



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Induction hob

**PXX...DC...**

[hu] Használati útmutató  
[ro] Manual de utilizare

2  
21

## További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



## Tartalomjegyzék

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

## 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Órizza 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.

### 1.2 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, szakemberű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működéért.

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 orvostechikai 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 előírás szerű használata nem jelent kockázatot.

### 1.3 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 hasz-

nálhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermek nem játszhat 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.

#### 1.4 Biztonságos használat

##### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

Veszélyes lehet és tüzesetet 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 található rajta fazekak és serpenyők.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

- ▶ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

##### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések 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.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült 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 18*

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 készülékek 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 található a leggyakoribb sérülések és a tippek azzal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

<b>Sérülések</b>	<b>Ok</b>	<b>Teendő</b>
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 ütdjön 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 lelakóhelyként.
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 takarékoság

### 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 válasszuk 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 illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok energiát 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 beelát 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 főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

## 4 Megfelelő edények

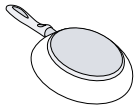

Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

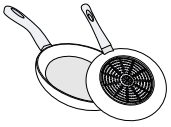
### 4.1 Edények méretei és tulajdonságai

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. Ezzel kapcsolatos további információkat itt talál:

→ "Edényteszt", Oldal 16.

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.

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

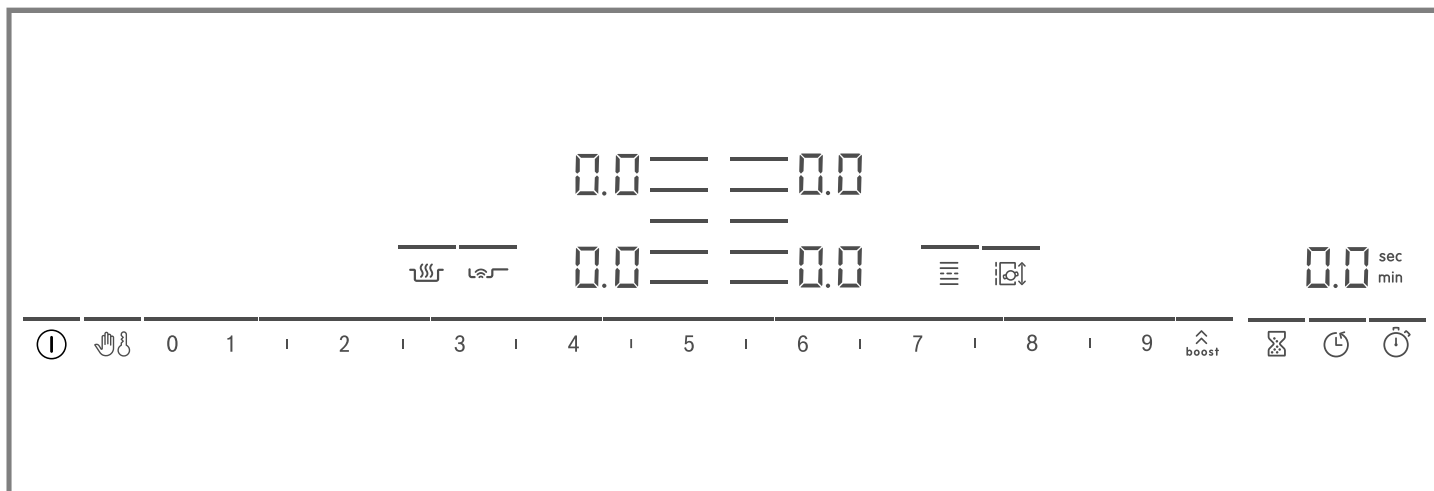
### 5.1 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-meg-

takarítás 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

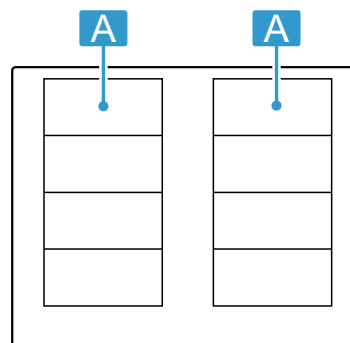
Amikor bekapcsolja a főzőfelületet, a kezelőfelületen lévő szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók világítani kezdenek.

Szenzor	Funkció
ⓘ	Főkapcsoló
✋	Törlési védelem
🔒	Gyerekszár
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 szabványfázekakkal mérték. A teljesítmény az edény méretétől és anyagától függően változhat.



Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
A ☰☰☰☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A ☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W

### 5.4 Főzőzóna

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

Terület	Főzőzóna típusa
☰	Egykörös főzőzóna

Terület	Főzőzóna típusa
	Flex zóna → "FlexInduction", Oldal 9

## 5.5 Maradékhő-kijelzés

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

Kijelzés	Jelentés
	A főzőzóna forró.
	A főzőzóna meleg.

