

SIEMENS

Főzőfelület

Plită

EX9..LV...

[hu] Használati útmutató..... 3

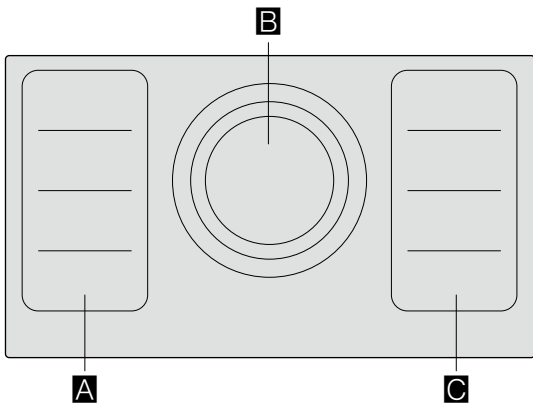
[ro] Instrucțiuni de utilizare 37








Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	∅ 21 	2.200 W	3.700 W
	∅ 26 	2.600 W	3.700 W
	∅ 32 	3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Sütés-érzékelő	19	
	Fontos biztonsági előírások	5	Előnyök sütéskor			19
	A sérülések okai	6	Serpényők a sütőszensorhoz			19
Áttekintés		6	Hőmérséklet-fokozatok			20
	Környezetvédelem	7	Táblázat			20
Energia-megtakarítási tanácsok		7	Teppan Yaki és Grill a rugalmas főzőzónához			23
Környezetbarát ártalmatlanítás		7	Így állítsa be			25
	Főzés indukcióval	7		Gyerekszár	25	
Előnyök indukciós főzéskor		7	Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása			25
Edények		7	Automatikus gyermekbiztonsági zár			25
	A készülék megismerése	9		Törlési védelem	26	
Kezelőfelület		9		Automatikus biztonsági kikapcsolás	26	
Főzőhelyek		10		Alapbeállítások	27	
Maradék hő-kijelzés		10	Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..			28
	A készülék kezelése	11		Energiafogyasztás kijelzése	29	
Főzőfelület be- és kikapcsolása		11		Edényteszt	29	
Főzőhely beállítása		11		Teljesítménykezelő (Power-Manager)	30	
Főzési tanácsok		12		Tisztítás	30	
	Rugalmas zóna	14	Főzőlap			30
Tanácsok az edények használatához		14	Főzőfelület kerete			30
Egyetlen főzőhelyként		14		Gyakran ismételt kérdések (GYIK)	31	
Két független főzőhelyként		14		Üzemzavar – mi a teendő?	33	
	Move funkció	15		Vevőszolgálat	34	
Aktiválás		15	Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.)			34
Kikapcsolás		15		Próbaételek	35	
	időfunkciók	16				
A főzési idő programozása		16				
A konyhai óra		16				
Stopperóra funkció		17				
	PowerBoost funkció	17				
Bekapcsolás		17				
Kikapcsolás		17				
	ShortBoost funkció	18				
Javaslatok a használatához		18				
Bekapcsolás		18				
Kikapcsolás		18				
	Melegen tartási funkció	18				
Bekapcsolás		18				
Kikapcsolás		18				

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.siemens-home.bsh-group.com és az Online-Shop-ban: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops talál.



Rendeltetésszerű használat

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

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

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

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

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

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

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Fulladásveszély!

A csomagolóanyag a gyerekekre nézve veszélyes. Soha ne hagyja, hogy a gyermekek játsszanak a csomagolóanyagokkal.

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 biztosítékszerevényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni. Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszerevényben. 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 meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszerevényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszerevényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszerevényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Figyelmeztetés – Üzemzavar veszélye!

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

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

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

A sérülések okai

Figyelem!

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

Áttekintés

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

Főzés indukcióval

Előnyök indukciós főzéskor

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

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

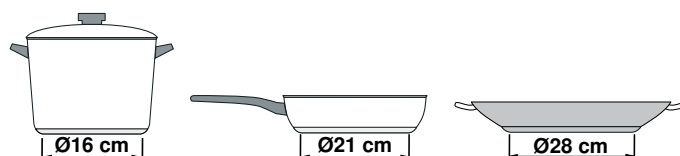
Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

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

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

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

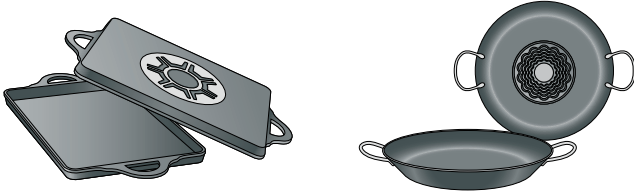


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

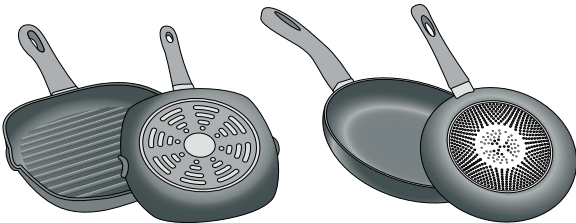


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- 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

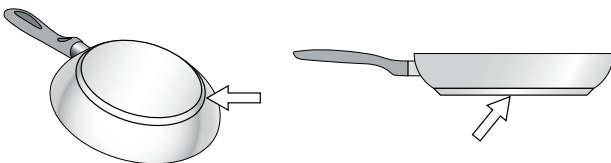
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- 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.

Automatikus felismerés két- vagy háromkörös főzőhelyek esetén

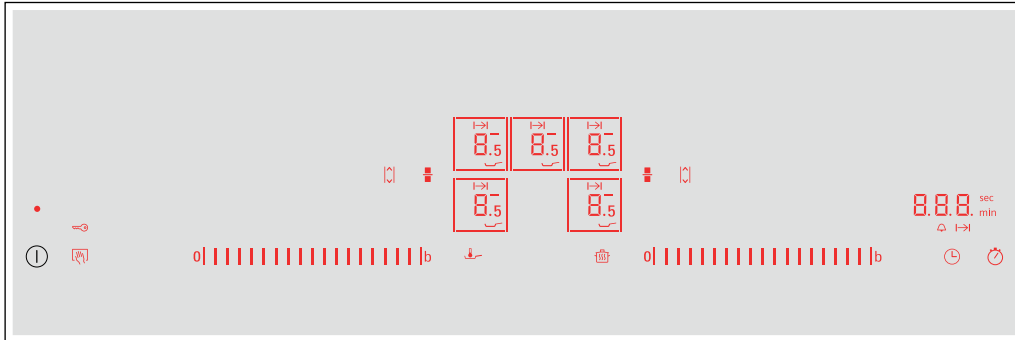
Ezek a főzőhelyek különböző méretű edények felismerésére képesek. Az anyagtól és az edény tulajdonságaitól függően a főzőhely az egy-, két- vagy háromkörös főzőhely aktiválásával automatikusan illeszkedik, hogy megfelelő teljesítményt adjon át a jó főzési eredmény elérése érdekében.

A készülék megismerése

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

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

Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	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

Kijelzők	
	Üzemállapot
	Főzési fokozatok
	Maradék hő
	Powerboost funkció
	Shortboost funkció
	Melegen tartási funkció
	Sütésérzékelő
	Gyerekzár
	Időzítés funkció
	Főzési idő programozása
	Konyhai óra
	Időzítési kijelzések

Kezelőfelületek




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

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- A kezelőfelület megfelelő szimbólumai rendelkezésre állástól függően kezdenek világítani. A főzőhelykijelzők, illetve a kiválasztott funkciók kijelzői fényesebben világítanak.
- Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség hátrányosan befolyásolhatja a funkciót.
- Az edényeket soha ne húzza a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Főzőhelyek

Főzőhelyek		
	Egyszerű főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon
	Háromkörös főzőhely	A főzőhely automatikusan kikapcsol, ha olyan főzőedényt használ, amelynek alja vagy mérete nem felel meg a külső zónának (☉ vagy ☉).
	Rugalmas főzőzóna	Lásd a következő fejezetet: → "Rugalmas zóna"
Csak indukciós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd a következő fejezetet: → "Főzés indukcióval".		

