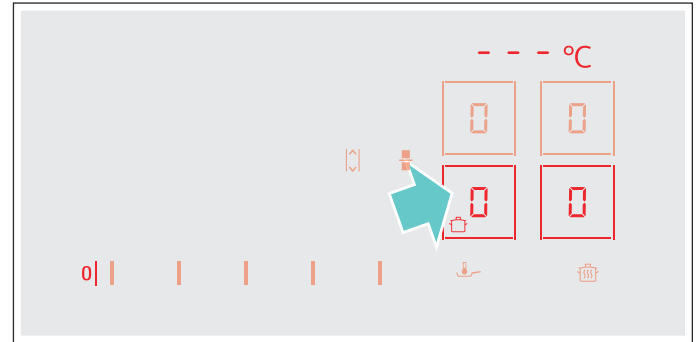
- Imediat ce senzorul de temperatură a fost conectat corect la panoul de comandă, sunt disponibile funcțiile de gătit.
- O conectare greșită ca urmare a unei defecțiuni a senzorului de temperatură poate apărea din următoarele motive:
  - Eroare de comunicare Bluetooth.
  - Simbolul de pe senzorul de 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 fără cablu 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 **1**, adresați-vă unității service abilitate.

### Resetarea senzorului de temperatură fără cablu

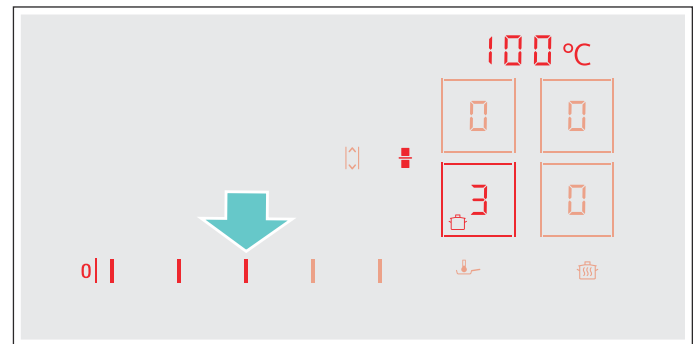
1. Atingeți simbolul  pentru aprox. 8-10 secunde. Între timp, afișajul LED al indicatorului senzorului de temperatură se aprinde intermitent de trei ori. La a treia aprindere a LED-ului, resetarea pornește. În acel moment luați degetul de pe simbol. De îndată ce LED-ul se stinge, senzorul de temperatură 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"
2. Așezați o oală cu lichid suficient pe poziția de gătit dorită și acoperiți întotdeauna cu un capac.
3. Apăsați simbolul  de pe senzorul de temperatură fără cablu. Pe panoul de comandă se aprinde afișajul .
4. Selectați poziția de gătit pe care se găsește oala cu senzorul de temperatură.



5. Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită.




Funcția este activată.

Simbolul de temperatură  se aprinde intermitent, până când apa sau uleiul a atins temperatura corespunzătoare pentru a introduce alimentul. Se emite un semnal sonor și simbolul de temperatură nu se mai aprinde intermitent.