## 6 A kezelés alapjai

### 6.1 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 .
- ✓ A főzőfelület üzemkész.

#### ReStart

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

### 6.2 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.

### 6.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

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

### 6.4 Főzési tanácsok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószt melegít, akkor időnként keverje meg.
- Az előmelegítéshez 8–9-es főzési fokozatot állítson be.
- Ha fedő alatt főz, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amennyiben gőz távozik az edényből. A távozó gőz nem befolyásolja a főzési eredményt.
- A főzési folyamat befejeztével tegyen egy fedőt az edényre, amíg nem találja az ételt.
- Gyorsfőző fazékban való főzésnél tartsa be a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az élelmiszereket, hogy tápértékük megmaradjon. A konyhai jelzőórával legfeljebb beállíthatja az optimális időtartamot.
- Ügyeljen arra, hogy az olaj ne párologjon.
- Az élelmiszer megpirításához egymás után kis adagokban süsse meg azt.
- Egyes edények magas hőmérsékletre hevülhetnek főzés közben. Ezért használjon edényfogót.

1. Érintse meg a kívánt főzőzóna szimbólumát.
  - ✓ A kijelzés fényesebben világít.
2. Válassza ki a beállítási területen a kívánt teljesítményfokozatot.
  - ✓ A teljesítményfokozat be van beállítva.

**Megjegyzés:** Ha nincs edény a főzőzónán, vagy az edény nem megfelelő, villog a kiválasztott teljesítményfokozat. Bizonyos idő elteltével a főzőzóna kikapcsol.

#### 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 értékre.
  - ✓ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

- Az energiahatékony főzéshez kapcsolódó javaslatokat itt talál:
  - "Energiamegtakarítás", Oldal 5

### Főzési ajánlások

A táblázat megmutatja, hogy mely ételhez mely teljesítményfokozat () a megfelelő. A főzési idő ( min) az élelmiszer jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat.

		min
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
<b>Felmelegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-

<sup>1</sup> Fedő nélkül

<sup>2</sup> \*\*\*Melegítse elő 8-8.5 fokozaton



	☰	⌚ min
Tej <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Főtt virsli <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Felolvasztás és melegítés</b>		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25
Mélyhűtött pörkölt	3 - 4	35 - 55
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Burgonyagombóc <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
<b>Forrázás, gőzölés, párolás</b>		
Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sósburgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tészta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3.5 - 4.5	120 - 180
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3.5 - 4.5	7 - 20
Egytálétel kuktában	4.5 - 5.5	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Párolás/sütés kevés zsiradékkal<sup>1</sup></b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott	6 - 7	8 - 12

<sup>1</sup> Fedő nélkül

<sup>2</sup> \*\*\*Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

	☰	⌚ min
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	5 - 6	10 - 20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm vastag)	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, natúr	5 - 6	8 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6 - 7	8 - 15
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepirítása	7 - 8	10 - 20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta, egymás után sütve	6.5 - 7.5	-
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás olajon	5 - 6	3 - 6
<b>Sütés bő olajban, 150-200 g adagonként 1-2 l olajban, adagonként sütve<sup>1</sup></b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtesztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4 - 5	-

<sup>1</sup> Fedő nélkül

<sup>2</sup> \*\*\*Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

## 7 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, amelyeket lefedi az edény.

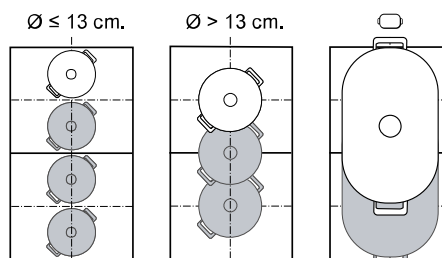
### 7.1 Az edények elhelyezése

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

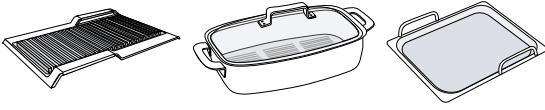
### Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:

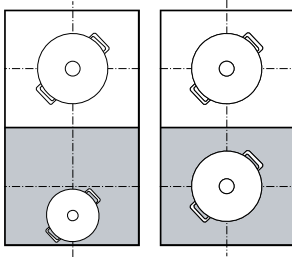


- Hosszúkaás főzőedény ajánlott :



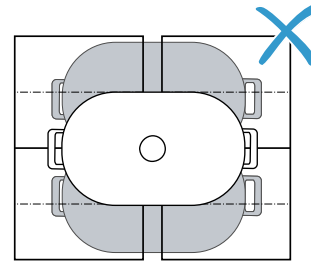
### Két különálló főzőzónaként

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




### Figyelem


Ne helyezzen edényeket középre a jobb és a bal zóna közé. A főzőzónák nem megfelelően kapcsolnak be, és nem érhető el jó főzési eredmény.



