BOSCH

Induction hob

PXE...DC...

[hu]	Használati útmutató	Indukciós főzőlap	2
[ro]	Manual de utilizare	Plită cu inducție	19

Bosch BetterFood app

Discover your new appliance with a thousand flexible recipes!

- Vegan, low-carb or gluten-free? You can adapt all the recipes to your preferences.
- Discover recipes for the ingredients you already have at home.
- Healthy cooking made easy thanks to the Nutri-Check health compass.
- Get the optimum settings for your connected appliances in recipes.



This app is only available in certain European countries and languages.

**További információ és tájékoztatás az interneten található.
Olvassa be a borító belső oldalán lévő QR kódot.**



Tartalomjegyzék

1 Biztonság 2
2 Dologi károk elkerülése 4
3 Környezetvédelem és takarékosság 5
4 Megfelelő edények 5
5 Ismerkedés 6
6 Az első használat előtt 7
7 A kezelés alapjai 7
8 FlexInduction 9
9 MoveMode 9
10 Időfunkciók 10
11 PowerBoost 10
12 PanBoost 11
13 Melegen tartási funkció 11
14 Beállítások átvétele 11
15 PerfectFry Sensor 12
16 Gyerekzár 12
17 Törlési védelem 13
18 Egyedi biztonsági lekapcsolás 13
19 Alapbeállítások 13
20 Edényteszt 14
21 Tisztítás és ápolás 15
22 Zavarok elhárítása 15
23 Ártalmatlanítás 17
24 Vevőszolgálat 17
25 Próbaételek 17

⚠ 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 A figyelmeztetések definíciója

Itt találja a jelen útmutatóban szereplő figyelmeztetések jelentését.

⚠ FIGYELMEZTETÉS
Vegye figyelembe ezeket a figyelmeztetéseket az esetleges súlyos vagy halálos sérülések elkerülése érdekében.

FIGYELEM
Vegye figyelembe ezeket a figyelmeztetéseket a készülék sérülése vagy más anyagi károk elkerülése érdekében.

Megjegyzés: Ez fontos információkra hívja fel az Ön figyelmét.

1.2 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót, a készülék adatlapját és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.3 Rendeltetésszerű használat

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia. Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:
- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:
- külső időzítővel vagy külön távirányítóval. Ez nem vonatkozik arra az esetre, ha az EN 50615 szabványban meghatározott készülékkel történő üzemeltetés megszűnik.

Ha aktív beültetett orvostechnikai eszközt (például szívritmus-szabályozót vagy defibrillátort) visel, ellenőrizze, hogy orvosa megfelel-e az Európai Közösségek Tanácsa 1990. június 20-

i 90/385/EGK irányelvének illetve a EN 45502-2-1 és a EN 45502-2-2 szabványnak, illetve VDE-AR-E 2750-10 szerint lett-e kiválasztva, implantálva és programozva. Ha ezek a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült eszközöket (evő- és szedő eszközök, keverők stb.) valamint nem fém fogantyúval rendelkező edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírásszerű használata nem jelent kockázatot.

1.4 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket.
Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.
8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

1.5 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
Veszélyes lehet és tűzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.
- ▸ A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▸ Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.
- ▸ Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre vagy annak közvetlen közelébe.
- ▸ Soha ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

A készülék forró.
- ▸ Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

A főzőmező fedőlapjainak használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.
- ▸ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.
- ▸ Ne várja meg, hogy a főzőfelület automatikusan kikapcsoljon, mivel már nem találhatók rajta fazekak és serpenyők.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.
- ▸ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!
Használat közben a készülék és a megérinthető részei felforrósodnak, különösen a ha a főzőlap kerettel rendelkezik.
- ▸ Legyen elővigyázatos és ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.
- ▸ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.
- ▸ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.
- ▸ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.
- ▸ Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- ▸ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▸ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▸ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke vagy a készülék vezetéke megsérül, egyedi hálózati csatlakozóvezetékre vagy egyedi készülékvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.
- ▸ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.
- ▸ Soha ne használjon sérült készüléket.
- ▸ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
- ▸ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▸ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▸ Forduljon a vevőszolgálathoz. →*Oldal 17*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▸ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.
- ▸ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékekek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

A főzőfelület alatt található ventilátor fémtárgyakkal való érintkezése áramütést okozhat.
- ▸ Ne tároljon hosszú, hegyes fémtárgyakat a főzőfelület alatti fiókokban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek.
- ▸ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.
- ▸ Soha ne használjon fagyott edényt.

Vízfürdőben történő főzéskor a túlmelegedés hatására elpattanhat a főzőfelület és a főzőedény.
- ▸ Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához.
- ▸ Csak hőálló főzőedényt használjon.

A repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.
- ▸ Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felülettel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.
- ▸ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▸ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.
- ▸ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▸ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Dologi károk elkerülése

Itt találhatók a leggyakoribb sérülések és a tippek azzal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

Sérülések	Ok	Teendő
Foltok	Felügyelet nélküli sütési folyamat	Figyelje a főzési folyamatot.
Foltok, kagylós törések	Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők	Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen	Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények.	Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.
Foltok, elszíneződések	Nem megfelelő tisztítási módszerek.	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt.
Kagylós törések vagy repedések az üvegen	Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.	Főzés közben ne ütődjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
Károsodások a készüléken!	Főzés fagyott edénnyel.	Soha ne használjon fagyott edényt.
Károsodások az edényen vagy a készüléken	Főzés üres edénnyel.	Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.
Az üveg sérülései	Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.	Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereten.	Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.

FIGYELEM
A főzőfelület alján egy ventilátor található.
- ▸ Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket a tárgyakat a ventilátor beszippanthatja, ami károsíthatja a ventilátort, illetve befolyásolhatja a hűtést.
- ▸ A fiók tartalma és a ventilátorbemenet között legalább 2 cm távolság legyen.

3 Környezetvédelem és takarékosság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.
- ▸ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően válaszszuk ki. Helyezze középre az edényt.

Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.
Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.
- ✔ A nem illeszkedó edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok eenrgiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.
- ✔ Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.
- ✔ Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.
- ✔ Az üvegfedő használatával anélkül is belelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.
- ✔ A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.
- ✔ A kevés élelmiszert tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.
- ✔ Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

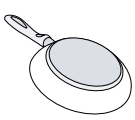
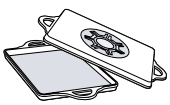
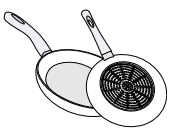
Időben váltson vissza alacsonyabb teljesítményfokozatra.
- ✔ Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

4 Megfelelő edények

Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágnest, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

4.1 Edények méretei és tulajdonságai

Az edény megfelelő felismeréséhez figyelembe kell venni az edény méretét és anyagát. Minden edény alja legyen teljesen egyenes és sima.
Ellenőrizze a főzőedény alkalmasságát a Edényteszt használatával.

Főzőedény	Anyagok	Tulajdonságok
Ajánlott főzőedény 	Nemesacél edény többrétegű talppal, amely jól eloszlatja a hőt.	Ez az edény egyenletesen oszlatja el a hőt, gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
	Ferromágneses edények zománcozott acélból vagy öntöttvasból, illetve speciális nemesacél indukciós edények.	Ez az edény gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
Alkalmas  	Az alj nem teljesen ferromágneses.	Ha a ferromágneses terület átmérője kisebb az edény aljánál, akkor csak a ferromágneses felület melegszik fel. A hő így nem oszlik el egyenletesen.
	Alumínium részekkel rendelkező edényalj.	Ezek az edényaljak csökkentik a ferromágneses felület méretét, így csak kisebb teljesítmény adható le az edénynek. Adott esetben a készülék nem vagy csak részben ismeri fel, és ezért nem melegíti fel kellőképpen ezeket az edényeket.

Főzőedény	Anyagok	Tulajdonságok
Nem alkalmas	Normál, vékony acél-, üveg-, agyag-, réz- vagy alumíniumedények.	

Megjegyzések
- A főzőfelület és az edény között egyáltalán ne használjon adapterlapokat.
- Ne melegítsen üres edényt, illetve ne használjon vékony aljú edényt, mivel túlságosan felmelegedhet.

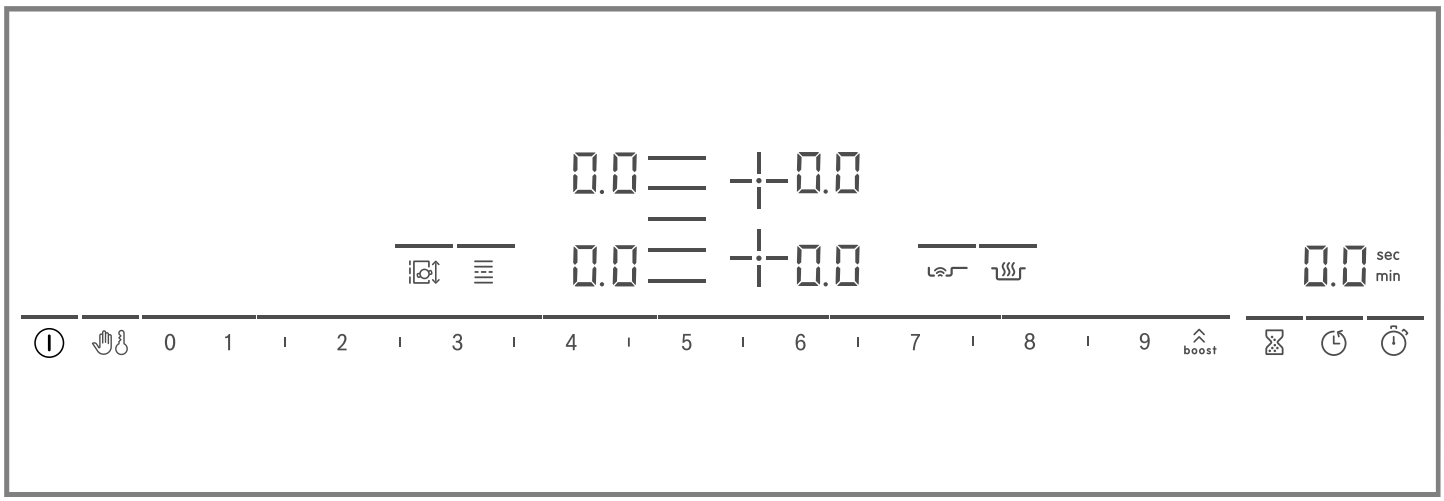
5 Ismerkedés

5.1 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-megtakarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmennyiség, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

5.2 Kezelőegység

Egyes részletek, például a szín és a forma, eltérhetnek a képen láthatótól.