6. 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

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

**Indicație:** Pentru a activa din nou funcțiile de gătit, așteptați circa 10 secunde.



## 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 preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
<b>Funcția Prăjire cu ulei puțin</b>			
Șnițel natur sau pane	Senzor de prăjire	4	6 - 10
File	Senzor de prăjire	4	6 - 10
Cotlete*	Senzor de prăjire	3	10 - 15
Cordon bleu, șnițel*	Senzor de prăjire	4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm)	Senzor de prăjire	5	6 - 8
Friptură preparată mediu sau pătrunsă (grosime 3 cm)	Senzor de prăjire	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)*	Senzor de prăjire	3	10 - 20
Cârnăciori, fierți sau cruzi*	Senzor de prăjire	3	8 - 20
Hamburger, chifteluțe din carne tocată, chifteluțe din carne umplute*	Senzor de prăjire	3	6 - 30
Plăcintă de carne Leberkäse	Senzor de prăjire	2	6 - 9
Carne tăiată fâșii, Gyros	Senzor de prăjire	4	7 - 12
Carne tocată	Senzor de prăjire	4	6 - 10
Slănină	Senzor de prăjire	2	5 - 8
<b>Funcția Poșare</b>			
Cârnăciori	Funcții de preparare	2 / 90 °C	10 - 20
<b>Funcția Fierbere</b>			
Chifteluțe din carne tocată	Funcții de preparare	3 / 100 °C	20 - 30
Găină	Funcții de preparare	3 / 100 °C	60 - 90
Carne de vițel fiartă sau înăbușită	Funcții de preparare	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Funcția Fierbere în oala sub presiune</b>			
Pui, vițel***	Funcții de preparare	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Funcția Prăjire în baie de ulei</b>			
Bucăți de pui și chifteluțe**	Funcții de preparare	5 / 170 °C	10 - 15
* Întoarceți de mai multe ori.			
** Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți fără capac, pe porții (durata per porție - a se vedea tabelul).			
*** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

Pește	Funcțiile de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
<b>Funcția Prăjire cu ulei puțin</b>			
Prăjire pește întreg, de ex. păstrăv	Senzor de prăjire	3	10 - 20
File de pește, natur sau pane	Senzor de prăjire	3 - 4	10 - 20
Creveți, crabi	Senzor de prăjire	4	4 - 8
<b>Funcția Poșare</b>			
Pește, preparare la abur, de ex. merluciu	Funcții de preparare	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Funcția Prăjire în baie de ulei</b>			
Pește, în aluat cu bere sau pane*	Funcții de preparare	5 / 170 °C	10 - 15
* Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjire fără capac, pe porții (tabelul arată durata totală per porție).			

Preparate pe bază de ouă	Funcțiile de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
<b>Funcția Prăjire cu ulei puțin</b>			
Clătite*	Senzor de prăjire	5	-
Omletă*	Senzor de prăjire	2	3 - 6
Ochiuri	Senzor de prăjire	2 - 4	2 - 6
Ouă jumări	Senzor de prăjire	2	4 - 9
Clătite austriece Kaiserschmarrn	Senzor de prăjire	3	10 - 15
Frigănele	Senzor de prăjire	3	4 - 8
<b>Funcția Fierbere</b>			
Fierberea ouălor**	Funcții de preparare	3 / 100 °C	5 - 10
* Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.			
** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

Legume și leguminoase	Funcțiile de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
<b>Funcția Prăjire cu ulei puțin</b>			
Usturoi, ceapă	Senzor de prăjire	1 - 2	2 - 10
Dovlecei, vinete	Senzor de prăjire	3	4 - 12
Ardei, sparanghel verde	Senzor de prăjire	3	4 - 15
Legume înăbușite în ulei, de ex. dovlecei, ardei verzi	Senzor de prăjire	1	10 - 20
Ciuperci	Senzor de prăjire	4	10 - 15
Glazurare legume	Senzor de prăjire	3	6 - 10
<b>Funcția Fierbere</b>			
Legume proaspete, de ex. broccoli	Funcții de preparare	3 / 100 °C	10 - 20
Legume proaspete, de ex. varză de Bruxelles	Funcții de preparare	3 / 100 °C	30 - 40
Năut*	Funcții de preparare	3 / 100 °C	60 - 90
Mazăre	Funcții de preparare	3 / 100 °C	15 - 20
Tocană de linte*	Funcții de preparare	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Funcția Fierbere în oala sub presiune*</b>			
Legume, de ex. fasole verde	Funcții de preparare	4 / 120 °C	3 - 6
Năut, fasole	Funcții de preparare	4 / 120 °C	25 - 35
Tocană de linte	Funcții de preparare	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Funcția Prăjire în baie de ulei</b>			
Legume și ciuperci pane sau în aluat cu bere**	Funcții de preparare	5 / 170 °C	4 - 8
* Adăugați alimentul de preparat de la început.			
** Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți fără capac, pe porții (durata per porție - a se vedea tabelul).			