### 7.2 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 15*
- 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.

## 8 MoveMode

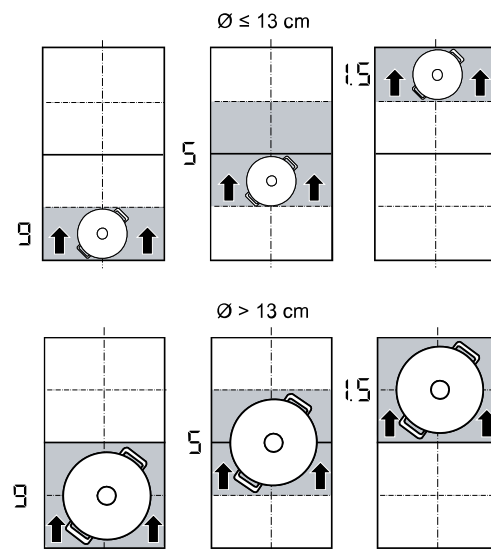
Ezzel a funkcióval módosíthatja egy főzőedény teljesítményfokozatát az edényt a rugalmas főzőzónán belül előre vagy hátra tolva. A zóna ehhez három különböző teljesítményfokozatú részre van felosztva.

### 8.1 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.

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 15*.



### 8.2 MoveMode bekapcsolása

**Követelmény:** 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.

### 8.3 MoveMode kikapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z) elemet.
- ✓ A(z) melletti kijelző kikapcsol.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

## 9 Időfunkciók

A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra
- Count-up timer

### 9.1 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.

### 9.2 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.

### 9.3 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.

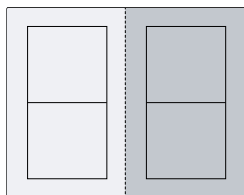
#### Count-up timer kikapcsolása

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

## 10 PowerBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban forral fel nagy vízmenyiségeket, mint a következővel .

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






### 10.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az ikonra. A kijelzés világít.
  - ✓ A funkció be van kapcsolva.

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


### 10.2 PowerBoost kikapcsolása

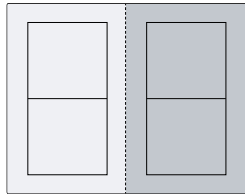
1. Válassza ki a főzőzónát.

- Koppintson az  ikonra. A  kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

## 11 PanBoost

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




### 11.1 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.

### 11.2 PanBoost bekapcsolása

- Válassza ki a főzőzónát.
- Koppintson kétszer az  elemre. A  világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

### 11.3 PanBoost kikapcsolása


- Válassza ki a főzőzónát.
- Koppintson az  ikonra. A  kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.


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

## 12 Melegen tartási funkció



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

### 12.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

- Válassza ki a kívánt főzőzónát.
- A következő 10 másodpercen belül érintse meg a  szimbólumot.

- A  világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

### 12.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

- Válassza ki a főzőzónát.
- Érintse meg a  ikont. Az  kialszik.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

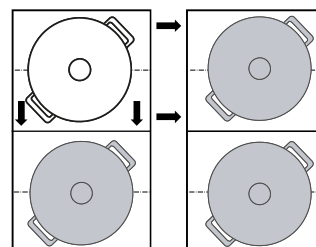
## 13 Beállítások átvétele



Ezzel a funkcióval a főzési fokozatot és a beprogramozott főzési időt átviheti egyik főzőzónáról a másikra.

### 13.1 Beállítások átvétele

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

- Helyezze át az edényeket.




- A készülék felismeri az edényt, és az új főzőzóna kijelzőjén felváltva villog az előzőleg kiválasztott főzési fokozat és az  szimbólum.
- A beállítások átvételéhez válassza ki az új főzőzónát. A készüléke az eredeti főzőzóna teljesítményfokozatát a következőre állítja be: .
  - ✓ A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza.

**Megjegyzés:** Ha a beállítások elfogadása előtt egy új edényt helyez egy másik főzőzónára, ezt a funkciót mindkét edényre alkalmazhatja.