Megjegyzések
- Tartsa tisztán és szárazon a kezelőfelületet.
- Az edényeket soha ne helyezze a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Érintőgombok

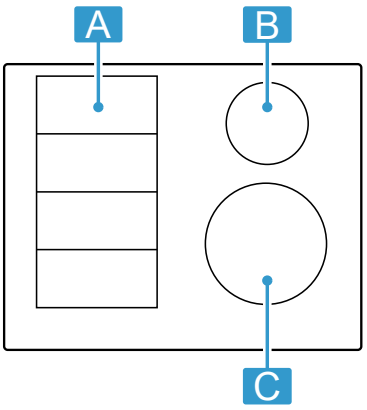
Amikor bekapcsolja a főzőfelületet, a kezelőfelületen lévő szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók világítani kezdenek.

Szenzor	Funkció
⏻	Főkapcsoló
	Törlési védelem
	Gyerekzár
0 1 2 3...	Beállítási tartomány
boost	PowerBoost / PanBoost
	Jelzőóra
	Kikapcsolás időzítése
	Count-up timer
	Melegen tartási funkció
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
+ /	Főzőzóna kiválasztása

A főzőlap állapotától függően a főzőzónák és a különféle aktivált és elérhető funkciók jelzőfényei is felvillannak.

5.3 A főzőzónák elosztása

A megadott teljesítményt az IEC/EN 60335-2-6 irányelvben leírt szabványfazekakkal mérték. A teljesítmény az edény méretétől és anyagától függően változhat.



Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
A	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W

Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
A	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W
B Ø 14,5 cm	9. teljesítményfokozat PowerBoost	1 400 W 2 200 W
C Ø 21 cm	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W

5.4 Főzőzóna

Mielőtt főzni kezd, ellenőrizze, hogy az edény mérete illik-e ahhoz a főzőzónához, amelyen főz:

Terület	Főzőzóna típusa
	Flex zóna → *"FlexInduction", Oldal 9*
○/⊟	Egykörös főzőhely

5.5 Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik főzőzónájához külön maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Amíg a maradékhő-kijelzés világít, ne érintse meg a főzőzónát.

Kijelzés	Jelentés
H	A főzőzóna forró.
h	A főzőzóna meleg.

6 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

6.1 Első tisztítás

Távolítsa el a csomagolóanyag maradványait és nedves kendővel törölje le a felületet. Az ajánlott tisztítószerek listáját a hivatalos weboldalunkon találja: *www.bosch-home.com*.
Ápolással és tisztítással kapcsolatos további információk. →*Oldal 15*

6.2 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-megtakarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmennyiség, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

6.3 Főzőedény

Az ajánlott főzőedények listáját a hivatalos weboldalunkon találja: *www.bosch-home.com*.
További információk a megfelelő főzőedénnyel kapcsolatban. →*Oldal 5*

7 A kezelés alapjai

7.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▸ Érintse meg az ⏻ elemet.
  Egy hangjelzés hallható. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak. A főzőzónák mellett világít a 0.0.
- ✔ A főzőfelület üzemkész.

ReStart

- ▸ Ha a kikapcsolást követő első 4 másodpercben bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlap az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

7.2 A főzőlap kikapcsolása

- ▸ Tartsa ujját az ⏻ elemen, amíg kijelzők kialszanak.
- ✔ Minden főzőzóna ki van kapcsolva.

Megjegyzés: A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőzóna 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

7.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

A főzőzóna 17 főzési fokozattal rendelkezik, melyeket 1 és 9 között köztes értékekkel jelez ki a készülék. Válassza ki az ételhez és a tervezett főzési folyamathoz leginkább alkalmas főzési fokozatot.

1. Érintse meg a kívánt főzőzóna ⊹/☰ szimbólumát.
- ✔ A 0.0 kijelzés fényesebben világít.
2. Válassza ki a beállítási területen a kívánt teljesítményfokozatot.
- ✔ A teljesítményfokozat be van beállítva.

Megjegyzések

- Ha nincs edény a főzőzónán, vagy az edény nem megfelelő, villog a kiválasztott teljesítményfokozat. Bizonyos idő elteltével a főzőzóna kikapcsol.
- Ha a főzőfelület be van kapcsolva és az egyik rugalmas főzőzónára helyez egy megfelelő edényt, ez a zóna automatikusan kiválasztásra kerül. A nem rugalmas főzőzónákat manuálisan kell kiválasztania.

QuickStart

- ▸ Ha egy edényt a főzőzónára helyez, mielőtt a főzőlapot bekapcsolná, a készülék felismeri az edényt és automatikusan kiválasztja a megfelelő főzőzónát. Majd a következő 20 másodpercben válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot, különben a főzőlap kikapcsol.

Teljesítményfokozat módosítása vagy a főzőzóna kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot vagy állítsa *0.0* értékre.

✔ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

7.4 Főzési ajánlások

A táblázat megmutatja, hogy mely ételhez mely főzési fokozat (⎽=☰) a megfelelő. A főzési idő (◷ min) az élelmiszer jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat. Előmelegítéshez állítsa be a 8 - 9-es főzési fokozatot.

	⎽=☰	◷ min
Olvasztás		
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
Főtt virsli [1]	3 - 4	-
Kiolvasztás és melegítés		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Felvert szószok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiséggel	2.5 - 3.5	15 - 30
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Tészta [1]	6 - 7	6 - 10
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Egytálétel kuktában	4.5 - 5.5	-
Párolás		
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt [2]	3 - 4	50 - 60
Pirítás/sütés kevés zsiradékkal [1]		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Steak, 3 cm vastag	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm vastag)	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepirítása	7 - 8	10 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Sütés (150-200 g adagonként 1-2 l olajban kisütve) [1]		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtésztában vagy tempurában	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4 - 5	-

[1] Fedő nélkül
[2] ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

8 FlexInduction

A rugalmas főzőzóna lehetővé teszi, hogy tetszés szerint bármilyen formájú és nagyságú főzőedényt elhelyezhessen rajta. Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

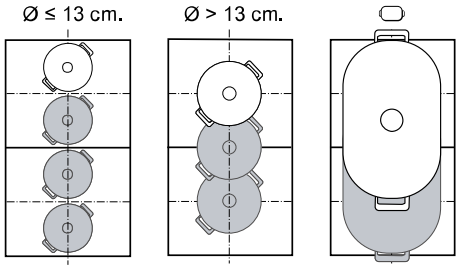
8.1 Az edények elhelyezése

Kétféleképpen konfigurálhatja a rugalmas főzőzónát attól függően, hogy milyen edényt használ. A jó hőfelismerés és hőeloszlás érdekében javasoljuk, hogy az edényt a főzőzóna közepén helyezze el, az ábrán látható módon.

Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:

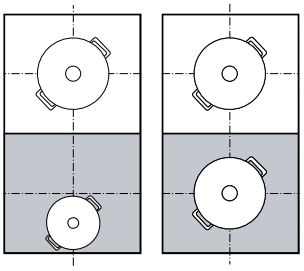


- Hosszúkás főzőedény ajánlott ⬭:



Két különálló főzőzónaként

Kizárólag két főzőedénnyel történő főzéshez ajánlott. Az elülső és hátsó főzőzónát külön-külön is használhatja és mindegyikre egyedi teljesítményfokozatot állíthat be.



8.2 FlexInduction bekapcsolása

1. Tegye az edényt a főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát.

✔ Az edény méretétől és helyzetétől függően a főzőzónák automatikusan szétválnak vagy összekapcsolódnak.

✔ A Flex zóna össze van kötve és a ≣ világít.

Megjegyzések

- A ≣ szimbólum megnyomásával kézzel módosíthatja a főzőzóna beállításait.
- Módosíthatja a rugalmas főzőzóna alapkonfigurációját. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. →*Oldal 13*
- Ha egy edényt eltol vagy felemel egy aktív összekapcsolásban lévő főzőzónáról, elindul egy automatikus keresés. Minden edényt, amelyet a keresés során a készülék a főzőzónán talál, az előzőleg kiválasztott főzési fokozattal felfűt.

9 MoveMode

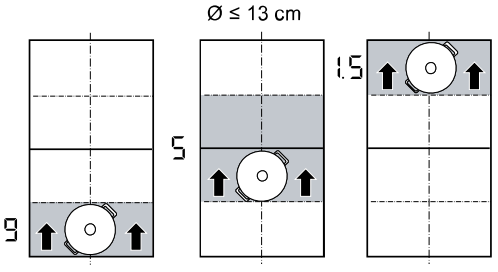
Ezzel a funkcióval módosíthatja egy főzőedény teljesítményfokozatát az edényt a rugalmas főzőzónán belül előre vagy hátra tolva. A zóna ehhez három különböző teljesítményfokozatú részre van felosztva.

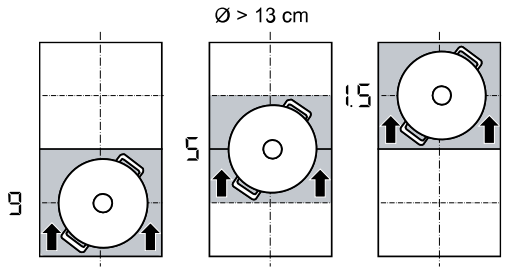
9.1 Az edények elhelyezése és eltolása

Csak egy főzőedényt használjon. A főzőhely kiterjedése a használt főzőedénytől és annak elhelyezésétől függ. Mindegyik főzési terület előre beállított teljesítményfokozattal rendelkezik:

- Elülső terület = 9 főzési fokozat
- Középső terület = 5 főzési fokozat
- Hátsó terület = 1 **főzési fokozat.**5

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat →*Oldal 13*.





9.2 MoveMode bekapcsolása

Előfeltétel: Csak egy edényt helyezzen a rugalmas főzőzónára.

1. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőzónájának egyikét.
2. Nyomja meg a(z) gombot.
✔ Annak a területnek a teljesítményfokozata, amelyiken az edény található, világít a főzőhely kijelzőjén a(z) szimbólum mellett.
✔ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: A főzési folyamat során módosíthatja a felületek teljesítményfokozatait.

9.3 MoveMode kikapcsolása

▸ Érintse meg a(z) elemet.
✔ A(z) melletti kijelző kikapcsol.
✔ A funkció ki van kapcsolva.

10 Időfunkciók

A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra
- Count-up timer

10.1 Kikapcsolás időzítése

Lehetővé teszi a főzési idő beprogramozását egy vagy több főzőzónára. Az idő letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Kikapcsolás időzítése bekapcsolása

1. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot.
2. Nyomja meg a gombot.
✔ Világít a főzőhely kijelzése.
3. A beállítási tartományban állítsa be az időt.
   ▸ 10 percnél rövidebb főzési idő beállításánál mindig érintse meg a 0-t, mielőtt kiválasztja a kívánt értéket.
4. Erősítse meg a gombbal.
✔ A főzési idő elkezd lefutni.
✔ Ha a főzési idő letelt, a főzőzóna kikapcsol és hangjelzés hallható.

Megjegyzés: Ha beprogramozott egy főzési időt egy főzőzónához, amelyhez a PerfectFry Sensor aktiválva van , úgy a főzési idő csak akkor kezd lefutni, ha a készülék elérte a kiválasztott hőmérséklet-fokozatot.

Módosítsa vagy kapcsolja ki a következőt: Kikapcsolás időzítése

1. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg a(z) elemet.
2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a(z) lehetőséget az idő törléséhez.
3. Erősítse meg a gombbal.

10.2 Jelzőóra

Lehetővé teszi jelzőóra beállítását 0 és 99 perc között. Ez a funkció a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónákat.

Jelzőóra bekapcsolása

1. Érintse meg az elemet.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
3. Erősítse meg a gombbal.
✔ Az idő elkezd lefutni.
✔ Ha letelt az idő, egy jel hallatszik és a kijelzők villognak.

JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

1. Érintse meg az elemet.
2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a lehetőséget az idő törléséhez.
3. Erősítse meg a gombbal.

10.3 Count-up timer

A Stopper funkció azt az időt adja meg, amely az aktiválás óta eltelt.

Count-up timer bekapcsolása

▸ Érintse meg a(z) elemet.
✔ Az idő elkezd lefutni.

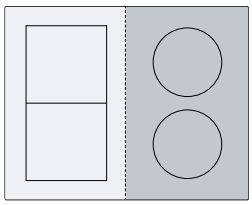
Count-up timer kikapcsolása

1. Érintse meg a(z) elemet. A stopper megáll. Az időzítési kijelzések tovább világítanak.
2. Érintse meg a(z) elemet. A kijelzők kialszanak.

11 PowerBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban forral fel nagy vízmennyiségeket, mint a következővel: .

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.



11.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az boost ikonra. A 6. kijelzés világít.

✔ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: Ezt a funkciót összefüggő rugalmas főzőzónával történő főzésnél is bekapcsolhatja.

11.2 PowerBoost kikapcsolása

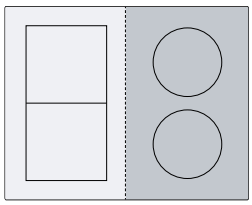
1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az boost ikonra. A 6. kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: 9.

✔ A funkció ki van kapcsolva.

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

12 PanBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a következővel: 9.
Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.



12.1 Alkalmazási javaslatok

- Ne tegyen fedőt a serpenyőre.
- Soha ne hevítsen felügyelet nélkül üres serpenyőt.
- Csak hideg serpenyőket használjon.
- Használjon teljesen sík aljú serpenyőket. Ne használjon vékony aljú serpenyőket.

12.2 PanBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson kétszer az boost elemre. A Pb. világít.

✔ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: Ezt a funkciót összefüggő rugalmas főzőzónával történő főzésnél is bekapcsolhatja.

12.3 PanBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az boost ikonra. A Pb. kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: 9.

✔ A funkció ki van kapcsolva.

Megjegyzés: A készülék túlzott felmelegedésének elkerülésére ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

13 Melegen tartási funkció

Ezt a funkciót csokoládé vagy vaj megolvasztására, illetve ételek melegen tartására használhatja.

13.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a szimbólumot.
   A Lo világít.

✔ A funkció be van kapcsolva.

13.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg a ikont.
   Az Lo kialszik.

✔ A funkció ki van kapcsolva.

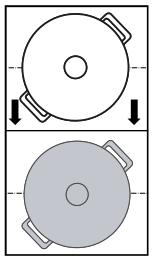
14 Beállítások átvétele

Ezzel a funkcióval átviheti a rugalmas főzőzónán belül a beprogramozott teljesítményfokozatot és főzési időt az egyik főzőzónáról a másikra.

14.1 Beállítások átvétele

Előfeltétel: Tolja az edényt egy olyan főzőzónára, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt edény.

1. Helyezze át az edényeket.



A készülék felismeri az edényt, és az új főzőzóna kijelzőjén felváltva villog az előzőleg kiválasztott főzési fokozat és az t szimbólum.

2. A beállítások átvételéhez válassza ki az új főzőzónát. A készüléke az eredeti főzőzóna teljesítményfokozatát a következőre állítja be: 0.0.

✔ A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza.

15 PerfectFry Sensor

Alkalmas szószok készítéséhez és azok redukciójához, palacsintához vagy tojás vajjal történő sütéséhez, zöldségek vagy steak sütéséhez, a kívánt mértékben átsütve, miközben a hőmérséklet kontrollált keretek között marad.
Ahelyett, hogy a főzés során a teljesítményfokozatot gyakran beállítaná, válassza ki egyszer az elején a kívánt célhőmérsékletet. Az üvegkerámia alatti szenzorok mérik az edény hőmérsékletét és a teljes főzési folyamat alatt állandó értéken tartják.
Ez a funkció minden szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.

15.1 Előnyök

- A hőmérséklet értéke állandó marad anélkül, hogy ehhez teljesítményfokozatot kellene váltania.
- Az olaj nem hevül túl. Ez megakadályozza, hogy az étel odaégjen.
- A főzőzóna csak akkor melegít, ha ez a hőmérséklet fenntartásához szükséges, ezáltal energiát takarít meg.

15.2 Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

Fokozat	Hőmérséklet	Funkciók
1	120°C	Főzés, szószok redukciója, zöldségek sütése
2	140°C	Átsütés olívaolajban vagy vajban
3	160°C	Hal vagy durva rostos élelmiszerek sütése
4	180°C	Panírozott, fagyasztott, grillezett ételek sütése olajban
5	215°C	Magas hőmérsékletű grill és grill-lap

15.3 Ajánlott főzőedény

Ehhez a funkcióhoz speciális főzőedényt fejlesztettek, amellyel optimális eredmény érhető el.
Az ajánlott főzőedény a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy a(z) *www.bosch-home.com* online shopban kapható.

Megjegyzés: Más főzőedényt is használhat. Az elért hőmérséklet a főzőedény jellegétől függően eltérhet a kiválasztott hőmérsékletfokozattól.

15.4 PerfectFry Sensor bekapcsolása

1. Tegye az üres főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az elemet.
3. A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt hőmérséklet-fokozatot.

✔ A funkció bekapcsol. A szimbólum villog, amíg a készülék el nem éri a beállított célhőmérsékletet.
✔ A célhőmérséklet elérésekor felhangzik egy hangjelzés és a szimbólum nem villog tovább.

4. Tegye a serpenyőbe a sütéshez használt zsiradékot és az ételt.

Megjegyzés: Ha több, mint 250 ml olajra van szüksége a főzéshez, adja hozzá az olajat, és váron néhány másodpercet mielőtt beleteszi az ételt.

15.5 PerfectFry Sensor kikapcsolása

▸ Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az elemet.
✔ A funkció ki van kapcsolva.

15.6 Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectFry Sensor

16 Gyerekzár

A főzőlap gyerekzárral van felszerelve. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőlapot.

16.1 Gyerekzár bekapcsolása

Előfeltétel: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Koppintson az ⏻ ikonra.
2. Tartsa ujját 4 másodpercig az elemen.

✔ A kijelzés 10 másodpercen keresztül világít.
✔ A főzőlap zárolva van.

16.2 Gyerekzár kikapcsolása

1. Koppintson az ⏻ ikonra.
2. Tartsa ujját 4 másodpercig az 🌡 elemen.

✔ A lezárás ezzel megszűnt.

16.3 Automatikus gyerekzár

A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárat.
A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. →*Oldal 13*

17 Törlési védelem

A kezelőfelület zárolása a tisztítás idejére megakadályozza, hogy a beállításokat akaratlanul módosítsák.
A tisztítás céljából történő zárolás nem befolyásolja a főkapcsoló működését.

17.1 Törlési védelem bekapcsolása

- ▸ Nyomja meg a 🤚 gombot. Figyelmeztető hangjelzés hangzik fel és világít a 🤚.

✔ A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. A kikapcsolás előtt 5 másodperccel egy hangjelzés hallható.

17.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

- ▸ Érintse meg az 🤚 elemet.

✔ A kezelőfelület zárolása fel van oldva.

18 Egyedi biztonsági lekapcsolás

Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, a biztonsági funkció aktiválódik. A főzési zónán megjelenik a *F8* szimbólum és kikapcsol.