<b>Cartofi</b>	<b>Funcțiile de asistență la preparare</b>	<b>Treapta de temperatură</b>	<b>Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)</b>
<b>Funcția Prăjire cu ulei puțin</b>			
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
Cartofi elvețieni Röstli	Senzor de prăjire	1	50 - 55
Cartofi glazurați	Senzor de prăjire	3	15 - 20
<b>Funcția Poșare</b>			
Găluște de cartofi	Funcții de preparare	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Funcția Fierbere</b>			
Cartofi**	Funcții de preparare	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Funcția Fierbere în oala sub presiune</b>			
Cartofi**	Funcții de preparare	4 / 120 °C	10 - 12
* Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.			
** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

<b>Paste și cereale</b>	<b>Funcțiile de asistență la preparare</b>	<b>Treapta de temperatură</b>	<b>Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)</b>
<b>Funcția Poșare</b>			
Orez	Funcții de preparare	2 / 90 °C	25 - 35
Mămăligă*	Funcții de preparare	2 / 90 °C	3 - 8
Budincă de griș	Funcții de preparare	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Funcția Fierbere</b>			
Paste	Funcții de preparare	3 / 100 °C	7 - 10
Buzunărele din aluat	Funcții de preparare	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Funcția Fierbere în oala sub presiune</b>			
Orez**	Funcții de preparare	4 / 120 °C	5 - 8
*** Încălziți cu capac, preparați fără capac și amestecând continuu.			
** Adăugați alimentul de preparat de la început.			

<b>Supe</b>	<b>Funcțiile de asistență la gătit</b>	<b>Treapta de temperatură</b>	<b>Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)</b>
<b>Funcția Poșare</b>			
Supe instant, de ex. supe cremă*	Funcții de gătit	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Funcția Fierbere</b>			
Bulion de casă, de ex. supe de carne sau supe de legume**	Funcții de gătit	3 / 100 °C	60 - 90
Supe instant, de ex. supă cu fidea	Funcții de gătit	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Funcția Fierbere în oala sub presiune</b>			
Bulion de casă, de ex. supă de legume**	Funcții de gătit	4 / 120 °C	3 - 6
* Amestecați frecvent.			
** Adăugați alimentul chiar de la început.			

Sosuri	Funcțiile de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
<b>Funcția Prăjire cu ulei puțin</b>			
Sos de roșii cu legume	Senzor de prăjire	1	25 - 35
Sos Béchamel	Senzor de prăjire	1	10 - 20
Sos de brânză, de ex. sos Gorgonzola	Senzor de prăjire	1	10 - 20
Reducerea sosurilor, de ex. sos de roșii, sos Bolognese	Senzor de prăjire	1	25 - 35
Sosuri dulci, de ex. sos de portocale	Senzor de prăjire	1	15 - 25

Deserturi	Funcțiile de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
<b>Funcția Poșare</b>			
Orez cu lapte*	Funcții de preparare	2 / 90 °C	40 - 50
Terci de ovăz	Funcții de preparare	2 / 90 °C	10 - 15
Compot**	Funcții de preparare	3 / 100 °C	15 - 25
Budincă de ciocolată***	Funcții de preparare	2 / 90 °C	3 - 5

<b>Funcția Prăjire în baie de ulei</b>			
Produse de patiserie, de ex. gogoși berlineze, gogoși simple și gogoși austriece****	Funcții de preparare	5 / 170 °C	5 - 10

\* Amestecați regulat.

\*\* Adăugați alimentul de preparat de la început.

\*\*\* Încălziți cu capac, preparați fără capac și amestecând continuu.

\*\*\*\* Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjire fără capac, pe porții (tabelul arată durata totală per porție).