## 14 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.

### 14.1 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.

### 14.2 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


### 14.3 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](http://www.bosch-home.com) online shopban kapható.

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


### 14.4 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.

### 14.5 PerfectFry Sensor kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az  elemet.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

### 14.6 Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectFry Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérsékletfokozatot mutatja. A hőmérséklet  $\delta$  és a főzési idő  $\ominus$  min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Hús</b>		
Hússzelet	4	6-10
Rántott szelet	4	6-10
Filé	4	6-10
Karaj	3	10-15
Cordon bleu, bécsi szelet	4	10-15
Steak, angolosan, 3 cm vastag	5	6-8
Steak, közepes, 3 cm vastag	5	8-12
Steak, jól átsütve, 3 cm vastag	4	8-12
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag	5	10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag	5	20-30
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	3	10-20
Szalonna	2	5-8
Darált hús	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm vastag	3	6-15
Kis húsgombócok, 2 cm vastag	3	10-20
Virslí	3	8-20
Chorizo, hurka	3	10-20
Nyársak, kebabok	3	10-20
Gyros	4	7-12
<b>Halak és tenger gyümölcsei</b>		
Halfilé	4	10-20
Halfilé, panírozott	4	10-20
Sült hal, egész	3	10-20
Szardínia	4	6-12

	⌚	⏻ min
Királyrák, fűrészes garnélarák	4	4-8
Tintahal, szépia	4	6-12
<b>Tojásos ételek</b>		
Tükörtojás vajon	2	2-6
Tükörtojás	4	2-6
Rántotta	2	4-9
Omlett	2	3-6
Francia pirítós	3	4-8
Crêpe, blini, tortitas, tacos	5	1-3
<b>Zöldségek</b>		
Sült burgonya	5	6-12
Hasábburgonya	4	15-25
Krumplilángos	5	2-4
Fokhagyma, pirított fokhagyma	2	2-10
Hagymakarikák	3	5-10
Cukkini, padlizsán, paprika	2	4-12
Zöld spárga	3	4-15
Gomba	4	10-15
Zöldség, olajon párolva	1	10-20
Zöldség tempurátésztában	4	5-10

	⌚	⏻ min
<b>Mélyhűtött termékek</b>		
Csirkefalatok	4	10-15
Halrudacsok	4	8-12
Hasábburgonya	5	4-8
Serpenyőben készített ételek	3	6-10
Tavaszi tekercs	4	10-30
Pástétomok, krokett	5	3-8
<b>Mártások</b>		
Paradicsomszósz	1	25-35
Besamelmártás	1	10-20
Sajtmártás	1	10-20
Édes mártások	1	15-25
Mártások, redukció	1	25-35
<b>Továbbiak</b>		
Rántott sajt	3	7-10
Kruton	3	6-10
Pirított kenyér	4	4-8
Száraz készételek	1	5-10
Mandula, dió, fenyőmag, pirított	4	3-15
Pattogatott kukorica	5	3-4

## 15 Gyerekzár

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

### 15.1 Gyerekzár bekapcsolása

**Követelmény:** 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.

### 15.2 Gyerekzár kikapcsolása

1. Koppintson az ⓘ ikonra.
  2. Tartsa ujját 4 másodpercig az ⓘ elemen.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

### 15.3 Automatikus gyerekzár

A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát.

A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 15*

## 16 Törlési védelem

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

### 16.1 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.

### 16.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

- ▶ Érintse meg az 🖱️ elemet.
- ✓ A kezelőfelület zárolása fel van oldva.

## 17 Egyedi biztonsági lekapcsolás

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

Az időtartam 1–10 óra között változik a kiválasztott teljesítményfokozattól függően.

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetőleges gombot.

## 18 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

### 18.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 1	Gyerekzár	0 – Manuális. <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> .
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. <sup>1</sup> 1 – Bekapcsolva.
c 5	A főzési zónák automatikus kikapcsolása.	00 – kikapcsolva. <sup>1</sup> 01-99 – Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama	1 – 10 másodperc <sup>1</sup> 2 – 30 másodperc 3 – 1 perc
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 függnnek (lásd a típus táblán). Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a <b>_</b> szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.	0 – Kikapcsolva. <sup>1</sup> - 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) <b>↻</b> gombot az új teljesítményfokozat jóváhagyásához és a következő főzőzóna kiválasztásához.	9 – Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az első 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.

<sup>1</sup> Gyári beállítás

Kijelzés	Beállítás	Érték
$\epsilon$ $\beta$	FlexInduction Változtassa meg flex zónák bekapcsolási módját.	$\beta$ - Két különálló főzőzónaként. <sup>1</sup> $\beta$ - Egy összefüggő főzőzónaként.
$\epsilon$ $\beta$	Gyári beállítások visszaállítása	$\beta$ - Egyéni beállítások <sup>1</sup> . $\beta$ - Gyári beállítások.