Az időtartam 1–10 óra között változik a kiválasztott teljesítményfokozattól függően.
Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

19 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

19.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 1	Gyerekzár	*0* – Manuális. [1] *1* Automatikus. *2* – Kikapcsolva.
c 2	Akusztikus jelzések	*0* – A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. *1* – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. *2* – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. *3* – Minden hangjelzés be van kapcsolva [1].
c 3	Energiafogyasztás kijelzése A főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.	*0* – Kikapcsolva. [1] *1* – Bekapcsolva.
c 5	A főzési zónák automatikus kikapcsolása.	*00* - kikapcsolva. [1] *01-99* - Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama	*1* – 10 másodperc [1] *2* – 30 másodperc *3* – 1 perc

[1] Gyári beállítás

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 7	Teljesítménykorlát Igény szerint lehetővé teszi a főzőlap összteljesítményének korlátozását, ha szükséges, az elektromos hálózat tulajdonságai alapján. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függnek (lásd a típustáblán). Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a _ szimbólum, és nem állítható be magasabb teljesítményfokozatot.	0 – Kikapcsolva. [1]- A főzőfelület maximális teljesítménye. 1 – 1000 W. Legkisebb teljesítmény. 1.5 – 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 amper esetén ajánlott 3.5 – 3500 W. 16 amper esetén ajánlott. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. 20 amper esetén ajánlott. ... 9 – A főzőfelület maximális teljesítménye.
c 11	MoveMode Lehetővé teszi a rugalmas főzőzóna három főzőfelülete alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatának megváltoztatását. Ehhez válassza ki a két főzőzóna közül az egyiket, állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot a beállítási felületen és érintse meg a(z) ⊡ gombot az új teljesítményfokozat jóváhagyásához és a következő főzőfelület kiválasztásához.	9 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az elülső főzőzónához. 5 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzőzónához. 1.5 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzőzónához.
c 12	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.	0 – Nem alkalmas. 1 – Nem optimális. 2 – Alkalmas.
c 13	FlexInduction Változtassa meg flex zónák bekapcsolási módját.	0 - Két különálló főzőzónaként. [1] 1 - Egy összefüggő főzőzónaként.
c 0	Gyári beállítások visszaállítása	0 – Egyéni beállítások [1]. 1 – Gyári beállítások.

19.2 Az alapbeállításokhoz

Előfeltétel: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg az ⏻ elemet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a(z) ⧖ szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

Termékinformáció	Kijelző
Műszaki vevőszolgálatok jegyzéke	0 1
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	02.
Gyártási szám 2	0.5

✔ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg a(z) ⧖ elemet.

✔ A(z) c 1 és a(z) 0 világít alapbeállításként.

4. Annyiszor érintse meg egymás után a(z) ⧖ szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
6. Érintse meg a(z) ⧖ szimbólumot, és tartsa lenyomva 4 másodpercig.

✔ A készülék menti a beállításokat.

19.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

▸ Érintse meg a(z) ⏻ elemet.

✔ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

20 Edényteszt

Az edény minősége nagymértékben befolyásolja a főzési folyamat gyorsaságát és eredményét.
Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.
Az ellenőrzés előtt győződjön meg arról, hogy az edény aljának mérete megegyezik-e a használt főzőzóna méretével.
Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.
→ *Oldal 13*

20.1 Edényteszt elvégzése

Ha a rugalmas főzőzóna egyetlen főzőzónaként van beállítva, akkor csak egy edényt ellenőriz.

1. A szobahőmérsékletű edényt töltse meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.

[1] Gyári beállítás

2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: c 12.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a — kijelző.

✔ Zajlik a teszt.
✔ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

20.2 Az eredmény ellenőrzése

A következő táblázatban nézheti meg, mit jelent ez az eredmény a főzési folyamat gyorsaságára és minőségére nézve.

Eredmény	
0	Az edény nem alkalmas a főzőzónához, ezért nem melegszik fel.
1	Az edény lassabban melegszik fel az elvártnál, és a főzési folyamat nem zajlik optimálisan.
2	Az edény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

Megjegyzés: Kedvezőtlen eredmény esetén helyezze az edényt egy kisebb főzőzónára, amennyiben van olyan.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

21 Tisztítás és ápolás

21.1 Tisztítószerek

Megfelelő tisztítószer és üvegkaparó az ügyfélszolgálaton, az online-shopban vagy a kereskedésekben érhető el.

FIGYELEM
A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.

- ▸ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.
- ▸ Ne használjon semmilyen tisztítószert, amíg a főzőfelület forró. Ez a felület foltosodásához vezethet.

Alkalmatlan tisztítószerek

- Hígítatlan mosogatószer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Agresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsot
- Nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

21.2 A főzőlap tisztítása

A főzőfelületet minden használat után tisztítsa meg, hogy a főzési maradék ne égjen oda.

Előfeltétel: A főzőfelület legyen hideg. Csak cukor, rizskeményítő, műanyag vagy alufólia okozta foltok esetén ne hagyja lehűlni a főzőfelületet.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőfelületet üvegkerámia-tisztító szerrel.
   Tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett tisztítási utasításokat.

   Tippek
   - Üvegkerámiához készült speciális szivaccsal jó tisztítási eredmények érhetők el.
   - Ha az edény alját tisztán tartja, a főzőlap felülete jó állapotban marad.

21.3 Profilok tisztítása

Használat után tisztítsa meg a profilokat, ha azokon szennyeződés vagy foltok találhatók.

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

1. Meleg, szappanos vízzel és puha kendővel tisztítsa meg.
   Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőkendővel törölje szárazra.

22 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Ily módon elkerüli a felesleges költségeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▸ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▸ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
  → *"Vevőszolgálat", Oldal 17*

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▸ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▸ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▸ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke vagy a készülék vezetéke megsérül, egyedi hálózati csatlakozóvezetékre vagy egyedi készülékvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.
- ▸ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

22.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőknél megjelenik az *E* elem, tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna érzékelőjét, és olvassa le a hibakódot.
- 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 vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol alacsony energiaigényű üzemmódot.
- Annak érdekében, hogy a készülék elektromos alkatrészeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos impulzusoktól, a főzőlap képes a teljesítményfokozat átmeneti csökkentésére.

22.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nem világít egy kijelző sem.	Az áramellátás megszakadt. ▸ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e.
	A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. ▸ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően.
	Az elektronika hibája ▸ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzők.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. ▸ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőzóna nem kerül kiválasztásra, ha ráhelyez egy edényt.	Csak a rugalmas főzőzónák kerülnek automatikusan kiválasztásra, ha ráhelyez egy edényt. ▸ Válassza ki a főzőzónákat, amelyek nem ismerik fel automatikusan az edényt, manuálisan.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. ▸ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.
F5 + teljesítményfokozat és hangjelzés	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet. ▸ Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
F5 és hangjelzés	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében. ▸ Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
F1/*F6*	A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt. ▸ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
F0	Beállítások átvétele nem aktiválódik. ▸ A hiba kijelzésének befejezéséhez érintsen meg egy tetszőleges gombot. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele funkció használata nélkül. Hívja a vevőszolgálatot.
F8	A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt. ▸ Egyedi biztonsági lekapcsolás bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot és kapcsolja ki a kijelzőt.
E 9000/*E9010*	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▸ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
U400/*E9011*	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. ▸ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
d E	Be van kapcsolva a bemutató mód. ▸ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot. A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt. A bemutató mód már nem aktív.

22.3 A készülék normál zörejei

Az indukciós készülékek időnként zajokat vagy rezgéseket kelthetnek, például zümmögést, zizegést, sziszegést, ritmikus vagy ventilátorzajokat bocsáthatnak ki.

23 Ártalmatlanítás

23.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetéket.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa a készüléket.
   Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.
Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

24 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.
Ezenkívül a további, működés szempontjából releváns és tartós eredeti pótalkatrészeket készüléke forgalomba hozatalától számítva akár 15 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.
További információkért kérjük, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

Az Ön országában érvényes garancia időtartamáról és garanciális feltételekről a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül, vevőszolgálatunktól, kereskedőjénél vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.
A vevőszolgálat elérhetőségét a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül tekintheti meg.

A(z) (EU) 66/2014 és (EU) 2023/826 rendelet szerinti információkat online a *www.bosch-home.com* címen, készüléke termékoldalán és szervizoldalán a használati útmutatók és kiegészítő dokumentumok között találja.

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

Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD), amelyeket a készülék típustábláján talál.

A típustáblát megtalálja:
- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban →*Oldal 13* jeleníthető meg.
Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

25 Próbaételek

Ezek a beállítások a minőségellenőrző intézetek részére készültek a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében. A teszteket az indukciós főzőlapokhoz készült edénykészleteinkkel hajtottuk végre. Ezeket a tartozékkészleteket igény esetén utólag szaküzletekben vagy vevőszolgálatunkon keresztül, illetve az online shopban szerezheti be.

25.1 Csokoládébevonat olvasztása

Hozzávalók: 150 g keserűcsokoládé (55%-os kakaótartalom).
- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
  – Főzés: 1.5 teljesítményfokozat

25.2 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Recept a DIN 44550 szerint
Kezdő hőmérséklet 20 °C
Felmelegítés, keverés nélkül
- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 450 g
  – Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  – Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 800 g
  – Felmelegítés: 2 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 9
  – Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

25.3 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Pl.: lencse átmérője: 5-7 mm, kezdő hőmérséklet 20 °C
1 perc melegítés után keverje meg

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 500 g
  - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 1 kg
  - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

25.4 Besamelmártás

Tej hőmérséklete: 7 °C

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só

Besamelmártás készítése

1. Olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel az egészet.
   ▸ Felmelegítés: 6 perc időtartam, 2 teljesítményfokozat
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.
   ▸ Felmelegítés: 6 perc 30 mp. időtartam, 7 teljesítményfokozat
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőzónán.
   ▸ Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat

25.5 Tejberizs főzése fedővel

Tej hőmérséklete: 7 °C
1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Melegítse fedő nélkül. 10 perc melegítés után keverje meg.
2. Állítsa be az ajánlott teljesítményfokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót.
Főzési idő a melegítéssel együtt kb. 45 perc.