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 középső főzőhelyeké pedig a jobb oldali beállítási tartományban történik.

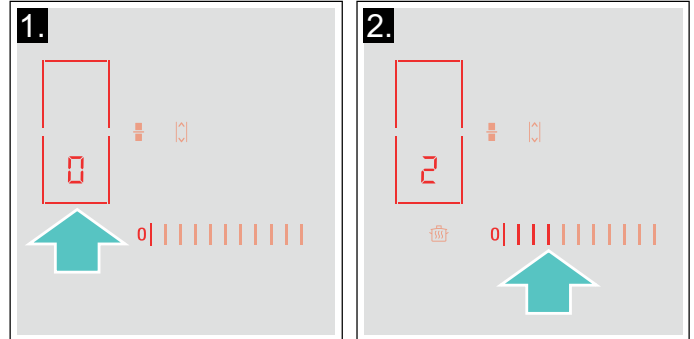
Utasítások

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

Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. 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.
- Pirításhoz az ételeket egymás után kis adagokban süssse.
- A főzőedény a főzési folyamat során felforrósodhat. Ajánlott edényfogót használni.
- Javaslatokat adunk az energiahatékony főzéshez a következő fejezetben: → "Környezetvédelem"

Főzési táblázat

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

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej*	1.5 - 2.5	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc*	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szósztok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szósztok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.		

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs***	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sós burgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	6 - 7	6 - 10
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	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt***	3 - 4	50 - 60
Párolás / sütés kevés olajjal*		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5 - 6	10 - 20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4.5 - 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, csikokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6 - 7	6 - 10
Palacsinta (sütés egymás után)	6.5 - 7.5	-
Omllett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás	5 - 6	3 - 6
Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokket, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtésztában, tempura	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4 - 5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.		

Rugalmas zóna

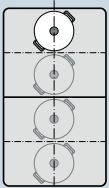
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

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

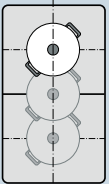
Tanácsok az edények használatához

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

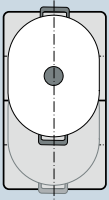
Egyetlen főzőhelyként



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

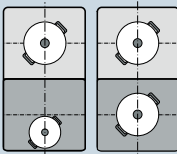


13 cm-nél nagyobb átmérő
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



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

Két független főzőhelyként




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

Egyetlen főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna egyetlen főzőhelyként kapcsol be.

Bekapcsolás


1. Válassza ki a rugalmas főzőzónát a  szimbólummal.
2. 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

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Válassza ki a kívánt főzőhelyet a  szimbólummal.
3. 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

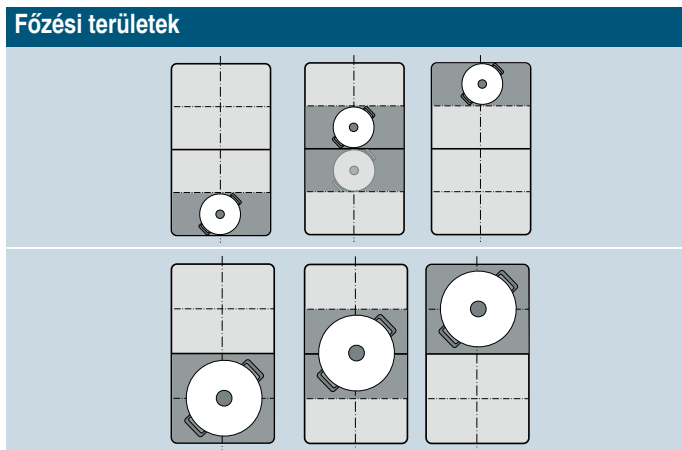
Érintse meg a  szimbólumot.

A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

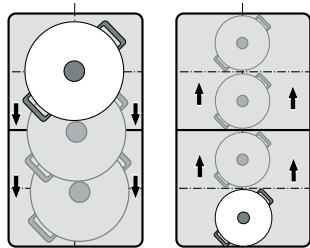
Move funkció

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:

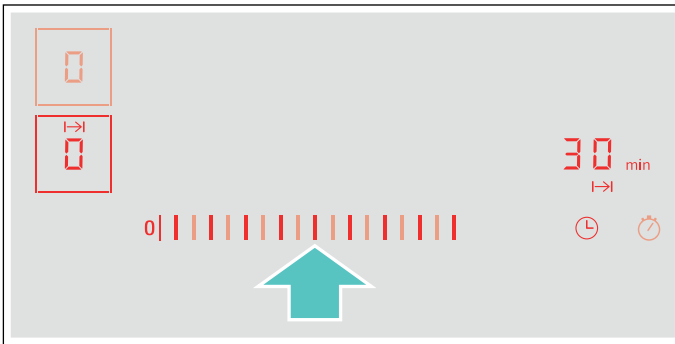
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció


A főzési idő programozása

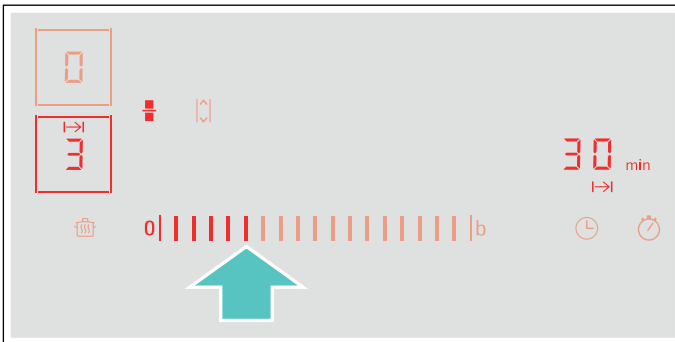
A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

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) \rightarrow "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.



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 .

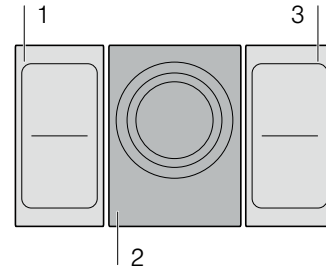
A funkció ki van kapcsolva.

Utasítás: A stopperóra kikapcsolásához ezt a funkciót kell kiválasztani.

PowerBoost funkció

A PowerBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felforralni nagy vízmennyiségeket, mint a  fűzési 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 fűzési fokozatra: .

A funkció ki van kapcsolva.

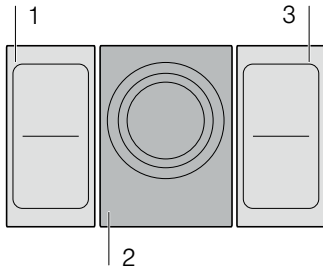
Utasítás: Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

ShortBoost funkció

A ShortBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felmelegíteni a főzőedényeket, mint a(z) **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: Ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Melegen tartási funkció

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

Bekapcsolás

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

A **h** kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

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

A funkció ki van kapcsolva.

Sütés-érzékelő

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

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

Előnyök sütéskor

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

Utasítások

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

Serpenyők a sütőszensorhoz

Kaphatók kifejezetten a sütőszensorhoz alkalmas serpenyők. Ezeket az opcionális tartozékokat 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.
- HZ390250 serpenyő 28 cm-es átmérővel. Csak a háromkörös főzőzónához ajánlott.
- HZ390512 teppanyaki. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.
- HZ390522 grill-lap. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.