<sup>1</sup> Gyári beállítás

## 18.2 Az alapbeállításokhoz

**Követelmény:** A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg az  $\textcircled{1}$  elemet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a(z)  $\beta$  szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

Termékinformáció	Kijelző
Műszaki vevőszolgálatok jegyzéke	$\beta$ $\beta$
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)  $\beta$  elemet.
- ✓ A(z)  $\epsilon$   $\beta$  és a(z)  $\beta$  világít alapbeállításként.
4. Annyiszor érintse meg egymás után a(z)  $\beta$  szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
6. Érintse meg a(z)  $\beta$  szimbólumot, és tartsa lenyomva 4 másodpercig.
- ✓ A készülék menti a beállításokat.

## 18.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Érintse meg a(z)  $\textcircled{1}$  elemet.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

# 19 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 15

## 19.1 Edényteszt elvégzése

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

1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást:  $\epsilon$   $\beta$ .

3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a — kijelző.
- ✓ Zajlik a teszt.
- ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

## 19.2 Az eredmény ellenőrzése

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

Eredmény
$\beta$ Az edény nem alkalmas a főzőzónához, ezért nem melegszik fel.
$\beta$ Az edény lassabban melegszik fel az elvártnál, és a főzési folyamat nem zajlik optimálisan.
$\beta$ Az edény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

# 20 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működésképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

## 20.1 Tisztítószer

Megfelelő tisztítószer és üvegkaparó az ügyfélszolgálaton, a kereskedésekben vagy az online-shopban [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) érhető el.



**FIGYELEM!**

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

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

**Alkalmatlan tisztítószer**

- Hígítatlan öblítőszer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Aggresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsok
- Nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

**20.2 A főzőlap tisztítása**

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

**Követelmény:** 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.

**20.3 Főzőfelület keretének tisztítása**

Használat után tisztítsa meg a főzőfelület keretét, ha azon szennyeződés vagy foltok találhatóak.

**Megjegyzés:** Ne használjon üvegkaparót.

1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törölkendővel tisztítsa.  
Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törölkendővel törölje szárazra.

## 21 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Így 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 18

**⚠ 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.

**21.2 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.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Villognak a kijelzők.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. ▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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.
<i>F1/F6</i>	A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
<i>F0</i>	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.
<i>F8</i>	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.
<i>E 9000/E9010</i>	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
<i>U400/E9011</i>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
<i>d E</i>	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.

### 21.3 A készülék normál zörejei

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

## 22 Ártalmatlanítás

### 22.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
- Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
- Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamosági 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.

## 23 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.

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

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

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

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típusábláján találja.

A típusáblát 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 15* jeleníthető meg.

Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

## 24 Próbaételek

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

### 24.1 Csokoládébevonat olvasztása

Hozzávalók: 150 g keserűcsokoládé (55%-os kakaótartalom).

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
  - Főzés: 1.5 teljesítményfokozat

### 24.2 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

### 24.3 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

### 24.4 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. Olvassa 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

### 24.5 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 kerek szemű 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 kerek szemű 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

## 24.6 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 kekszemű 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 kekszemű 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

## 24.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint

Víz hőmérséklet: 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

## 24.8 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

## 24.9 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

## 24.10 Mélyhűtött hasáburgonya sütése

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

**Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.**



## Cuprins

1	<b>Siguranța</b> .....	21
2	<b>Evitarea deteriorărilor</b> .....	23
3	<b>Protecția mediului și economisirea</b> .....	24
4	<b>Vase de gătit adecvate</b> .....	24
5	<b>Cunoașterea</b> .....	26
6	<b>Utilizarea de bază</b> .....	27
7	<b>FlexInduction</b> .....	28
8	<b>MoveMode</b> .....	29
9	<b>Funcțiile de timp</b> .....	30
10	<b>PowerBoost</b> .....	30
11	<b>PanBoost</b> .....	31
12	<b>Funcția de menținere caldă</b> .....	31
13	<b>Preluare a setărilor</b> .....	31
14	<b>PerfectFry Sensor</b> .....	32
15	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	33
16	<b>Protecție la ștergere</b> .....	33
17	<b>Deconectarea individuală de siguranță</b> .....	34
18	<b>Setările de bază</b> .....	34
19	<b>Testarea vaselor de gătit</b> .....	35
20	<b>Curățare și îngrijire</b> .....	35
21	<b>Remediați defecțiunile</b> .....	36
22	<b>Evacuarea ca deșeu</b> .....	37
23	<b>Serviciul clienți</b> .....	38
24	<b>Preparatele de verificare</b> .....	38

## 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

### 1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.

- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum și 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.

### 1.2 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ștecher 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 ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 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 și standardelor EN 45502-2-1 și EN 45502-2-2 și că a fost ales, implantat și programat conform VDE-AR-E 2750-10. Dacă aceste condiții necesare sunt îndeplinite și, în plus, se utilizează ustensile de bucătărie și vase de gătit care nu sunt metalice și cu mâne-

re care nu sunt metalice, în condițiile unei utilizări conform destinației prevăzute, folosirea acestei plite cu inducție nu reprezintă niciun pericol.