Produse congelate	Funcțiile de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
<b>Funcția Prăjire cu ulei puțin</b>			
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, kebab	Senzor de prăjire	3	5 - 10
File de pește, natur sau pane	Senzor de prăjire	3	10 - 20
Crochete din pește	Senzor de prăjire	4	8 - 12
Cartofi prăjiți	Senzor de prăjire	5	4 - 6
Preparate la tigaie, de ex. legume cu pui la tigaie	Senzor de prăjire	3	6 - 10
Pachetele de primăvară	Senzor de prăjire	4	10 - 30
Camembert / cașcaval	Senzor de prăjire	3	10 - 15
<b>Funcția Încălzire/menținere la cald</b>			
Legume congelate cu sos cu smântână, de ex. spanac cu smântână**	Funcții de preparare	1 / 70 °C	15 - 20
<b>Funcția Fierbere</b>			
Legume congelate, de ex. fasole verde**	Funcții de preparare	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Funcția Prăjire în baie de ulei</b>			
Cartofi prăjiți, congelați***	Funcții de preparare	5 / 170 °C	4 - 8

\* Întoarceți de mai multe ori.

\*\* Adăugați lichid conform indicațiilor producătorului.

\*\*\* Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți fără capac, pe porții (durata per porție - a se vedea tabelul).

Altele	Funcțiile de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpu total de preparare începând de la semnalul sonor (min.)
<b>Funcția Prăjire cu ulei puțin</b>			
Camembert / cașcaval	Senzor de prăjire	3	7 - 10
Preparate gătite, uscate, cu adaos de apă, de ex. paste preparate*	Senzor de prăjire	1	5 - 10
Crutoane	Senzor de prăjire	3	6 - 10
Migdale / nuci / sămburi de pin	Senzor de prăjire	4	3 - 15
<b>Funcția Încălzire/menținere la cald</b>			
Preparate din conservă, de ex. supă gulaș*	Funcții de preparare	1 / 70 °C	10 - 20
Vin fierț**	Funcții de preparare	1 / 70 °C	-
<b>Funcția Poșare</b>			
Lapte**	Funcții de preparare	2 / 90 °C	-

\* Adăugați alimentul de preparat de la început și amestecați regulat.  
\*\* Adăugați alimentul de preparat de la început.

## 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

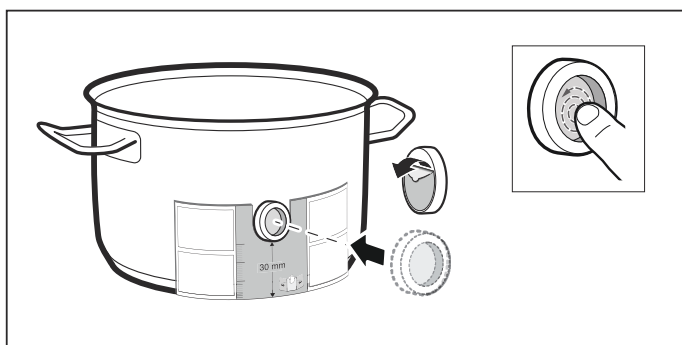
### Lipirea bandajului de silicon

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. Apăsați bandajul de silicon, inclusiv suprafața interioară.

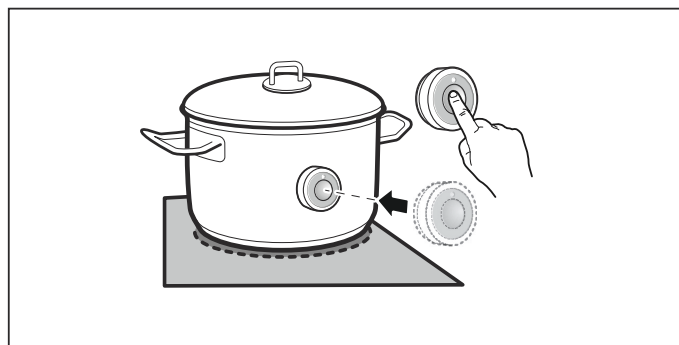
Pentru a se întări corect, adezivul are nevoie de 1 oră. Nu folosiți și nu curățați vasul de gătit în această perioadă.