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

Utasítások

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

Hőmérséklet-fokokozatok

Hőmérséklet-fokokozat	Alkalmas a következőre:
1 nagyon alacsony	Szósztok készítése és redukciója, zöldségek párolása és ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal.
2 alacsony	Ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal, pl. omlett.
3 közepes – alacsony	Hal sütéséhez és vastag sütnivalóhoz, mint pl. húsgombóchoz és virslihez.
4 közepes – magas	Jól átsütött steak, panírozott mélyhűtött termékek és vékony sütnivalók, pl. hússzelet, csíkokra vágott hús vagy zöldség sütéséhez.
5 magas	Ételek sütése magas hőmérsékleten, pl. angolos (véres) steak, krumplilángos és sült burgonya.

Táblázat

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

A beállított hőmérséklet-fokokozat a használt serpenyőtől függően változik.

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

	Hőmérséklet-fokokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Hús		
Hússzelet, natúr ¹	4	6 - 10
Hússzelet, panírozott ¹	4	6 - 10
File ²	4	6 - 10
Karaj ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Bécsi szelet ¹	4	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) ²	5	6 - 8
Steak, közepesen átsütve, (3 cm vastag) ²	5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) ¹	4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) ¹	3	10 - 20
Aprópecsenye ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Szalonna ¹	2	5 - 8
Darált hús ³	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm vastag) ¹	3	6 - 15
Húspogácsa (2 cm vastag) ¹	3	10 - 20
Töltött fasírt ¹	3	10 - 20

¹ Fordítsa meg többször.

² Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

³ Rendszeresen keverje meg.

⁴ A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

⁵ Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

⁶ A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforr, adja hozzá az élelmiszert.

⁷ Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

	Hőmérséklet- fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Előfőzött sült kolbász ¹	3	8 - 20
Nyers sült kolbász ¹	3	8 - 20
Hal		
Halfilé, natúr ¹	4	10 - 20
Halfilé, panírozott ¹	3	10 - 20
Garnéla ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Sült hal, egész ¹	3	10 - 20
Tojásos ételek		
Tükörtojás vajon ⁴	2	2 - 6
Tükörtojás olajon ²	4	2 - 6
Rántotta ³	2	4 - 9
Omlett ⁵	2	3 - 6
Palacsinta ⁵	5	1,5 - 2,5
Édes bundás kenyér ⁵	3	4 - 8
Császármorzsa ⁵	3	10 - 15
Zöldségek és hüvelyes növények		
Fokhagyma ³	2	2 - 10
Hagyma üvegesre párolása ³	2	2 - 10
Pirított hagyma ³	3	5 - 10
Cukkini ¹	3	4 - 12
Padlizsán ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Zöld spárga sütése ¹	3	4 - 15
Gomba ³	4	10 - 15
Zöldségek párolása olajon ³	1	10 - 20
Zöldség glasszírozása ³	3	6 - 10
Burgonya		
Sült burgonya héjában főtt burgonyából ³	5	6 - 12
Sült burgonya nyers burgonyából ³	4	15 - 25
Krumplilángos ⁵	5	2,5 - 3,5

¹ Fordítsa meg többször.

² Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

³ Rendszeresen keverje meg.

⁴ A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

⁵ Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

⁶ A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforr, adja hozzá az élelmiszert.

⁷ Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

	Hőmérséklet- fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Svájci rösztli ⁴	2	50 - 55
Glasszírozott burgonya ³	3	10 - 15
Mártások		
Paradicsomszósz zöldséggel ³	1	25 - 35
Besamel mártás ³	1	10 - 20
Sajtmártás ³	1	10 - 20
Mártás besűrítése ³	1	25 - 35
Édes mártások ³	1	15 - 25
Mélyhűtött termékek		
Hússzelet ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Szárnyas mellhúsa ¹	4	10 - 30
Csirkefalatok ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Halfilé, natúr ¹	3	10 - 20
Halfilé, panírozott ¹	3	10 - 20
Halrudacsok ¹	4	8 - 12
Hasáburgonya sütése ³	5	4 - 6
Serpenyőben készített ételek ³	3	6 - 10
Tavaszi tekercs ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Egyebek		
Camembert ¹	3	7 - 10
Kruton ³	3	6 - 10
Száraz készételek ⁶	1	5 - 10
Mandula piritása ⁷	4	3 - 15
Diófélék piritása ⁷	4	3 - 15
Fenyőmag piritása ⁷	4	3 - 15
¹ Fordítsa meg többször.		
² Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		
³ Rendszeresen keverje meg.		
⁴ A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		
⁵ Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.		
⁶ A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforrt, adja hozzá az élelmiszert.		
⁷ Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.		

Teppan Yaki és Grill a rugalmas főzőzónához

Grill


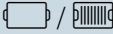

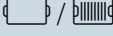
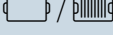
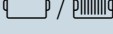
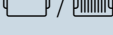
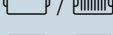
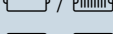
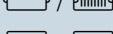
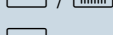


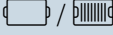
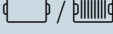
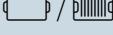
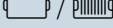
A(z) Grill alkalmazkodik a rugalmas főzőzónához. Kis vagy nagy mennyiségű húst, halat, friss zöldséget vagy kenyeret készíthet nagyon kevés olaj használatával, egyszerűen és egészségesen. A barázdált kialakítás gondoskodik arról, hogy az ételek kevesebb olajat vegyenek fel. Az egyszerű kezelésnek köszönhetően olyan ételeket grillezhet, amelyek külseje és íze a megtévesztésig hasonlít a hagyományos grillen készült ételekéhez. Öntsön egy kevés olajat a grillre vagy az étel felületére a hőátadás megkönnyítésére.

Teppan Yaki

A(z) Teppan Yaki segítségével egyszerűen és egészségesen, nagyon kevés olaj használatával készíthet húst, halat, tenger gyümölcseit, zöldséget, édességeket vagy kenyeret. A(z) Teppan Yaki tökéletesen alkalmazkodik a rugalmas főzőzónához. A főzőlappal való közvetlen kapcsolatnak és az azonos alakú hőátadásnak köszönhetően az étel állaga, színe és folyadéktartalma megmarad sütés és pirítás közben is.

A következő táblázat válogatott ételeket sorol fel az élelmiszerek típusa szerint. A hőmérséklet és a főzési idő az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

Utasítás: A funkció megfelelő beállításához a rugalmas főzőzónát állítsa be egyetlen főzőzónaként.

	Edény	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Hús			
Hússzelet, natúr ¹		4	6 - 10
Filé ¹		4	6 - 10
Karaj ¹		3	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) ¹		5	6 - 8
Steak, közepes (3 cm vastag) ¹		5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) ¹		4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) ¹		3	10 - 20
Szalonna ¹		3	5 - 8
Hamburger ¹		3	6 - 15
Főzőkolbász ¹		4	8 - 20
Virslí, nyers ¹		4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Darált hús ²		4	6 - 10
Halak és a tenger gyümölcsei			
Halfilé, natúr ¹		4	10 - 20
Rákok ¹		4	4 - 8
Garnéla ¹		4	4 - 8
Egész hal sütése ¹		3	15 - 30

¹ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg






























² Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Rendszeresen keverje meg.