- Fazék, Ø 16 cm, Hozzávalók: 190 g kerekszemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
  - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, Hozzávalók: 250 g kerekszemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
  - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat, 10 perc után keverje meg

25.6 Tejberizs főzése fedő nélkül

Tej hőmérséklete: 7 °C
1. Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel.
2. Amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, válassza ki az ajánlott teljesítményfokozatot, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 190 g kerekszemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
  - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g kerekszemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
  - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

25.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint
Vízhőmérséklet: 20 °C

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só
  - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só
  - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

25.8 Sertés szűzpecsenye sütése

Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C

- Serpenyő, Ø 24 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 g napraforgóolaj
  - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 7 teljesítményfokozat

25.9 Crêpes készítése

Recept a DIN EN 60350-2 szerint

- Serpenyő Ø 24 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 55 ml tészta minden egyes crêpe-hez
  - Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 7 teljesítményfokozat

25.10 Mélyhűtött hasábburgonya sütése

- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 2 l napraforgóolaj. Minden adaghoz: 200 g mélyhűtött hasábburgonya, 1 cm vastag.
  - Felmelegítés: 9 teljesítményfokozat, míg az olaj hőmérséklete el nem éri a 180 °C-t.
  - Továbbfőzés: 9 teljesítményfokozat

**Informații şi explicații suplimentare pot fi găsite online.
Scanați codul QR de pe pagina de pornire.**



Cuprins

1 Siguranța 19
2 Evitarea deteriorărilor 21
3 Protecția mediului şi economisirea 22
4 Vase de gătit adecvate 22
5 Cunoaşterea 23
6 Înainte de prima utilizare 24
7 Utilizarea de bază 25
8 FlexInduction 26
9 MoveMode 26
10 Funcțiile de timp 27
11 PowerBoost 28
12 PanBoost 28
13 Funcția de menținere caldă 28
14 Preluare a setărilor 29
15 PerfectFry Sensor 29
16 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 30
17 Protecție la ştergere 30
18 Deconectarea individuală de siguranță 30
19 Setările de bază 30
20 Testarea vaselor de gătit 32
21 Curățare şi îngrijire 32
22 Remediați defecțiunile 33
23 Evacuarea ca deşeu 34
24 Serviciul clienți 34

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Definiția cuvintelor de avertizare

Aici este prezentată semnificația cuvintelor de avertizare din cadrul acestor instrucțiuni.

⚠ AVERTISMENT
Respectați aceste observații, pentru a preveni eventualele răniri grave şi care pot periclita viața.

ATENȚIE
Respectați aceste observații pentru a preveni deteriorarea aparatului sau alte prejudicii.

Observație: Acesta vă indică informații importante.

1.2 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum şi informațiile privind produsul în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.3 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ştecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.
Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproşabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:
- pentru prepararea de alimente şi băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie şi în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de până la 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:
- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înregistrate conform normei EN 50615 este oprită.

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

1.4 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.5 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!
Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă şi poate duce la izbucnirea unui incendiu.
- ▸ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile şi grăsimile încinse.
- ▸ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extinctoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.
- ▸ Nu aşezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acesteia.
- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Aparatul se încinge.
- ▸ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.
- ▸ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

După fiecare utilizare, deconectați plita de la întrerupătorul principal.
- ▸ Nu aşteptați până când zona de gătit se deconectează automat dacă pe aceasta nu mai sunt aşezate oale şi tigăi.

Alimentele se pot aprinde.
- ▸ Procesul de preparare trebuie să se desfăşoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie suptavegheate constant.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.
- ▸ Este recomandat să acționați cu precuație şi să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▸ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.
- ▸ Nu aşezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.
- ▸ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.
- ▸ Nu aşezați niciodată pe plită obiecte metalice, de exemplu, cuțite, furculițe, linguri şi capace.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▸ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▸ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la

producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- ▸ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.
- ▸ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▸ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil şoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▸ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ştecherul cablului de alimentare electrică.
- ▸ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deoncetați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată. →*Pagina 34*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.
- ▸ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.
- ▸ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

Contactul obiectelor metalice cu suflanta din partea inferioară a plitei poate provoca un şoc electric.
- ▸ Nu depozitați obiecte metalice lungi, cu vârfuri ascuțite în sertarele de sub plită.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă există lichid între fundul oalei şi ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.
- ▸ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit şi fundul oalei.
- ▸ Nu utilizați niciodată veselă de gătit congelată.

La prepararea în baie de apă, plita şi recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii.
- ▸ Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct baza oalei umplute cu apă.
- ▸ Folosiți doar vase de gătit termorezistente.

Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.
- ▸ Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.
- ▸ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici şi se pot asfixia.
- ▸ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Evitarea deteriorărilor

Aici găsiți cele mai frecvente cauze ale defecțiunilor şi recomandări privind evitarea acestora.

Defecțiune	**Cauză**	**Măsură**
Pete	Proces de preparare nesupravegheat.	Supravegheați procesul de preparare.
Pete, exfolieri	Alimente vărsate, mai ales alimente cu un conținut mare de zahăr.	Îndepărtați-le imediat cu o racletă pentru geamuri.
Pete, exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Vase de gătit defecte, vase de gătit cu strat emailat topit sau vase de gătit cu bază din cupru sau aluminiu.	Utilizați vase de gătit adecvate şi aflate în stare optimă.
Pete, decolorări	Metode de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru suprafețele din vitroceramică şi curățați plita numai când aceasta este rece.
Exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Lovituri sau vase de gătit căzute, accesorii pentru gătit sau alte obiecte dure sau ascuțite.	Când gătiți, nu loviți suprafața din sticlă şi nu evitați căderea obiectelor pe plită.
Zgârieturi, decolorări	Baze aspre ale vaselor de gătit sau vasele de gătit au fost frecate de suprafața plitei.	Verificați vasele. Ridicați vasul de gătit de pe plită pentru a-l îndepărta de pe aceasta.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau depozitare.
Deteriorări ale aparatului!	Fierberea într-un vas de gătit înghețat.	Nu utilizați niciodată vase de gătit înghețate.
Deteriorări ale vaselor de gătit sau ale aparatului	Fierbere fără alimente introduse în vas.	Nu aşezați şi nu încălziți niciodată un vas de gătit gol pe o zonă de gătit fierbinte.
Deteriorări ale sticlei	Material topit pe zona de gătit fierbinte sau capac fierbinte aşezat pe suprafața din sticlă.	Nu aşezați pe plită hârtie de copt, folie de aluminiu, vase din plastic sau capace pentru vasele de gătit.
Supraîncălzire	Vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă sau pe cadru.	Nu aşezați vase de gătit fierbinți pe aceste zone.

ATENȚIE
Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară.
- ▸ Dacă sub plită se află un sertar, nu depozitați în acesta obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie. Aceste obiecte pot fi aspirate şi pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire.
- ▸ Între interiorul sertarului şi intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.
- ▸ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi şi mai scăzut.

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit.

Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.
Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.
- ✔ Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.
- ✔ Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.
- ✔ Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac din sticlă.
- ✔ Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără a fi necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale şi tigăi cu fundul plat.
- ✔ Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.
- ✔ Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Gătiți cu o cantitate mică de apă.
- ✔ Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

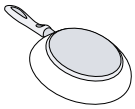
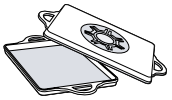
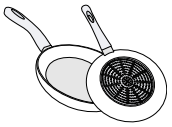
Reveniți cât mai rapid posibil la o treaptă de putere inferioară.
- ✔ Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

4 Vase de gătit adecvate

Un vas adecvat pentru utilizarea pe plitele cu inducție trebuie să aibă o bază feromagnetică, astfel încât să aibă atracție magnetică, iar baza acestuia trebuie să se potrivească cu dimensiunea zonei de gătit. În cazul în care vasul de gătit aşezat pe o zonă de gătit nu este detectat, aşezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

4.1 Dimensiunea şi caracteristicile vaselor de gătit

Pentru ca vasul de gătit să fie detectat corect, luați în considerare dimensiunea şi materialul vasului de gătit. Bazele tuturor vaselor de gătit trebuie să fie complet plate şi netede.
Cu Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul de gătit este adecvat.

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat 	Vasele din inox de tip sandviş distribuie optim căldura.	Aceste vase de gătit distribuie uniform căldura, se încălzesc rapid şi sunt detectate.
	Vase feromagnetice din oțel emailat sau din fontă ori vase speciale din inox, pentru prepararea cu inducție.	Aceste vase de gătit se încălzesc rapid şi sunt detectate.
Adecvat 	Baza nu este complet feromagnetică.	Dacă zona feromagnetică este mai mică decât partea inferioară a vaselor de gătit, numai zona feromagnetică se încălzește. Astfel, căldura nu se va distribui uniform.
	Bazele vaselor cu componente din aluminiu.	Aceste baze ale vaselor de gătit reduc dimensiunea suprafeței feromagnetice, de aceea, la vasul de gătit este transmisă o putere mai mică. Este posibil ca vasele să fie detectate parțial sau să nu fie detectate deloc şi, de aceea, se încălzesc insuficient.
Neadecvat	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

Observații
- În principiu, nu introduceți plăci adaptoare între plită şi vasul de gătit.
- Nu încălziți vase goale şi nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea se pot încălzi puternic.

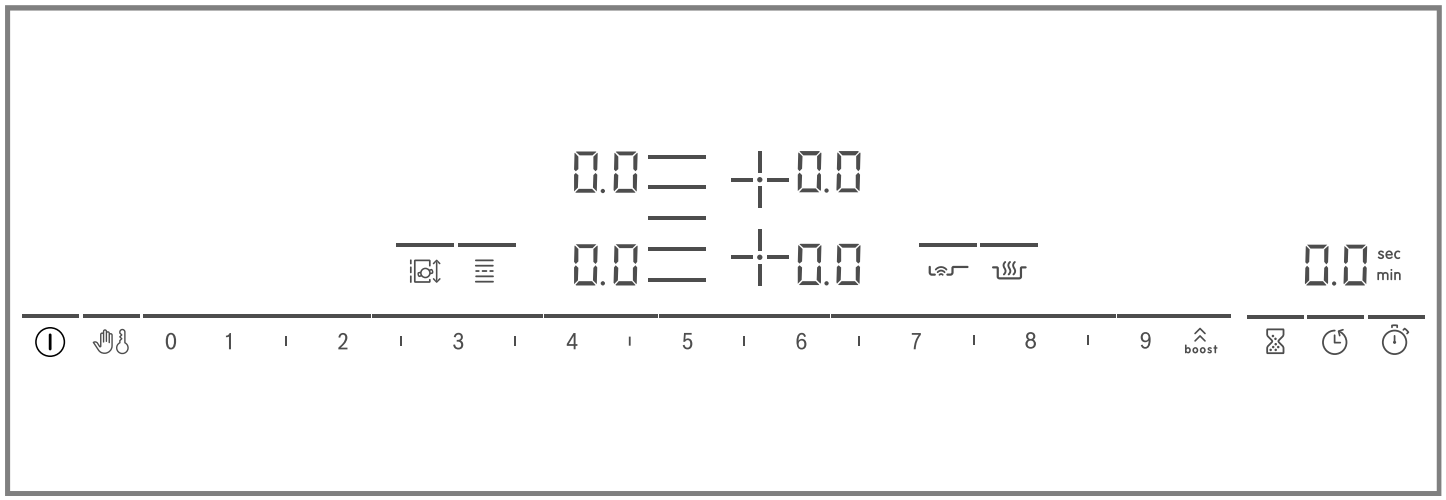
5 Cunoaşterea

5.1 Prepararea cu inducție

Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteve diferențe şi o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere şi prăjire, economisirea de energie, precum şi asigurarea unor procese de îngrijire şi curățare mai uşoare. Aceasta asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

5.2 Panou de comandă

Detaliile individuale, precum culoarea şi forma, pot să difere față de cele din imagine.