### 1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

### 1.4 Utilizarea în siguranță

#### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă și poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- ▶ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile și 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 extintoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

- ▶ Nu așezați 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 așteptați până când zona de gătit se deconectează automat dacă pe aceasta nu mai sunt așezate oale și tigăi.

Alimentele se pot aprinde.

- ▶ Procesul de preparare trebuie să se desfășoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie supravegheate constant.

#### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.

- ▶ Este recomandat să acționați cu precauție și 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 accidente.

- ▶ Nu așezați 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 așezați niciodată pe plită obiecte metalice, de exemplu, cuțite, furculițe, linguri și 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.

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 șoc electric. În acest caz, aparatul nu este de-

conectat 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 ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deconectați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.  
→ Pagina 38

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 șoc electric.

- ▶ Nu depozitați obiecte metalice lungi, cu vârful ascuțite în sertarele de sub plită.

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Dacă există lichid între fundul oalei și ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.

- ▶ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit și fundul oalei.
- ▶ Nu utilizați niciodată veselă de gătit congelată.

La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii.

- ▶ Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct 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 înfășura în ambalaj sau și-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 și 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 și 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 și aflate în stare optimă.
Pete, decolorări	Metode de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru suprafețele din vitroceramică și 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 și 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.
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.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Deteriorări ale vaselor de gătit sau ale aparatului	Fierbere fără alimente introduse în vas.	Nu așezați și 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 așezat pe suprafața din sticlă.	Nu așezați 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 așezați 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 și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire.
- ▶ Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

## 3 Protecția mediului și economisirea

### 3.1 Predarea la deșuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

### 3.2 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi și 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 de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale și 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.

Preparați 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 repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

## 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 așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

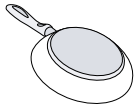
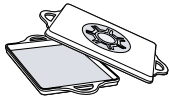
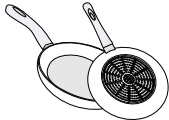
### 4.1 Dimensiunea și caracteristicile vaselor de gătit

Pentru ca vasul de gătit să fie detectat corect, luați în considerare dimensiunea și materialul vasului de gătit. Bazele tuturor vaselor de gătit trebuie să fie complet plate și netede.



Cu Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul de gătit este adecvat. Informații suplimentare sunt disponibile la rubrica

→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 35.

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat 	Vasele din inox de tip sandwich distribuie optim căldura. Vase feromagnetice din oțel emailat sau din fontă ori vase speciale din inox, pentru prepararea cu inducție.	Aceste vase de gătit distribuie uniform căldura, se încălzesc rapid și sunt detectate. Aceste vase de gătit se încălzesc rapid și sunt detectate.
Adecvat  	Baza nu este complet feromagnetică.  Bazele vaselor cu componente din aluminiu.	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. 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 și, de aceea, se încălzesc insuficient.
Neaдекват	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