³ A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

⁴ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

⁵ Az olajat (az étel felületébe dörzsölve) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

⁶ Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

	Edény	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Zöldségek			
Cukkini ¹	 / 	3	4 - 12
Padlizsán ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Zöld spárga sütése ¹	 / 	3	4 - 15
Gomba ²	 / 	4	10 - 15
Fokhagyma ²		2	2 - 10
Hagyma üvegesre párolása ²		2	2 - 10
Zöldség glasszírozása ²		3	6 - 10
Burgonya			
Sült burgonya héjában főtt burgonyából ²		5	6 - 12
Krumplilángos ⁴		5	2,5 - 3,5
Glasszírozott burgonya ²		3	10 - 15
Tojásos ételek			
Tükörtojás vajon ³		2	2 - 6
Tükörtojás olajon ¹		4	2 - 6
Rántotta ²		2	4 - 9
Omlett ⁴		2	3 - 6
Palacsinta ⁴		5	1,5 - 2,5
Édes bundás kenyér ⁴		3	4 - 8
Császármorzsa ⁴		3	10 - 15
Egyebek			
Pirítás ⁵	 / 	4	4 - 6
Kruton ²		3	6 - 10
Mandula pirítása ⁶		4	3 - 15
Dió pirítása ⁶		4	3 - 15
Fenyőmag pirítása ⁶		4	3 - 15

¹ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg

² Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Rendszeresen keverje meg.

³ A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.



⁴ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

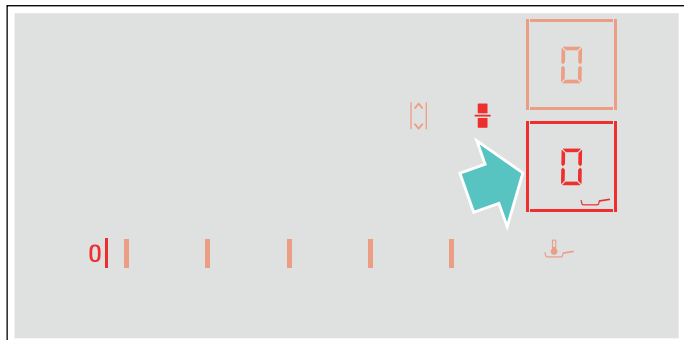
⁵ Az olajat (az étel felületébe dörzsölve) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

⁶ Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

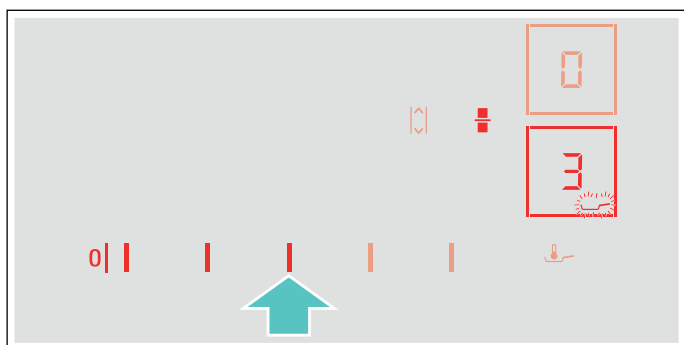
Így állítsa be

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


1. 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 ételeket, hogy azok ne égjenek oda.

Sütésérzékelő kikapcsolása

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



Gyerekszár

A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekszár 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 gyerekszár bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".



Törlési védelem

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

Bekapcsolás: 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 alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket az alapbeállításokat saját igényeire szabhatja.

Kijelzés	Funkció
c 1	Gyerekzár 0 Kézi*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
c 2	Hangjelzések 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 bekapcsolva.*
c 3	Energiafogyasztás kijelzése 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
c 5	Főzési idő automatikus programozása 00 Kikapcsolva.* 0 1-99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Az időzítés funkció hangjelzésének időtartama 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc. 3 1 perc.
c 7	Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. 0 Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye.*/** 1 1000 W minimális teljesítmény. 1.5 1500 W ... 3 3000 W ajánlott 13 amper esetén. 3.5 3500 W ajánlott 16 amper esetén. 4 4000 W 4.5 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... 9 vagy 9.5 A főzőfelület maximális teljesítménye.**
c 11	A Move funkcióhoz tartozó, alapbeállítás szerinti teljesítményfokokozatok módosítása _9 Alapbeállítás szerinti teljesítményfokokozat az elülső főzési területhez. -5 Alapbeállítás szerinti teljesítményfokokozat a középső főzési területhez. -1.5 Alapbeállítás szerinti teljesítményfokokozat a hátsó főzési területhez.
c 12	Főzőedény és főzési folyamat eredményének ellenőrzése 0 Nem alkalmas 1 Nem optimális 2 Alkalmas

c 13 A rugalmas főzőzóna bekapcsolásának konfigurálása

- 0 Két különálló főzőzőnánaként.
- 1 Egyetlen főzőzőnánaként.*

c 0 Normál beállítások visszaállítása

- 0 Egyéni beállítások.*
- 1 Gyári beállítások visszaállítása.

*Gyári beállítás

**A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.

Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben 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.

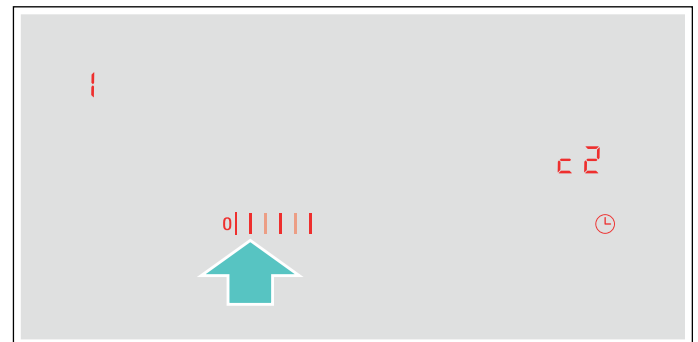
Termékinformációk	Kijelzés
Vevőszolgálat-index (KI)	01
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	95.
Gyártási szám 2	05

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.

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

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

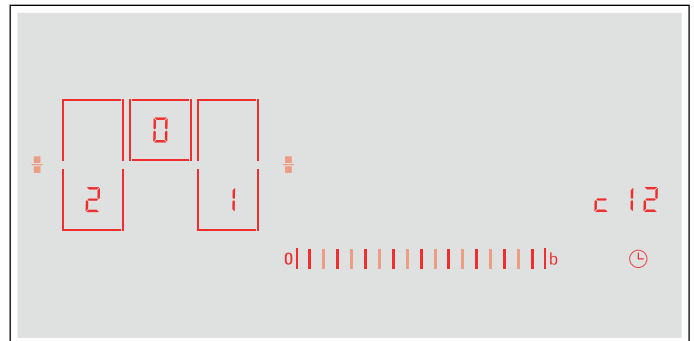
A funkció bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

Edényteszt

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

1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **c 12**.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a következő: **—**.
A funkció be van kapcsolva.

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



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

Eredmény	
	A főzőedény nem megfelelő a főzőhelyhez, ezért nem melegszik fel.*
	A főzőedény a vártnál lassabban melegszik fel, és a főzési folyamat nem optimálisan zajlik.*
	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".

Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

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

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

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

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

Tisztítás

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

Főzőlap

Tisztítás

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

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

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

Semmiképpen se használjon:

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

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

Alkalmas üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

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

Lehetséges foltok

Vízkő- és vízmaradványok	Tisztítsa meg a főzőfelületet, amint lehűlt. Használjon az üvegkerámia főzőfelülethez alkalmas tisztítószert.*
Cukor, rizskeményítő vagy műanyag	Azonnal tisztítsa meg. Használjon üvegkaparót. Vigyázat: égésveszély.*
* Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törölkendővel törölje szárazra.	

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

Főzőfelület kerete

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

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

Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

Használat

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

A gyerekzár be van kapcsolva.

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

Miért villognak a kijelzők, és miért hallatszik egy hangjelzés?

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

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

Miért nem tudom bekapcsolni a sütőszenzort?

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

Erről a funkcióról a következő fejezetben talál további információkat: → *"Teljesítménykezelő (Power-Manager)" a(z) 30. Oldalon*

Zajok

Miért hallatszanak zajok főzés közben?

Az edény aljának tulajdonságaitól függően a főzőfelület működése közben zajok 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:

Különböző, 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, amelyikre az edényt helyezte.