Observații
- Mențineți curat şi uscat panoul de comandă.
- Nu aşezați vase de gătit în apropierea indicatoarelor şi senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Taste tactile

Atunci când plita se încălzeşte, se aprind tastele panourilor de comandă pe care le puteți utiliza în momentul respectiv.

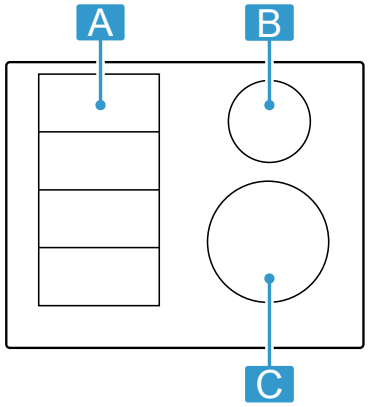
Senzor	Funcție
⏻	Întrerupător principal
✋	Protecție la ştergere
🌡	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
0 1 2 3...	Domeniul de setări
boost	PowerBoost / PanBoost
⧖	Temporizatorul

Senzor	Funcție
⏲	Temporizator pentru oprire
⏱	Count-up timer
	Funcția de menținere caldă
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
+/☰	Selectarea zonei de gătit

În funcție de starea plitei, se aprind şi indicatoarele pentru zonele de gătit şi diversele funcții activate şi disponibile.

5.3 Dispunerea zonelor de gătit

Puterea indicată a fost măsurată cu oale standard, conform descrierii din standardul IEC/EN 60335-2-6. Puterea poate să varieze în funcție de dimensiunea vasului de gătit sau de materialul acestuia.



Zonă	Cea mai mare treaptă de preparare	
A	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Treapta de putere 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Zona de gătit

Înainte de a începe să gătiți, verificați dacă dimensiunea vasului de gătit corespunde zonei de gătit:

Zonă	Tipul zonei de gătit
	Flex Zone → *"FlexInduction", Pagina 26*
○/⊟	Zonă de gătit cu un circuit

5.5 Indicatorul de căldură reziduală

Plita dispune de un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit. Nu atingeți zona de gătit atât timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

Afişajul	Semnificație
H	Zona de gătit este fierbinte.
h	Zona de gătit este caldă.

6 Înainte de prima utilizare

Țineți cont de următoarele recomandări.

6.1 Curățarea inițială

Îndepărtați resturile de ambalaj de pe suprafața plitei şi ştergeți suprafața cu o lavetă umedă. Lista cu produsele de curățare recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial *www.bosch-home.com*.
Informații suplimentare privind îngrijirea şi curățarea.
→ *Pagina 32*

6.2 Prepararea cu inducție

Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteve diferențe şi o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere şi prăjire, economisirea de energie, precum şi asigurarea unor procese de îngrijire şi curățare mai uşoare. Aceasta asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

6.3 Vas de gătit

Lista cu vasele de gătit recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial *www.bosch-home.com*.
Informații suplimentare referitoare la vasele de gătit adecvate. → *Pagina 22*

7 Utilizarea de bază

7.1 Conectarea plitei

- ▸ Atingeți ⏻.
  Este emis un semnal sonor. Simbolurile aferente zonelor de gătit şi funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind. Lângă zonele de gătit se aprinde *0.0*.
- ✔ Plita este gata de funcționare.

ReStart

- ▸ Dacă conectați aparatul în primele 4 secunde de la deconectare, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

7.2 Deconectarea plitei

- ▸ Atingeți ⏻ până când indicatoarele se sting.
- ✔ Toate zonele de gătit sunt deconectate.

Observație: Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 20 secunde, plita se deconectează automat.

7.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

Zona de gătit are 17 trepte de putere, afişate cu valori intermediare de la **1** până la **9**. Este selectată treapta de putere care este cea mai potrivită pentru preparat şi pentru procesul de preparare planificat.

1. Atingeți simbolul ＋/☰ al zonei de gătit dorite.
- ✔ Afişajul *0.0* se aprinde cu intensitate mai mare.
2. Selectați treapta de putere dorită în domeniul de setări.
- ✔ Treapta de putere este setată.

Observații

- Dacă pe zona de gătit nu se află niciun vas sau dacă oala nu este adecvată, indicatorul treptei de putere selectate se aprinde intermitent. Zona de gătit se deconectează după un anumit interval de timp.
- Atunci când plita este conectată și așezați un vas de gătit adecvat pe o zonă de gătit flexibilă, această zonă este selectată automat. Zonele de gătit inflexibile trebuie să fie selectate manual.

QuickStart

- ▸ Dacă ridicați vasul de gătit de pe plită înainte de conectarea acesteia, acesta este detectat în momentul conectării şi este selectată automat zona de gătit corespunzătoare. Apoi, în următoarele 20 de secunde, selectați treapta de putere, în caz contrar, plita se va deconecta.

Modificarea treptei de putere sau deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit.
2. Din domeniul de setări, alegeți treapta de fierbere dorită setați *0.0*.
- ✔ Treapta de preparare a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează şi se aprinde indicatorul de căldură rezidual.

7.4 Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de preparare (⎽=☰) este adecvată pentru un anumit aliment. Timpul de preparare (◷ min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea şi calitatea alimentelor. Pentru preîncălzire setați treapta de putere 8 - 9.

	⎽=☰	◷ min
Topire		
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire şi menținere caldă		
Cârnăciori [1]	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Poșare, fierbere		
Găluşte de cartofi [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos olandez	3 - 4	8 - 12
Fierbere, gătire la aburi, înăbușire		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2.5 - 3.5	15 - 30
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Paste [1]	6 - 7	6 - 10
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Tocană în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbuşită		
Friptură înăbuşită	4 - 5	60 - 100
Gulaş [2]	3 - 4	50 - 60
Prăjire/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime [1]		
Şnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Friptură, 3 cm grosime	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre, 2 cm grosime	5 - 6	10 - 20
Hamburgeri (2 cm grosime)	6 - 7	10 - 20
Peşte şi file de peşte, pane	6 - 7	8 - 20
Crabi şi creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20

[1] Fără capac
[2] Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Prăjire (150 până la 200 g per porție în 1 până la 2 l de ulei, prăjire pe porții) [1]		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
Legume, ciuperci, pane sau în aluat cu bere sau tempura	6 - 7	-
Produse mici de patiserie, de exemplu, gogoşi/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

8 FlexInduction

Zona de gătit flexibilă vă permite să aşezaţi pe aceasta vase de gătit de orice formă sau dimensiune. Aceasta constă din patru inductoare, care funcţionează independent unul faţă de celălalt. Atunci când zona de gătit flexibilă este în funcţiune, este activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

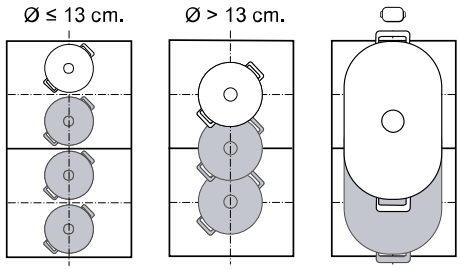
8.1 Aşezarea vasului de gătit

Zona degătit flexibilă poate fi configurată în două moduri, în funcţie de tipul de vas de gătit utilizat. Pentru asigurarea unei detectări şi distribuţii optime ale căldurii, aşezaţi vasul de gătit pe centrul zonei de gătit, conform reprezentărilor din imagini.

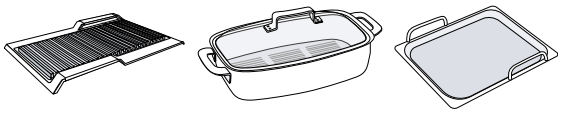
Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

- Aşezarea vasului de gătit în funcţie de dimensiune: Aşezarea vasului de gătit în funcţie de dimensiune:

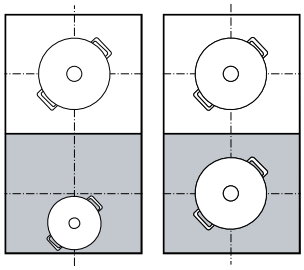


- Vas de gătit alungit recomandat ⬭:



Ca două zone de gătit separate

Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit. Puteţi utiliza zona din faţă şi zona din spate separate una de cealaltă şi puteţi regla pentru fiecare câte o treaptă de putere.



8.2 Activarea FlexInduction

1. Aşezaţi vasul de gătit pe zona de gătit.
2. Selectaţi zona de gătit.

✔ În funcţie de dimensiunea şi poziţia vasului de gătit, zonele de gătit se separă sau se combină automat.
✔ Flex Zone este conectată şi ≣ se aprinde.

Observaţii

- Atingând ≣ puteţi modifica manual setările zonei de gătit.
- Puteţi modifica configuraţia standard a zonei de gătit flexibile. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. →*Pagina 30*
- Dacă mutaţi sau ridicaţi vasul de gătit de pe o zonă conectată activă, va începe o căutare automată. Fiecare vas de gătit care se află pe zona de gătit în timpul acestei căutări va fi încălzit la treapta de putere selectată anterior.

9 MoveMode

Cu această funcţie puteţi modifica treapta de putere a vasele de gătit prin simpla glisare înainte şi înapoi în zona de gătit flexibilă. Zona este împărţită în trei zone cu trepte de putere diferite.