#### Observații

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

## 5 Cunoașterea

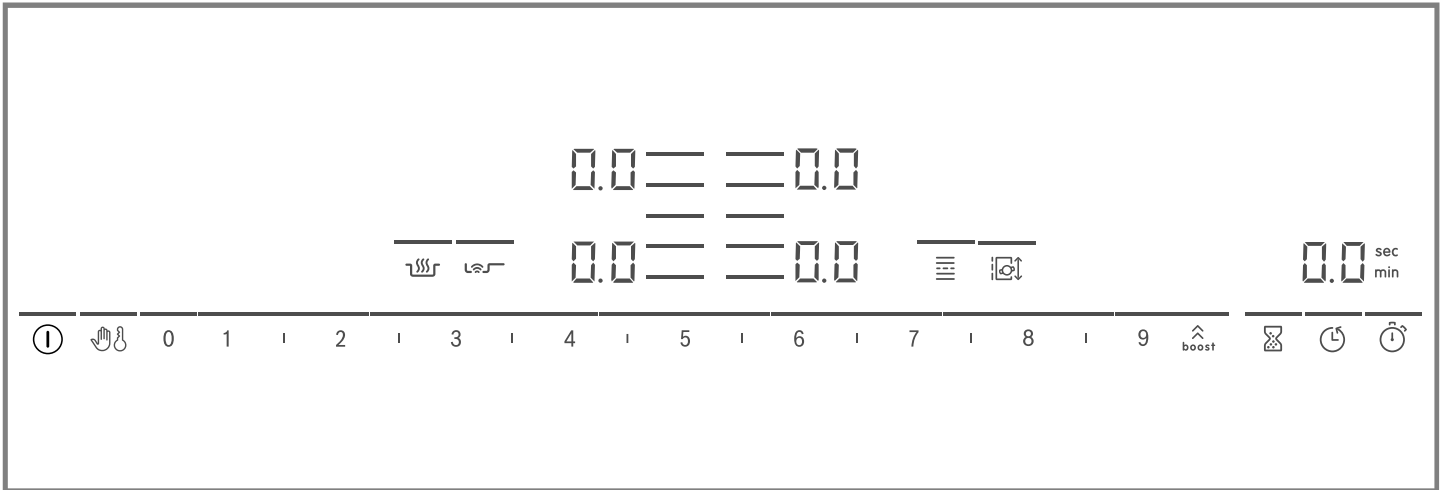
### 5.1 Prepararea cu inducție

Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și

prăjire, economisirea de energie, precum și asigurarea unor procese de îngrijire și curățare mai ușoare. 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 și forma, pot să difere față de cele din imagine.



#### Observații

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

#### Taste tactile

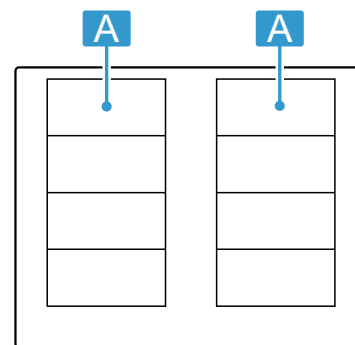
Atunci când plita se încălzește, se aprind tastele panourilor de comandă pe care le puteți utiliza în momentul respectiv.

Senzor	Funcție
ⓘ	Întrerupător principal
👤	Protecție la ștergere
🔒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
0 1 2 3...	Domeniul de setări
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Temporizatorul
🕒	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 și indicatoarele pentru zonele de gătit și diversele funcții activate și 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

### 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
	Zonă de gătit cu circuit simplu
	Flex Zone → "FlexInduction", Pagina 28

## 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.

Afișajul	Semnificație
	Zona de gătit este fierbinte.
	Zona de gătit este caldă.

## 6 Utilizarea de bază

### 6.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți . Este emis un semnal sonor. Simbolurile aferente zonelor de gătit și funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind. Lângă zonele de gătit se aprinde .
- ✓ 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.

### 6.2 Deconectarea plitei

- ▶ Atingeți până când indicatoarele se sting.
- ✓ Toate zonele de gătit sunt deconectate.

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

### 6.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

Zona de gătit are 17 trepte de putere, afișate cu valori intermediare de la 1 până la 9. Selectați cea mai potrivită treaptă de putere pentru preparat și pentru procesul de preparare planificat.

### 6.4 Recomandări privind prepararea

- Amestecați ocazional atunci când încălziți piureuri, supe creme și sosuri dense.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8-9.
- În cazul preparării într-un vas acoperit cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce sunt eliberați aburi. Rezultatul preparării nu este influențat de aburii emanați.
- După finalizarea procesului de preparare, acoperiți cu un capac vasul de gătit până când serviți preparatul.
- Pentru prepararea într-o oală sub presiune, respectați recomandările producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați pentru un timp prea îndelungat. Puteți seta durata de preparare optimă cu ajutorul ceasului de bucătărie cu alarmă.
- Aveți grijă ca uleiul să nu se ardă.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le succesiv, în porții mici.

1. Atingeți simbolul al zonei de gătit dorite.
  - ✓ Afișajul se aprinde cu intensitate mai mare.
2. Selectați treapta de putere dorită în domeniul de setări.
  - ✓ Treapta de putere este setată.

**Notă:** 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.

#### QuickStart

- ▶ Dacă ridicați vasul de gătit de pe plită înainte de conectarea acesteia, acesta este detectat în momentul conectării și 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 .
- ✓ Treapta de preparare a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. De aceea, folosiți prosoape de bucătărie.
- Pentru recomandări privind prepararea eficientă din punct de vedere energetic, consultați → "Economisirea de energie", Pagina 24


#### Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de putere () este adecvată pentru un anumit aliment. Durata de preparare () min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-


<sup>1</sup> Fără capac

<sup>2</sup> Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

		⊖ min
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
<b>Încălzire și menținere caldă</b>		
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Cârnăciori <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Decongelare și încălzire</b>		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
<b>Poșare, înăbușire</b>		
Găluște de cartofi <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de exemplu, sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Béarnaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită</b>		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Tocană	3.5 - 4.5	120 - 180
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Legume, congelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Tocană în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
<b>Preparare înăbușită</b>		
Ruladă de carne	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Preparare înăbușită/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime <sup>1</sup></b>		