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

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

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

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

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

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

Hogyan lehet bekapcsolni a két- és háromkörös főzőhelyeket?

Ezek a főzőhelyek különböző méretű edények felismerésére képesek. Az anyagtól és az edény tulajdonságaitól függően a főzőhely az egy-, két- vagy háromkörös főzőhely aktiválásával automatikusan illeszkedik, hogy megfelelő teljesítményt adjon át a jó főzési eredmény elérése érdekében.

Kiválóan alkalmas az olyan edény, amelynek a mérete a lehető legmegfelelőbb a főzőhelyhez, valamint az alja teljesen ferromágneses. Az indukciós főzőfelülethez alkalmas edények fajtájáról a következő fejezetben talál információkat: → *"Főzés indukcióval"*.

Tisztítás

Hogyan tisztítható a főzőfelület?

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

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

Üzemzavar – mi a teendő?

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

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

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

Utasítások

- Ha a kijelzőn megjelenik a **E** szimbólum, akkor a hibakód leolvasásához tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna szenzoros mezőjét.
- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijelzés, értesítse a műszaki vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.

Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alsó részén.

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

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Próbaételek

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

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

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

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés	Fedél	Főzés	Fedél
			Időtartam (min:s)		Főzési fokozat	
Csokoládé olvasztása						
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaótartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nem
Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása						
Lencsefőzelék* Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.5	Igen
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Ø 22 cm	9	2:30 (keverés nélkül)	Igen	1.5	Igen
Konzerv lencsefőzelék Pl. Erasco márkájú lencseterrin virslivel. Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 500 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 1:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.5	Igen
Mennyiség: 1 kg	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.5	Igen
Besamelmártás készítése						
Tej hőmérséklete: 7 °C Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só						
1. Olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel a masszát.	Nyeles edény Ø 16 cm	2	kb. 6:00	Nem	-	-
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.		7	kb. 6:30	Nem	-	-
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőhelyen.		-	-	-	2	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés	
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél
Tejberizs főzése						
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
Tejberizs, fedő nélküli főzés Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	3	Nem
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	2.5	Nem
Rizs főzése* Víz hőmérséklet: 20 °C						
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.5	Igen
Sertés szűzpecsenye sütése Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C						
Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
Palacsinta készítése**						
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban						
Mennyiség: 2 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						

Cuprins

 Utilizarea conform destinației	38	 Sistemul de senzori pentru prăjire	53
 Instrucțiuni de siguranță importante	39	Avantaje la prăjire	53
 Cauzele avariilor	40	Tigăi pentru senzorul de prăjire	53
Vedere de ansamblu	40	Treptele de temperatură	54
 Protecția mediului	41	Tabel	54
Recomandări pentru a reduce consumul de energie	41	Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă	57
Evacuarea corectă ca deșeu	41	Setările vor fi efectuate astfel	59
 Gătitul cu inducție	41	 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	59
Avantaje la gătitul cu inducție	41	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii	59
Recipiente	41	Siguranță automată pentru copii	59
 Familiarizarea cu aparatul	43	 Protecția la ștergere	60
Panoul de comandă	43	 Deconectarea automată de siguranță	60
Zonele de gătit	44	 Setări de bază	61
Indicatorul de căldură reziduală	44	Accesarea setărilor de bază:	62
 Operarea aparatului	45	 Afișajul consumului de energie	63
Conectarea și deconectarea plitei	45	 Testul vaselor de gătit	63
Setarea poziției de gătit	45	 PowerManager	64
Recomandări pentru gătit	46	 Curățarea	64
 Zona Flex	48	Plită de gătit	64
Recomandări pentru utilizarea recipientelor	48	Rama plitei	64
Ca poziție de gătit unică	48	 Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	65
Folosirea ca două poziții de gătit independente	48	 Defecțiuni – ce este de făcut?	67
 Funcția Move	49	 Unitatea service abilitată	68
Activare	49	Numărul E și numărul FD:	68
Dezactivare	49	 Preparate de verificare	69
 Funcții de timp	50		
Programarea timpului de preparare	50		
Ceasul cu alarmă de bucătărie	50		
Funcția de cronometru	51		
 Funcția PowerBoost	51		
Activare	51		
Dezactivare	51		
 Funcția ShortBoost	52		
Recomandări de utilizare	52		
Activare	52		
Dezactivare	52		
 Funcția de menținere la cald	52		
Activare	52		
Dezactivare	52		

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



Utilizarea conform destinației

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

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠️ Instrucțiuni de siguranță importante

⚠️ Avertizare – Pericol de sufocare!

Materialul de ambalaj este periculos pentru copii. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu material de ambalaj.

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de defecțiune!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară. Nu depozitați obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie în sertarul de sub plită. Acestea pot fi absorbite și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire.

Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

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

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

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

Protecția mediului

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

Recomandări pentru a reduce consumul de energie

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

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

Gătitul cu inducție

Avantaje la gătitul cu inducție

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

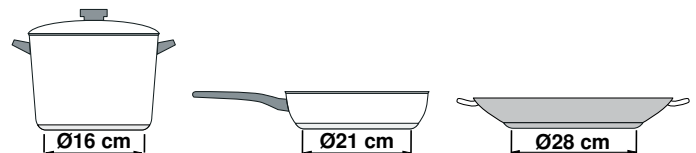
Recipiente

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.

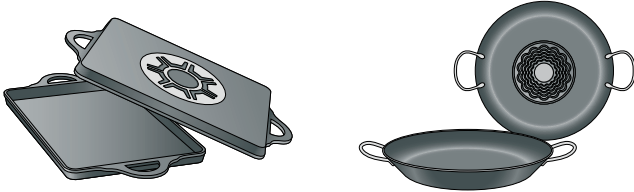


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

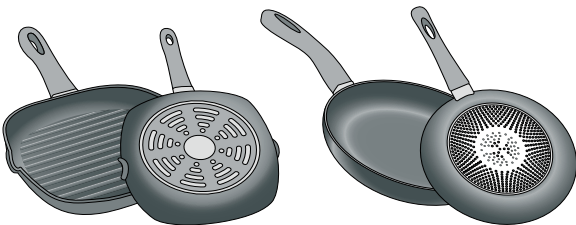


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

- 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

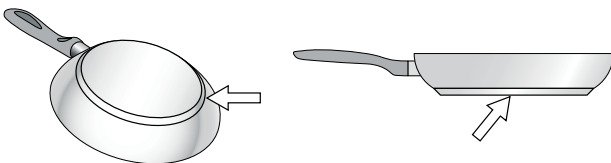
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

- 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.

Recunoașterea automată la zonele de gătit cu două sau cu trei circuite

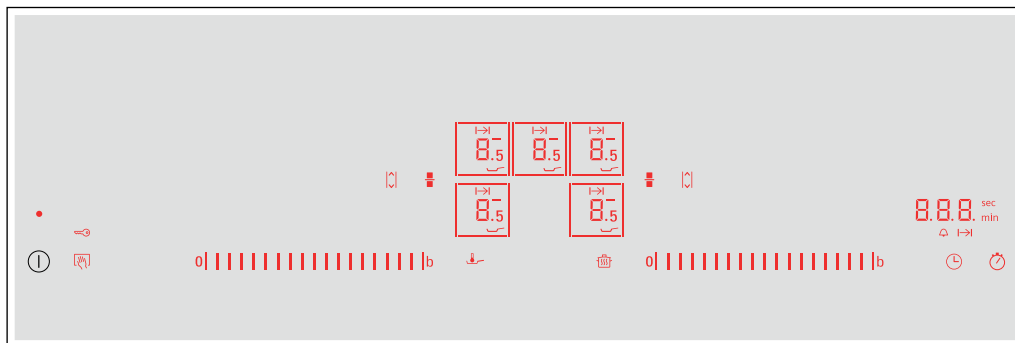
Aceste zone de gătit pot recunoaște automat vase de gătit de diverse mărimi. În funcție de material și de proprietățile vasului de gătit, zona de gătit se adaptează automat prin activarea zonei de gătit cu unul, două sau trei circuite, astfel încât se va transfera puterea corespunzătoare pentru un rezultat bun al preparării.