### 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.

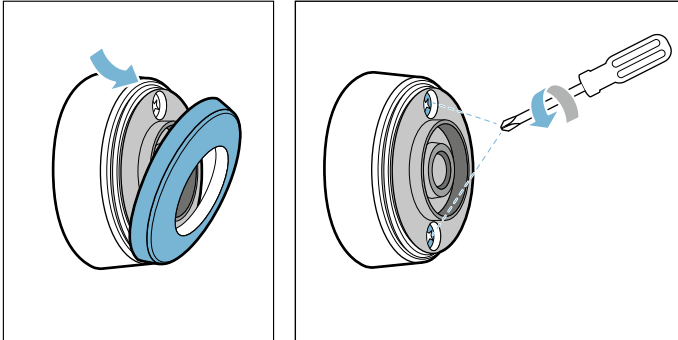
Informații pentru curățarea senzorului de temperatură găsiți în capitolul → "Curățarea"

## Înlocuirea bateriei

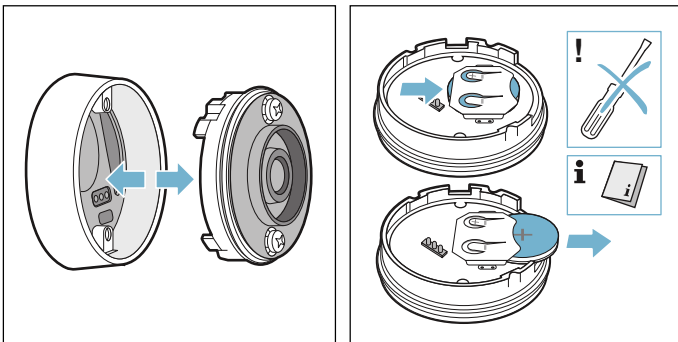
În cazul în care a fost apăsat simbolul de pe senzorul de temperatură fără fir și LED-ul nu se aprinde, s-a descărcat bateria.

Înlocuirea bateriei:

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

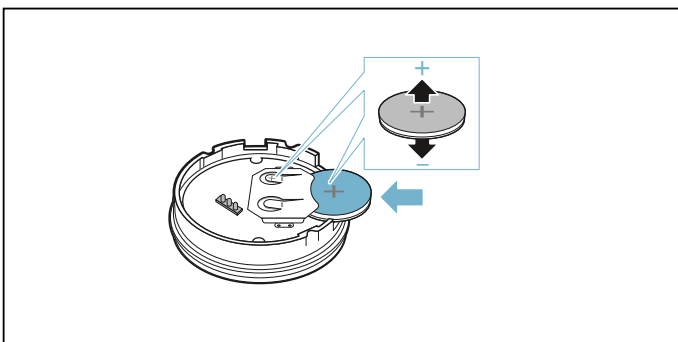


2. Scoateți partea superioară a carcasei. Îndepărtați vechea baterie. Introduceți bateria nouă. Acordați atenție polarității.