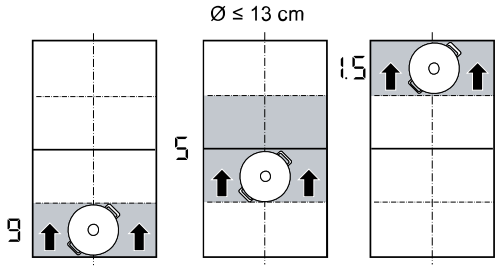
[1] Fără capac

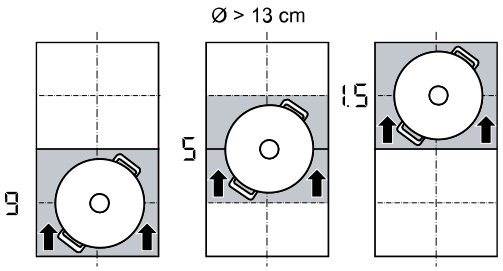
9.1 Aşezarea şi mutarea vasului de gătit

Utilizați numai un vas de gătit. Zona de gătit depinde de vasul de gătit utilizat, precum şi de dimensiunea şi poziționarea acestuia.
Fiecare zonă de gătit are o treaptă de putere presetată:

- Zona din față = treapta de fierbere 9
- Zona centrală = treapta de fierbere 5
- Zona din spate = treapta de fierbere 1.5

Puteți modifica setarea standard a treptelor de putere presetate. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. →*Pagina 30*





9.2 Activarea MoveMode

Cerință: Aşezați un vas de gătit pe o zonă de gătit flexibilă.

1. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Apăsați pe ⊡.

✔ Treapta de putere a zonei pe care este aşezat vasul de gătit se aprinde pe afişajul zonelor de gătit, lângă ⊡.
✔ Funcția este pornită.

Observație: Treptele de putere ale zonelor pot fi modificate în timpul procesului de preparare.

9.3 Dezactivarea MoveMode

▸ Atingeți ⊡
✔ Afişajul de lângă ⊡ se deconectează.
✔ Funcția este dezactivată.

10 Funcțiile de timp

Plita dispune de mai multe funcții de reglare a duratei de preparare:

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul
- Count-up timer

10.1 Temporizator pentru oprire

Permite programarea unei durate de preparare pentru una sau mai multe zone de gătit. După expirarea duratei, zona de gătit se deconectează automat.

Conectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit şi treapta de putere.
2. Apăsați pe ⏲.

✔ Se aprinde afişajul ⏲ zonei de gătit.

3. Setați timpul în domeniul de setări.
   ▸ Pentru a seta o durată de preparare mai scurtă de 10 minute, atingeți întotdeauna 0 înainte de a selecta valoarea dorită.
4. Confirmați cu ⏲.

✔ Timpul de preparare începe să se scurgă.
✔ Când durata de preparare a expirat, zona de gătit se deconectează şi este emis un semnal sonor.

Observație: Dacă este programată o durată de preparare pentru o zonă de gătit, în care PerfectFry Sensor este activat, decrementarea duratei de preparare programate începe imediat ce treapta de temperatură selectată a fost atinsă.

Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit şi atingeți ⏲.
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați 00 pentru a şterge durata.
3. Confirmați cu ⏲.

10.2 Temporizatorul

Permite activarea unui temporizator cu o durată de la 0 până la 99 min. Această funcție este independentă de zonele de gătit şi de alte setări. Zonele de gătit nu se deconectează automat.

Conectarea Temporizatorul

1. Atingeți ⧖.
2. În domeniul de setare, setați durata dorită.
3. Confirmați cu ⧖.

✔ Timpul este cronometrat.
✔ După ce s-a scurs timpul, se aude un semnal şi afişajele clipesc.

Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

1. Atingeți ⧖.
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați 00 pentru a şterge durata.
3. Confirmați cu ⧖.

10.3 Count-up timer

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

Activarea Count-up timer

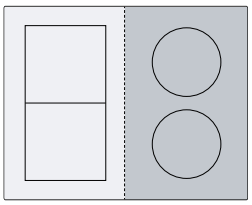
▸ Atingeți ⏱.
✔ Timpul este cronometrat.

Dezactivarea Count-up timer

1. Atingeți ⏱. Cronometrul se opreşte. Indicatoarele temporizatorului sunt aprinse în continuare.
2. Atingeți ⏱. Indicatoarele se sting.

11 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu 9.
Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din acelaşi grup nu este în funcțiune.



11.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți boost. Se aprinde indicatorul b..
✔ Funcția este pornită.

Observație: Această funcție poate fi activată şi în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

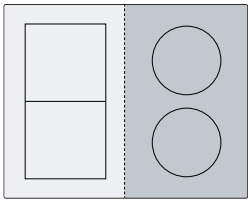
11.2 Dezactivarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți boost. Indicatorul b. se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de fierbere 9.
✔ Funcția este dezactivată.

Observație: În anumite condiții, această funcție se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele sistemului electronic din interiorul plitei.

12 PanBoost

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu 9.
Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din acelaşi grup nu este în funcțiune.



12.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu aşezați capacul pe tigaie.
- Nu încălziți niciodată tigăile goale fără a le supraveghea.
- Utilizați numai tigăi reci.
- Utilizați tigăi cu baza complet plată. Nu utilizați tigăi cu baza subțire.

12.2 Activarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți de două ori boost. Pb. se aprinde.
✔ Funcția este pornită.

Observație: Această funcție poate fi activată şi în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

12.3 Dezactivarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți boost. Pb. se stinge, iar zona de gătit comută înapoi la treapta de fierbere 9.
✔ Funcția este dezactivată.

Observație: Pentru a preveni atingerea unor temparturi înalte, această funcție se dezactivează automat după 30 de secunde.

13 Funcția de menținere caldă

Puteți utiliza această funcție pentru a topi ciocolata sau untul şi pentru a menține calde preparatele.

13.1 Activarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți ♨.
Lo se aprinde.
✔ Funcția este pornită.

13.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți .
   Lo se stinge.

✔ Funcția este dezactivată.

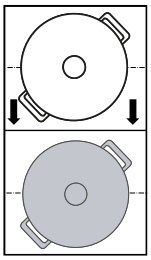
14 Preluare a setărilor

Cu această funcție puteți transfera, în zona de gătit flexibilă, treapta de putere şi durata de preparare programată de la o zonă de gătit la alta.

14.1 Preluare a setărilor

Cerință: Deplasați vasul de gătit pe o zonă de gătit care nu este conectată şi la care încă nu ați făcut presetările sau pe care nu era aşezat anterior niciun vas de gătit.

1. Deplasați vasul de gătit.



   Vasul de gătit va fi detectat, iar pe indicatorul noii zone de gătit se vor aprinde intermitent şi alternativ treapta de putere selectată anterior şi E.
2. Pentru a accepta setările, selectați noua zonă de gătit.
   Aparatul reglează treapta de putere a zonei de gătit inițiale la 00.

✔ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

15 PerfectFry Sensor

Adecvat pentru prepararea sau reducția sosurilor, clătitelor sau pentru prăjirea ouălor cu unt, pentru prăjirea la temperatura dorită a legumelor sau fripturilor, temperatura fiind menținută sub control.
În loc să adaptați frecvet treapta de putere a plitei, puteți selecta încă de la început temperatura țintă dorită. Senzorii de sub plita vitroceramică măsoară temperatura vasului de gătit şi o mențin constantă pe parcursul întregului proces de preparare.
Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit care sunt marcate cu acest simbol .

15.1 Avantaje

- Temperatura este menținută constantă, fără a fi necesar să modificați treapta de putere.
- Uleiul nu se încălzeşte excesiv. Este evitată arderea preparatului.
- Zona de gătit se încălzeşte numai dacă acest lucru este necesar în vederea menținerii temperaturii, economisindu-se astfel energie.

15.2 Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Treaptă	Temperatură	Funcții
1	120 °C	Prepararea şi reducția sorurilor, prăjirea legumelor
2	140 °C	Prăjire cu ulei de măsline sau unt
3	160 °C	Prăjirea peştelui şi alimentelor voluminoase
4	180 °C	Prăjirea preparatelor pane, congelate şi gătite pe grill
5	215 °C	Grill cu temperatură înaltă şi placă pentru grill

15.3 Vas de gătit recomandat

Pentru această funcție a fost elaborat un vas de gătit special, care oferă rezultate optime.
Vasele de gătit recomandate pot fi găsite la unitățile de service abilitate, în comerțul de specialitate sau în magazinul nostru online *www.bosch-home.com*.

Observație: Puteți utiliza şi alte vase de gătit. În funcție de caracteristicile vasului de gătit, temperatura atinsă poate să difere de treapta de temperatură selectată.

15.4 Conectarea PerfectFry Sensor

1. Aşezați vasul gol pe zona de gătit.
2. Selectați zona de gătit şi atingeți .
3. În următoarele 10 secunde selectați treapta de temperatură dorită din domeniul de setări.

✔ Funcția porneşte. se aprinde intermitent până când este atinsă temperatura țintă setată.
✔ Când temperatura țintă este atinsă, este emis un semnal sonor, iar nu se mai aprinde intermitent.

4. Introducceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.

Observație: Dacă aveți nevoie de o cantitate de peste 250 ml de ulei pentru gătit, intorduceți uleiul şi aşteptați două secunde înainte de a adăuga preparatul.

15.5 Dezactivarea PerfectFry Sensor

- ▸ Selectați zona de gătit şi atingeți .
- ✔ Funcția este dezactivată.

15.6 Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

16 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita dispune de un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor. Acesta previne conectarea plitei de către copii.

16.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Atingeți ⏻.
2. Atingeți 🔒 timp de 4 secunde.

- ✔ Indicatorul 🔒 se aprinde timp de 10 secunde.
- ✔ Plita este blocată.

16.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Atingeți ⏻.
2. Atingeți 🔒 timp de 4 secunde.

- ✔ Plita este deblocată.

16.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Puteți activa şi automat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor după fiecare deconectare a plitei. Modul de activare şi dezactivare a funcției este descris în capitolul Setările de bază →*Pagina 30*.