Familiarizarea cu aparatul













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

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

Panoul de comandă



Panourile de comandă	
	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
	Siguranța pentru copii
	Funcția de temporizare
	Programarea timpului de preparare
	Ceasul cu alarmă de bucătărie
	Afișajele temporizatorului

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 permanentă curat și uscat. Umiditatea poate perturba funcționarea.
- Nu strângeți vase de gătit în apropierea afișajelor și a senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Zonele de gătit

Pozițiile de gătit		
 / 	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit de mărime adecvată
	Poziția de gătit cu trei circuite	Zona de gătit pornește automat atunci când este folosit un vas de gătit a cărui bază corespunde cu dimensiunea zonei exterioare ( sau  .
	Zonă de gătit flexibilă	A se vedea capitolul → "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.

Operarea aparatului

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

Conectarea și deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

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 și din centru, în domeniul de setări din dreapta.

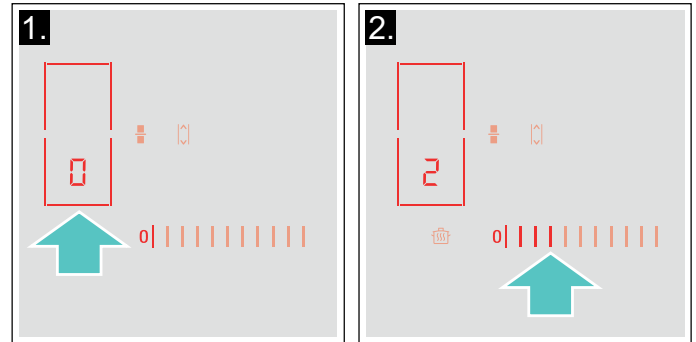
Indicații

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

Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolurile □ și □ ale poziției de gătit dorite. Afișajul 0 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 0 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 preparare (min.)
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană, de ex. tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte*	1.5 - 2.5	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic		
Găluște de cartofi*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
*** Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.5		

	Treapta de preparare termică	Timpul de preparare (min.)
Fierbere, preparare la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2.5-3.5	15-30
Orez cu lapte***	2-3	30-40
Cartofi fierți în coajă	4.5-5.5	25-35
Cartofi natur	4.5-5.5	15-30
Paste făinoase, fidea*	6-7	6-10
Tocană	3.5-4.5	120-180
Supe	3.5-4.5	15-60
Legume	2.5-3.5	10-20
Legume, congelate	3.5-4.5	7-20
Preparare în oala sub presiune	4.5-5.5	-
Preparare înăbușită		
Rulade	4-5	50-65
Friptură înăbușită	4-5	60-100
Gulaș***	3-4	50-60
Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Șnițel congelat	6-7	6-12
Cotlet, natur sau pane**	6-7	8-12
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat**	5-6	10-30
Chiftele (3 cm grosime)**	4.5-5.5	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	3-10
Ouă ochiuri	5-6	3-6
Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)		
Produce congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete, congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6-7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6-7	-
Produce mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.5		

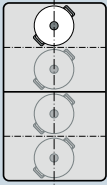
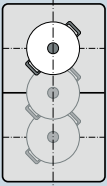
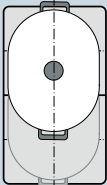
Zona Flex

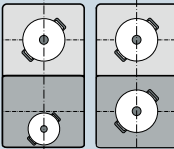
Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

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. Setări treapta de fierbere dorită pentru fiecare zonă de gătit individuală. Pe fiecare zonă de gătit utilizați numai un sigur vas de gătit.

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 .

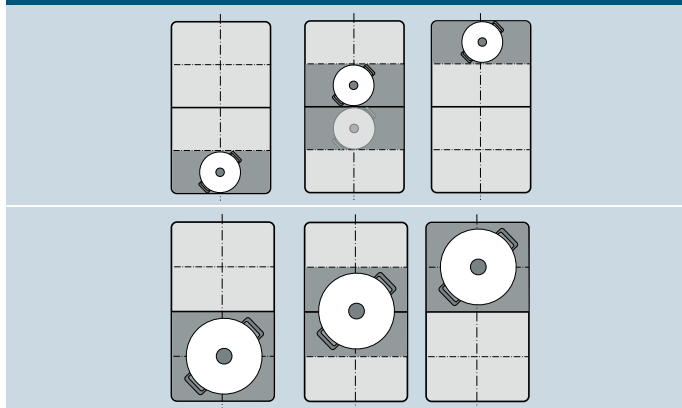
Zona de gătit flexibilă este activată.

Funcția Move

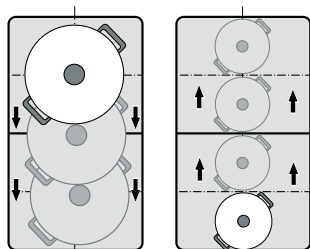
Cu această funcție va fi activată întreaga zonă de gătit flexibilă, care este împărțită în trei sectoare de gătit și ale căror trepte de preparare termică sunt presetate.

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

Zone de gătit



Cu aceasta este posibilă mutarea unui vas de gătit, în timpul procesului de preparare, pe o altă zonă de gătit cu o altă treapta 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 veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

Activare

1. Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Atingeți simbolul , 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:

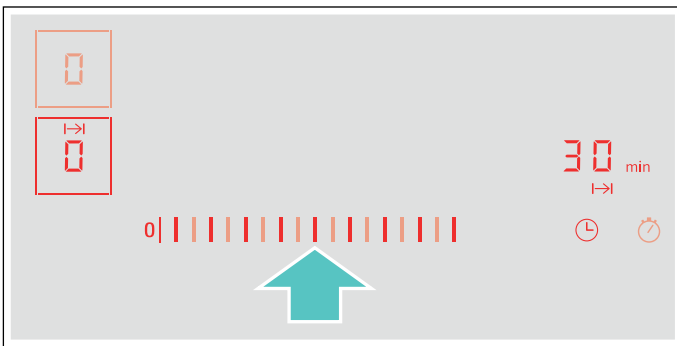
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția_cronometru


Programarea timpului de preparare

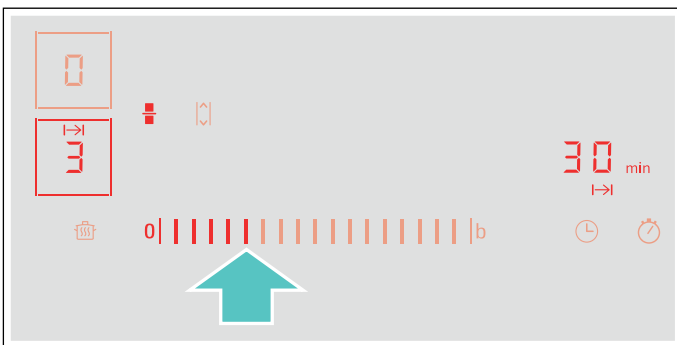
Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

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.



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 **00** 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 **00**.

Timpul de preparare începe să se scurgă.

Dezactivare

Atingeți simbolul . Pe afișajul temporizatorului sunt afișate **00** și apoi se sting.

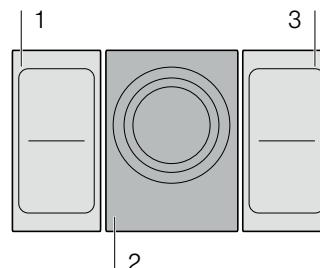
Funcția este dezactivată.