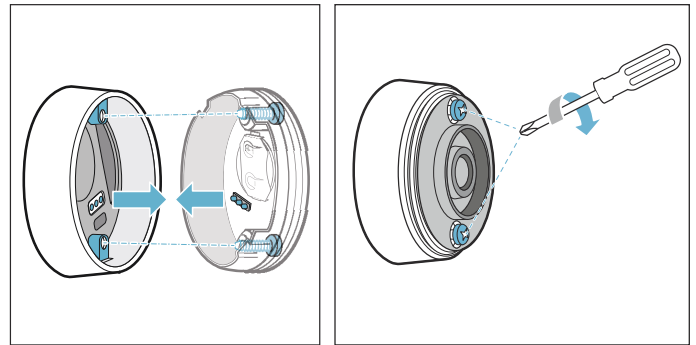


### Atenție!

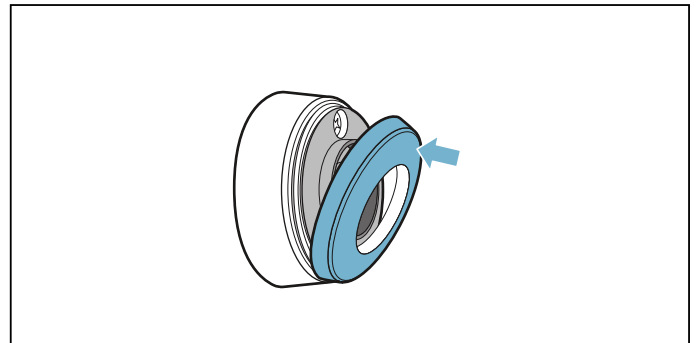
Pentru îndepărtarea bateriei, nu folosiți obiecte din metal. Nu atingeți contactele.



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](http://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 siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Activare:

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

Dezactivare:

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

### 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, pot fi modificate setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de funcția Blocarea panoului de comandă în scopul curățării.

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

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

#### Indicații

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

## Deconectarea automată de siguranță

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

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

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

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



## Setări de bază

Aparatul dispune de diverse setări de bază. Acestea pot fi adaptate la propriile obiceiuri.

Afișaj	Funcția
<b>c 1</b>	<b>Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor</b> <b>0</b> Manual*. <b>1</b> Automat. <b>2</b> Funcție dezactivată.
<b>c 2</b>	<b>Semnale sonore</b> <b>0</b> Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. <b>1</b> Numai semnalul de operare greșită este conectat. <b>2</b> Numai semnalul de confirmare este conectat. <b>3</b> Toate semnalele sonore sunt conectate.*
<b>c 3</b>	<b>Afișarea consumului de energie</b> <b>0</b> Deconectat.* <b>1</b> Conectat.
<b>c 4</b>	<b>Setare în funcție de înălțimea deasupra nivelului mării</b> <b>1-2</b> Reducere <b>3</b> Setare de bază <b>4-9</b> Mărire
<b>c 5</b>	<b>Programarea automată a timpului de preparare</b> <b>00</b> Deconectat.* <b>0 1-99</b> Perioadă de timp până la oprirea automată.
<b>c 6</b>	<b>Durata semnalului sonor de final pentru temporizator</b> <b>1</b> 10 secunde.* <b>2</b> 30 de secunde. <b>3</b> 1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Funcția Power-Management. Limitarea puterii totale a plitei</b> <b>0</b> Deconectat.* <b>1</b> 1000 W putere minimă. <b>1.5</b> 1500 W <b>2</b> 2000 W. ... <b>9</b> sau <b>9</b> .Puterea maximă a plitei.
<b>c 11</b>	<b>Modificarea treptelor de fierbere presetate pentru funcția Move</b> <b>-9</b> Treapta de fierbere presetată pentru zona de gătit din față. <b>-5</b> Treapta de fierbere presetată pentru zona de gătit centrală. <b>-1.5</b> Treapta de fierbere presetată pentru zona de gătit din spate.
<b>c 12</b>	<b>Verificarea veselei de gătit, rezultatul procesului de preparare</b> <b>0</b> Neadekvat <b>1</b> Nu este optim <b>2</b> Adekvat

\* Setări din fabrică

Afișaj	Funcția
<b>c 13</b>	<b>Configurarea activării zonei de gătit flexibile</b> 0 Folosirea ca două zone de gătit independente. 1 Folosirea ca zonă de gătit unică.*
<b>c 14</b>	<b>Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la plită</b> 0 Conexiune fără defecțiuni 1 Conexiune defectuoasă: pe baza unei defecțiuni de transmitere. 2 Conexiune defectuoasă: pe baza unei defecțiuni a senzorului de temperatură.
<b>c 0</b>	<b>Revenirea la setările din fabrică</b> 0 Setări personalizate.* 1 Revenirea la setările din fabrică.