17 Protecție la ştergere

Permite blocarea panoului de comandă în timpul curățării acestuia, pentru a preveni modificarea accidentală a setărilor.
Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

17.1 Activarea Protecție la ştergere

- ▸ Apăsați pe ✋. Este emis un semnal sonor de avertizare şi se aprinde ✋.
- ✔ Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Este emis un semnal sonor cu 5 secunde înainte de deconectare.

17.2 Dezactivarea Protecție la ştergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

- ▸ Atingeți ✋.
- ✔ Panoul de comandă este deblocat.

18 Deconectarea individuală de siguranță

Deconectarea automată este activată atunci când o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp şi în acest interval nu este modificată nicio setare. Zona de gătit afişează *F8* şi se deconectează.

Durata de la 1 până la 10 ore depinde de treapta de putere selectată.
Pentru a coencta zona de gătit, apăsați o tastă oarecare.

19 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

19.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	*0* - Manual. [1] *1* Automat. *2* – Deconectat

[1] Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
c 2	Semnale sonore	0 – Semnalul de confirmare şi semnalul de operare greşită sunt dezactivate. 1 – Numai semnalul de operare greşită este activat. 2 – Numai semnalul de confirmare este activat. 3 – Toate semnalele sonore sunt conectate [1].
c 3	Indicator al consumului de energie Arată consumul total de energie între pornirea şi oprirea plitei în kWh. Exactitatea afişajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la reţeaua de curent electric.	0 – Deconectat.[1] 1 – Conectat
c 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - inchis.[1] 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
c 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duratei setate la temporizator	1 – 10 secunde [1] 2 – 30 de secunde 3 - 1 minut
c 7	Limitarea puterii Permite, dacă este necesar, limitarea puterii totale a plitei, în funcţie de condiţiile din instalaţia dumneavoastră electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei (consultaţi plăcuţa cu date tehnice). Când funcţia este activă, iar plita atinge limita de putere reglată, se afişează _ şi nu mai puteţi selecta trepte de putere mai mari.	0 – Deconectat Puterea maximă a plitei [1]. 1 - 1000 W. Putere minimă. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomandare pentru 13 A 3.5 - 3500 W. Recomandare pentru 16 A. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Recomandare pentru 20 A. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
c 11	MoveMode Permite modificarea treptelor de putere presetate ale celor trei zone de gătit aferente zonei de gătit flexibile. Pentru a selecta o zonă de gătit, setaţi treapta de putere dorită din domeniul de setări şi atingeţi ⚙ pentru a confirma noua treaptă de putere.	9 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din faţă. 5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit centrală. 1.5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din spate.
c 12	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcţii puteţi testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adecvat.
c 13	FlexInduction Modificaţi modul de conectare al Flex Zone.	0 - Ca două zone de gătit independente.[1] 1 - Ca zonă de gătit interconectată.
c 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate [1]. 1 - Setări din fabrică.

19.2 Pentru setările de bază

Cerinţă: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Pentru a conecta plita, atingeţi ⏻.
2. În următoarele 10 secunde, atingeţi ⧖ timp de 4 secunde.

Informaţii despre produs	Indicator
Lista unităţilor tehnice de service (TK)	01
Numărul de fabricaţie	Fd
Numărul de fabricaţie 1	02.
Numărul de fabricaţie 2	05

✔ Primele patru indicatoare reprezintă informaţii despre produs. Atingeţi domeniul de setări pentru a accesa indicatoarele individuale.

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeţi ⧖.
✔ c 1 şi 0 se aprind ca presetare.
4. Menţineţi apăsat ⧖ până când apare setarea dorită.
5. Selectaţi setarea dorită din domeniul de setări.
6. Atingeţi ⧖ timp de 4 secunde.
✔ Setările sunt memorate.

19.3 Anularea modificării setărilor de bază

▸ Atingeţi ⏻.
✔ Toate modificările se vor pierde şi nu vor fi memorate.

[1] Setare din fabrică

20 Testarea vaselor de gătit

Calitatea vasului de gătit are o influență majoră asupra rapidității şi rezultatului procesului de preparare.
Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.
Înainte de verificare, asigurați-vă că dimensiunea bazei vasului de gătit corespunde cu dimensiunea zonei de gătit utilizate.
Accesul se realizează prin intermediul setărilor de bază.
→*Pagina 30*

20.1 Efectuarea Testarea vaselor de gătit

Zona de gătit flexibilă este reglată ca zonă de gătit unică; de aceea, aceasta verifică un singur vas de gătit.

1. Aşezați vasul de gătit, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml de apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit care se potriveşte cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului de gătit.
2. Accesați setările de bază şi selectați *c 12*.
3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul —.

✔ Testarea este în desfăşurare.
✔ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

20.2 Verificarea rezultatului

În tabelul următor puteți consulta rezultatul cu privire la calitatea şi rapiditatea şi rapiditatea procesului de preparare.

Rezultatul	
0	Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit şi de aceea nu se încălzeşte.
1	Vasul de gătit se încălzeşte mai lent decât se preconizase, iar procesul de preparare nu decurge optim.
2	Vasul de gătit se încălzeşte corect şi procesul de preparare este în regulă.

Observație: În cazul unor rezultate nesatisfăcătoare, aşezați vasul de gătit pe o zonă de gătit mai mică dacă este necesar.

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

21 Curățare şi îngrijire

21.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare şi racleta pentru geamuri pot fi achiziționate de la unitatea de service abilitată, din magazinul online sau din comerț.

ATENȚIE
Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▸ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.
- ▸ Nu folosiți produse de curățare cât timp plita este încă fierbinte. Această acțiune poate duce la pătarea suprafeței.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Detergent pentru maşini de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de exemplu, spray-uri pentru curățarea cuptoarelor sau produse de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparate de curățare cu presiune şi cu jet de aburi

21.2 Curățarea plitei

Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a evita arderea resturilor de la gătit.

Cerință: Plita trebuie să fie rece. Numai în cazul îndepărtării petelor de zahăr, amidon din orez, material plastic sau folie de aluminiu, nu aşteptați ca plita să se răcească.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
   Respectați indicațiile privind curățarea de pe ambalajul produsului de curățare.

   Recomandări
   - Pentru obținerea unor rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.
   - Menținând curată baza vasului de gătit, mențineți starea optimă a suprafeței plitei.

21.3 Curățarea profilelor

După utilizare, curățați profilele dacă acestea sunt murdare sau pătate.

Observație: Nu utilizați raclete pentru geamuri.

1. Curățați-le cu o soluție caldă de apă cu detergent şi cu o lavetă moale.
   Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Uscați-le cu o lavetă moale.

22 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▸ Dacă aparatul este defect, înştiințați unitatea de service abilitată.
  → *"Serviciul clienți", Pagina 34*

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▸ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▸ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- ▸ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

22.1 Avertizări

Observații
- Dacă pe display apare *E*, mențineți apăsat butonul zonei de gătit corespunzătoare pentru a putea citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, așteptați 30 de secunde, iar apoi reconectați-o. Dacă display-ul se aprinde din nou, contactați unitatea de service abilitată şi specificați cu exactitate codul de eroare.
- În cazul în care se produce o eroare, aparatul nu pornește în modurile cu consum redus de putere.
- Pentru a proteja componentele electronice ale aparatului împotriva supraîncălzirii sau şocurilor electrice, plita ar putea reduce temporar puterea treptei de putere.

22.2 Indicațiile de pe afişaj

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. ▸ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent.
	Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. ▸ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni.
	Defecțiune la sistemul electronic ▸ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. ▸ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
Zona de gătit nu este selectată atunci când pe aceasta este aşezat un vas de gătit.	Sunt selectate automat numai zonele de gătit flexibile atunci când aşezați un vas de gătit adecvat pe acestea. ▸ Selectați manual zonele de gătit pe care niciun vas de gătit nu le poate detecta în mod automat.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Sistemul electronic este supraîncălzit şi a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▸ Aşteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
F5 + Treapta de putere şi semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Din acest motiv, sistemul electronic se poate încălzi excesiv. ▸ Ridicați vasul de gătit. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua procesul de preparare.
F5 şi semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. ▸ Ridicați vasul de gătit. Aşteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afişajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
F1/F5	Plita este supraîncălzită şi a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. ▸ Aşteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
F0	Preluare a setărilor nu este activat. ▸ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți o tastă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără a utiliza funcția Preluare a setărilor. Contactați unitatea de service abilitată.
F8	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. ▸ Deconectarea individuală de siguranță este activat. Pentru activarea zonei de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afişajul.
E 9000/E9010	Tensiunea de funcționare este incorectă şi în afara domeniului normal de funcționare. ▸ Contactați furnizorul de energie electrică.
U400/E9011	Plita nu este conectată corect. ▸ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
d E	Modul Demo este activat. ▸ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Aşteptați 30 de secunde şi conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un senzor oarecare. Modul Demo este dezactivat.

22.3 Zgomote normale produse de aparat

Ocazional, aparatul cu inducție poate produce zgmote sau vibrații precum bâzâit puternic, fâsâituri, pocnituri, zgomote de ventilator sau zgomote ritmice.

23 Evacuarea ca deşeu

23.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ştecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.
   Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar şi de la primăria sau administrația locală.



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

24 Serviciul clienți

Piesele de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic, se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.
În plus, de la unitatea noastră de service abilitată puteți achiziționa şi alte piese de schimb originale, care sunt relevante pentru siguranță şi care sunt disponibile pentru achiziționare timp de până la 15 ani de la punerea aparatului pe piață.
Pentru informații suplimentare, contactați unitatea noastră de service abilitată.

Observație: Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

Informații detaliate despre perioada şi condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service şi condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.
Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service şi condițiile de garanție, precum şi pe site-ul nostru web.

Informațiile conform directivei (EU) 66/2014 şi (EU) 2023/826 sunt disponibile online la *www.bosch-home.com* pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

24.1 Numărul de produs (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD)

Dacă apelați la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD), pe care le găsiți pe plăcuța de identificare a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:
- pe certificatul aparatului.
- pe partea inferioară a plitei.

Numărul produsului (E-Nr.) este specificat pe suprafața din vitroceramică Glaskeramik. Indexul unităților de service (KI) şi numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază →*Pagina 30* .
Pentru găsi rapid şi uşor datele aparatului dvs. şi numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001874706 (060216) REG25
hu, ro