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 **5**.

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 **b**.
Se aprinde afișajul **b**.

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.

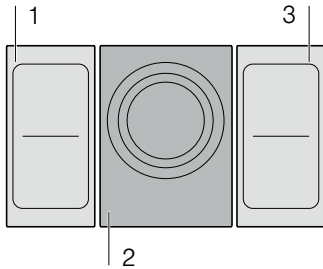
Indicație: În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

Funcția ShortBoost

Cu funcția ShortBoost, vasul de gătit poate fi încălzit mai repede decât cu treapta de fierbere 9.

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 9.
Funcția este dezactivată.

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



Funcția de menținere la cald

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

Activare

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

Dezactivare

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

Sistemul de senzori pentru prăjire

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

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

Avantaje la prăjire

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

Indicații

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

Tigăi pentru senzorul de prăjire

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

- HZ390210 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- HZ390220 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- HZ390230 tigaie cu un diametru de 21 cm.
- HZ390250 tigaie cu un diametru de 28 cm. Recomandat numai pentru zona de gătit cu trei circuite.
- HZ390512 Teppan Yaki. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.
- HZ390522 placă pentru grill. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.

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

Indicații

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

Treptele de temperatură

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

Tabel

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

Treapta de temperatură setată variază în funcție de tigaia utilizată.

Preîncălziți tigaia, adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne		
Șnițel, natur ¹	4	6 - 10
Șnițel, pane ¹	4	6 - 10
File ²	4	6 - 10
Cotlete ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Șnițel vienez ¹	4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ²	5	6 - 8
Friptură, mediu (grosime 3 cm) ²	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹	3	10 - 20
Mușchi Julien ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Slănină ¹	2	5 - 8
Carne tocată ³	4	6 - 10
Hamburger (grosime 1,5 cm) ¹	3	6 - 15
Chiftele (grosime 2 cm) ¹	3	10 - 20

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

³ Amestecați regulat.

⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

⁵ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

⁶ Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

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

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

³ Amestecați regulat.

⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

⁵ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

⁶ Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Cartofi elvețieni Röstli ⁴	2	50 - 55
Cartofi glazurați ³	3	10 - 15
Sosuri		
Sos de roșii cu legume ³	1	25 - 35
Sos Bechamel ³	1	10 - 20
Sos de brânză ³	1	10 - 20
Reducerea sosului ³	1	25 - 35
Sosuri dulci ³	1	15 - 25
Produse congelate		
Șnițel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Piept de pasăre ¹	4	10 - 30
Crochete de pui ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
File de pește, natur ¹	3	10 - 20
File de pește, pane ¹	3	10 - 20
Crochete din pește ¹	4	8 - 12
Prăjire cartofi prăjiți ³	5	4 - 6
Preparate la tigaie ³	3	6 - 10
Pachețele de primăvară ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Altele		
Camembert ¹	3	7 - 10
Crutoane ³	3	6 - 10
Feluri gata preparate, uscate ⁶	1	5 - 10
Prăjirea migdalelor ⁷	4	3 - 15
Prăjirea nucilor ⁷	4	3 - 15
Prăjirea sâmburilor de pin ⁷	4	3 - 15
¹ Întoarceți de mai multe ori.		
² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.		
³ Amestecați regulat.		
⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.		
⁵ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.		
⁶ Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.		
⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.		

Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă

Grill

































Grill se adaptează la zona de gătit flexibilă. Cu puțin ulei puteți prepara sănătos și simplu cantități mari și mici de carne, pește, legume proaspete și pâine. Forma de canelură asigură ca preparatele să absoarbă o cantitate mai mică de grăsime. Manevrarea simplă permite prepararea la grătar a preparatelor care arată și au gust ca și cum ar fi preparate pe un grill tradițional. Adăugați puțin ulei pe grill sau pe suprafața alimentelor pentru a facilita transferul de căldură.






























Teppan Yaki

Teppan Yaki vă permite prepararea simplă și sănătoasă cu o cantitate mică de ulei, a cărnii, peștelui, fructelor de mare, legumelor, dulciurilor și a pâinii. Teppan Yaki se adaptează perfect la zona de gătit flexibilă. Prin contactul direct cu placa și prin transferul uniform de căldură, se păstrează consistența, culoarea și suculența alimentelor în timpul prăjirii sau rumenirii.

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

Indicație: Setati numai zona de gătit flexibilă pentru a activa funcția în mod corect.

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne			
Șnițel, natur ¹	 / 	4	6 - 10
File ¹	 / 	4	6 - 10
Cotlete ¹	 / 	3	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) ¹	 / 	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Slănină ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgeri ¹	 / 	3	6 - 15
Cârnați fierți ¹	 / 	4	8 - 20
Cărnăciori, cruzi ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Carne tocată ²		4	6 - 10
Pește și fructe de mare			
File de pește, natur ¹	 / 	4	10 - 20
Crabi ¹	 / 	4	4 - 8
Creveți ¹	 / 	4	4 - 8
Prăjire pește întreg ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul			
² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.			
³ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.			
⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.			
⁵ Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.			
⁶ Adăugați alimentele după semnalul sonor.			

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Legume			
Dovlecei ¹	 / 	3	4 - 12
Vinete ¹	 / 	3	4 - 12
Ardei ¹	 / 	3	4 - 15
Prăjire sparanghel verde ¹	 / 	3	4 - 15
Ciuperci ²	 / 	4	10 - 15
Usturoi ²		2	2 - 10
Ceapă înăbușită ²		2	2 - 10
Glazurarea legumelor ²		3	6 - 10
Cartofi			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă ²		5	6 - 12
Crochete din cartofi ⁴		5	2,5 - 3,5
Cartofi glazurați ²		3	10 - 15
Preparate pe bază de ouă			
Ouă ochiuri în unt ³		2	2 - 6
Ouă ochiuri în ulei ¹		4	2 - 6
Ouă jumări ²		2	4 - 9
Omletă ⁴		2	3 - 6
Clătite ⁴		5	1,5 - 2,5
Frigănele ⁴		3	4 - 8
Clătite cu stafide ⁴		3	10 - 15
Altele			
Prăjire ⁵	 / 	4	4 - 6
Crutoane ²		3	6 - 10
Migdale prăjite ⁶		4	3 - 15
Alune prăjite ⁶		4	3 - 15
Semințe de pin prăjite ⁶		4	3 - 15

¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.

³ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.



⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

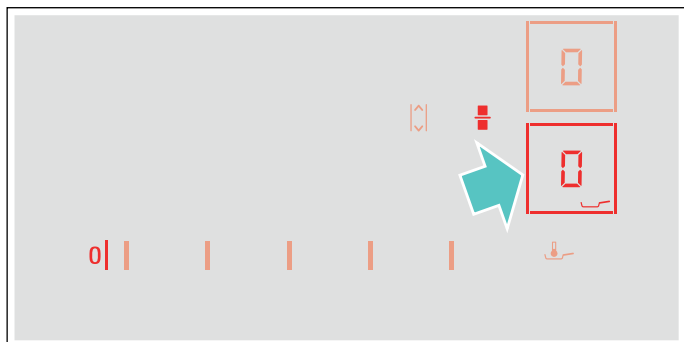
⁵ Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁶ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

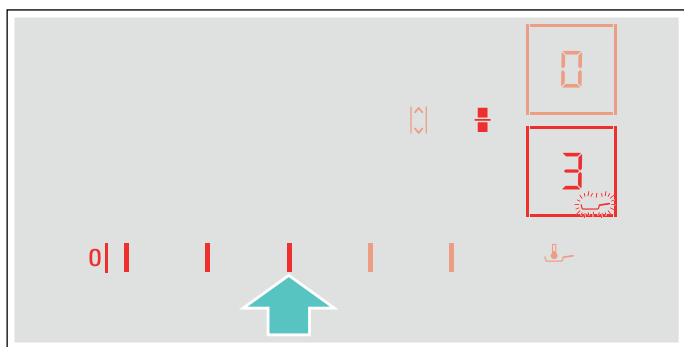
Setările vor fi efectuate astfel

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


1. 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.