\* Setări din fabrică

### Accesarea setărilor de bază:

Plita trebuie să fie deconectată.

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

Informații despre produs	Afișaj
Lista unităților de service abilitate	0 1
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	95.
Numărul de fabricație 2	05

3. Când apăsați din nou simbolul ⏸, ajungeți la setările de bază. Pe afișaje se aprind **c 1** și **0** ca presetare.



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

5. Apoi selectați setarea dorită în domeniul de setări.



6. Atingeți simbolul ⏸ pentru cel puțin 4 secunde. Setările au fost salvate.

### Înșirarea din reglajele de bază

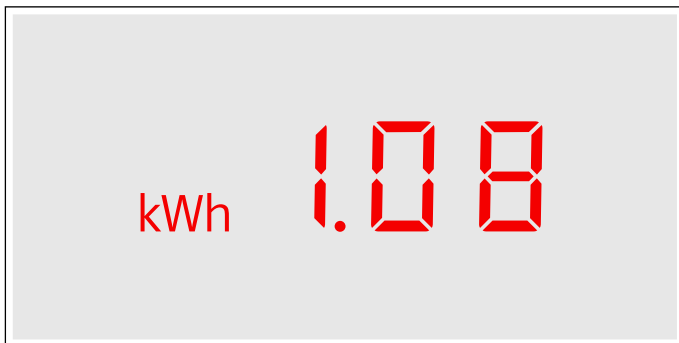
Oprii plita de gătit de la întrerupătorul principal.

## Afișajul consumului de energie

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

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

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



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

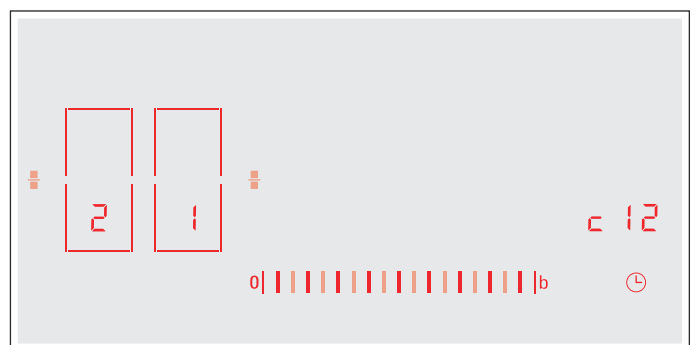
## Testul vaselor de gătit

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

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

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

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



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

Rezultat	
0	Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și, astfel, nu este încălzit.*
1	Vasul de gătit se încălzește mai încet decât era de așteptat și procesul de preparare nu se desfășoară optim.*
2	Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în ordine.
* Dacă este disponibilă o zonă de gătit mai mică, încercați vasul de gătit încă o dată pe zona de gătit mai mică.	

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

### Indicații

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

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

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

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

Pete posibile	
Resturi de calcar și de apă	Curățați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice.*
Zahăr, amidon din orez sau mase plastice	Curățați imediat. Utilizați o răzuitoare pentru sticlă. Atenție: pericol de arsuri.*
* Ulterior, curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet.	

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

### Rama plitei

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

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

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

##### Fluierat adânc:

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

##### Fâșâit:

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

##### Fluierături înalte:

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

##### Zgomot de ventilator:

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

### Vase de gătit

#### Care vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?

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

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

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

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

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

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

## Vase de gătit

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

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

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe acea poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine 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?

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

Afișaj	Cauza posibilă	Remediere
Niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă.  Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni.  Defecțiune a sistemului electronic.	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, informați unitatea tehnică service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Indicatorul — se aprinde intermitent în afișajele zonelor de preparare	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
<b>F2 / E8207</b>	Dispozitivul electronic este supraîncălzit și a deconectat zona de preparare corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi atingeți un simbol oarecare al plitei.
<b>F4 / E8208</b>	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate zonele de preparare au fost deconectate.	
<b>F5</b> + treaptă de fierbere și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați vasul. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Se poate continua procesul de preparare.
<b>F5</b> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată.	Îndepărtați vasul. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când indicatorul de defecțiune s-a stins, se poate continua procesul de preparare.
<b>F1 / F6</b>	Zona de preparare este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dumneavoastră de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reconectați zona de preparare.
<b>F8</b>	Zona de preparare a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp, fără întreruperi.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. A se vedea capitolul
<b>E8202</b>	Senzorul de temperatură este supraîncălzit și zona de preparare a fost deconectată.	Așteptați până când senzorul de temperatură s-a răcit suficient și activați din nou funcția.

Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.

Afișaj	Cauza posibilă	Remediere
<i>E8203</i>	Senzorul de temperatură este supraîncălzit și toate zonele de preparare au fost deconectate.	În cazul în care nu se folosește senzorul de temperatură, îndepărtați-l de pe vasul de gătit și păstrați-l departe de alte zone de preparare sau surse de căldură. Reconectați zonele de preparare.
<i>E8204</i>	Bateria senzorului de temperatură este aproape consumată.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei"
<i>E8205</i>	Conexiunea radio a senzorului de temperatură este anulată.	Deconectați și apoi reconectați funcția.
<i>E8206</i>	Senzorul de temperatură este defect.	Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatorul senzorului de temperatură nu se aprinde	Senzorul de temperatură nu reacționează și indicatorul nu se aprinde.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei" În cazul în care problema persistă, mențineți apăsat simbolul de pe senzorul de temperatură timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul de temperatură cu plita. A se vedea secțiunea → "Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă" În cazul în care problema persistă în continuare, contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de două ori	Bateria senzorului de temperatură este aproape consumată. Următorul proces de preparare poate fi întrerupt din cauza bateriei consumate.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei"
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de trei ori	Conexiunea radio a senzorului de temperatură este anulată.	Mențineți apăsat simbolul de pe senzorul de temperatură timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul de temperatură cu plita. A se vedea secțiunea → "Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă"
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400</i>	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că a fost conectată conform schemei de conexiuni.
<i>dE</i>	Modul Demo este activat	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Așteptați 30 de secunde și reconectați-o. În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă oarecare. Modul Demo a fost dezactivat.

Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.

### Indicații

- Atunci când apare **E** pe afișaj, trebuie menținut apăsat senzorul poziției de gătit corespunzătoare pentru a putea citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare, așteptați 30 de secunde și apoi reconectați-o. Dacă afișajul se aprinde din nou, contactați unitatea service abilitată și indicați codul de eroare exact.



## Serviciul pentru clienți

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

### Numărul E și numărul FD:

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

Plăcuța de fabricație cu numerele o găsiți:

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

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

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

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

## Preparate de verificare

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

Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție 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 Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
<b>Topirea ciocolatei</b> Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nu
<b>Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte</b>						
Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
<b>Prepararea sosului Béchamel</b>						
Temperatura laptelui: 7 °C Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de linguriță de sare						
1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.	Oală cu coadă Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Nu	-	-
2. Adăugați laptele la rătaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.		7	cca. 6:30	Nu	-	-
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe poziția de fierbere, amestecând continuu.		-	-	-	2	Nu
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
<b>Prepararea orezului cu lapte</b>						
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setati treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea. Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.5	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
Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C 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.						
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
<b>Prepararea orezului*</b>						
Temperatura apei: 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.5	Da
<b>Pulpă de porc prăjită</b>						
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C						
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
<b>Prepararea clătitorilor**</b>						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
<b>Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați</b>						
Cantitatea: 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](http://siemens-home.com)

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



9001246402  
960912(00)