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

Afișaj	Funcție
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 0 Manual*. 1 Automat. 2 Funcție dezactivată.
c 2	Semnale sonore 0 Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. 1 Numai semnalul de operare greșită este conectat. 2 Numai semnalul de confirmare este conectat. 3 Toate semnalele sonore sunt conectate.*
c 3	Afișarea consumului de energie 0 Dezactivat.* 1 Activat.
c 5	Programarea automată a timpului de preparare 00 Deconectat.* 0 1:59 Perioadă de timp până la oprirea automată.
c 6	Durata semnalului sonor al funcției de temporizare 1 10 secunde.* 2 30 secunde. 3 1 minut.
c 7	Funcția Power Management. Limitarea puterii totale a plitei Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. 0 Dezactivat. Puterea maximă a plitei.*/** 1 1000 W putere minimă. 1.5 1500 W ... 3 Se recomandă 3000 W pentru 13 amperi. 3.5 Se recomandă 3500 W pentru 16 amperi. 4 4000 W 4.5 Se recomandă 4500 W pentru 20 amperi. ... 9 sau 9.5 Puterea maximă a plitei.**
c 11	Modificarea treptelor de putere presetate pentru funcția Move 9 Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din față. -5 Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din mijloc. -1.5 Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din spate.
c 12	Verificarea veselei de gătit și a rezultatului procesului de preparare 0 Neadecvat 1 Nu este optim 2 Adekvat

c 13 Configurare activare zonă de gătit flexibilă

- 0 Ca două zone de gătit independente.
- 1 Folosirea ca zonă de gătit unică.*

c 0 Revenirea la setările standard


- 0 Setări personalizate.*
- 1 Revenirea la setările din fabrică.

*Setarea din fabrică


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

Accesarea setărilor de bază:


Plita trebuie să fie deconectată.

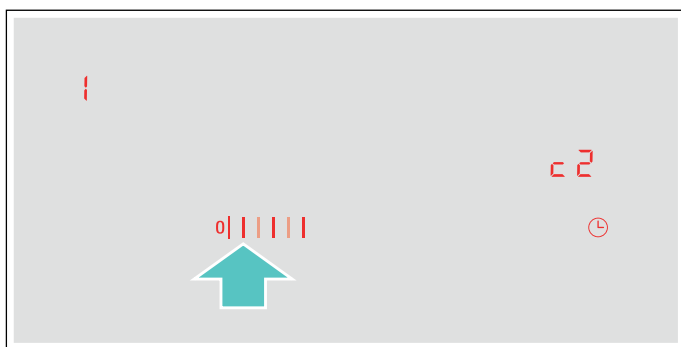
1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Atingeți domeniul de setări, pentru a putea vizualiza afișajele individuale.


Informații despre produs	Afișaj
Lista unităților de service abilitate	01
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.

Ieșirea din reglajele de bază

Opriți plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Afișajul consumului de energie

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

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

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

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

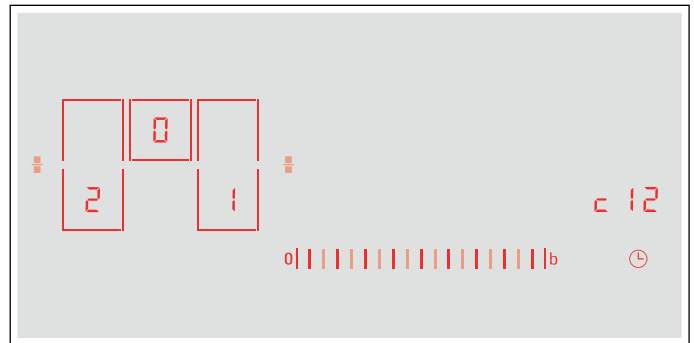
Testul vaselor de gătit

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

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

1. Așezați vasul, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit al cărei diametru se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului.
2. Din setările de bază, selectați setarea **c 12**.
3. Atingeți domeniul de setări. Pe afișajul zonelor de gătit apare **—**. Funcția este activată.

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



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

Rezultat	
	Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și, astfel, nu este încălzit.*
	Vasul de gătit se încălzește mai încet decât era de așteptat și procesul de preparare nu se desfășoară optim.*
	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".

PowerManager

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

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

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

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

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

Curățarea

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

Plită de gătit

Curățarea

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

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

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

Nu utilizați în niciun caz:

- Detergent de vase nediluat
- Detergenți pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive gen spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparată 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.

Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

Utilizare

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

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

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

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

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

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

De ce nu poate fi activat senzorul pentru prăjire?

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

Informații suplimentare cu privire la această funcție găsiți în capitolul → "PowerManager" la pagina 64

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"*.

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"*.

Cum se conectează pozițiile de gătit cu două și cu trei circuite?

Aceste poziții de gătit pot recunoaște automat vase de mărimi diferite. În funcție de material și de proprietățile veselei de gătit, poziția de gătit se adaptează automat prin activarea poziției de gătit cu unul, două sau trei circuite, astfel încât se va transfera puterea corespunzătoare pentru un rezultat bun al preparării.

Este foarte adecvată vesela de gătit care corespunde cât mai bine mărimii poziției de gătit și care dispune de un fund complet feromagnetic. Informații cu privire la tipul de veselă de gătit adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → *"Gătitul cu inducție"*.

Curățare

Cum se curăță plita?

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

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

? Defecțiuni – ce este de făcut?

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

Afișaj	Cauza posibilă	Remedierea erorii
niciunul	Este întreruptă alimentarea cu curent electric. Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul unui alt aparat electric dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu curent electric. Asigurați-vă că aparatul a fost conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Afișajul — se aprinde intermitent în afișajele pozițiilor de gătit	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
F2	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat poziția de gătit corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți orice simbol al plitei.
F4	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate pozițiile de gătit au fost deconectate.	
F5 + treaptă de preparare termică și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți găti în continuare.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, poziția de gătit a fost deconectată.	Îndepărtați oala. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea indicatorului de eroare, puteți găti în continuare.
F1/F6	Poziția de gătit este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dvs. de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reporniți poziția de gătit.
F8	Poziția de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. A se vedea capitolul
E9000 E90 10	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Luați legătura cu furnizorul dvs. de curent electric.
U400	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că aceasta a fost conectată conform schemei de conexiuni.
dE	Modul Demo este activat	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Așteptați 30 de secunde și reconectați-o. În următoarele 3 minute, atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo este dezactivat.

Nu așezați oale fierbinți lângă sau pe panoul de comandă.

Indicații

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

Unitatea service abilitată

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

Numărul E și numărul FD:

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

Plăcuța de fabricație cu numerele o găsiți:

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

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

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Preparate de verificare

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

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

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

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire		Preparare	
			Durata de preparare (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică	Capac
Topirea ciocolatei						
Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte						
Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
Prepararea sosului Béchamel						
Temperatura laptelui: 7 °C Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de 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 pre- parare termică	Preîncălzire		Preparare	
			Durata de prepa- rare (min:sec)	Ca- pac	Treapta de pre- parare termică	Ca- pac
Prepararea orezului cu lapte						
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. 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
Prepararea orezului*						
Temperatura apei: 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.5	Da
Pulpă de porc prăjită						
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C						
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prepararea clătitorilor**						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați						
Cantitatea: 2 l ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Oală Ø 22 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	Nu	9	Nu
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com



9001473110 (991129)