<sup>1</sup> Fără capac

<sup>2</sup> Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

		⊖ min
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlete, natur sau pane	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime de 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre, 2 cm grosime	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgeri (2 cm grosime)	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, natur	5 - 6	8 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Pește, pane și congelat, de exemplu, crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite, prăjire consecutivă	6.5 - 7.5	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ouă ochiuri în ulei	5 - 6	3 - 6
<b>Prăjire, 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei, prăjire în porții<sup>1</sup></b>		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de exemplu, bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci, pane sau în aluat cu bere sau tempura	6 - 7	-
Produse mici de patiserie, de exemplu, gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

<sup>1</sup> Fără capac

<sup>2</sup> Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

## 7 FlexInduction

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

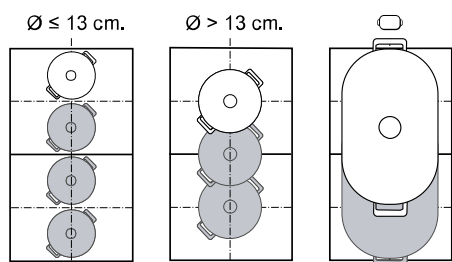
### 7.1 Așezarea vasului de gătit

Zona degătit flexibilă poate fi configurată în două moduri, în funcție de tipul de vas de gătit utilizat. Pentru asigurarea unei detectări și distribuții optime ale căldurii, așezați vasul de gătit pe centrul zonei de gătit, conform reprezentărilor din imagini.

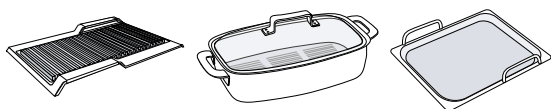
### Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

- Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:  
Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:

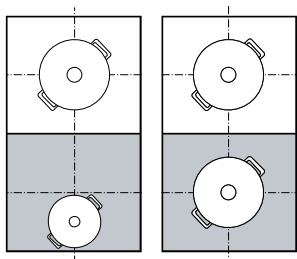


- Vas de gătit alungit recomandat



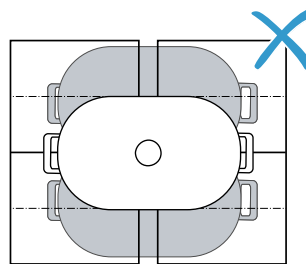
### Ca două zone de gătit separate

Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit. Puteți utiliza zona din față și zona din spate separate una de cealaltă și puteți regla pentru fiecare câte o treaptă de putere.



### Atenție

Nu așezați vasele de gătit în mijloc între zonele din dreapta și din stânga. În caz contrar, zonele de gătit nu vor fi activate corect și nu veți obține un rezultat optim al procesului de preparare.



## 7.2 Activarea FlexInduction

1. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit.
2. Selectați zona de gătit.
  - ✓ În funcție de dimensiunea și poziția vasului de gătit, zonele de gătit se separă sau se combină automat.
  - ✓ Flex Zone este conectată și se aprinde.

### Observații

- Atingând puteți modifica manual setările zonei de gătit.
- Puteți modifica configurația standard a zonei de gătit flexibile. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → Pagina 34
- Dacă mutați sau ridicați 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.

## 8 MoveMode

Cu această funcție puteți modifica treapta de putere a vasele de gătit prin simpla glisare înainte și înapoi în zona de gătit flexibilă. Zona este împărțită în trei zone cu trepte de putere diferite.

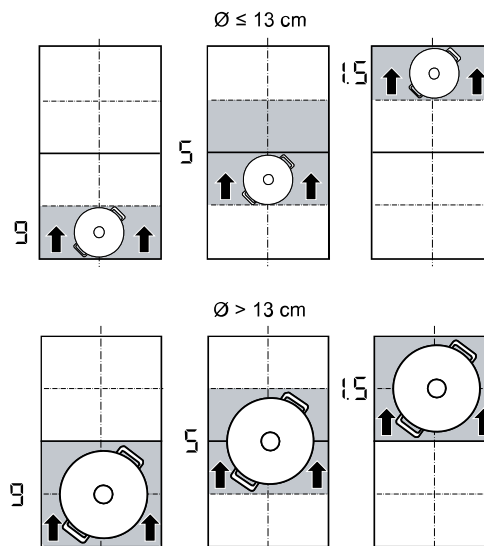
### 8.1 Așezarea și mutarea vasului de gătit

Utilizați numai un vas de gătit. Zona de gătit depinde de vasul de gătit utilizat, precum și de dimensiunea și 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 34



## 8.2 Activarea MoveMode



**Cerință:** Așezați 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 așezat vasul de gătit se aprinde pe afișajul zonelor de gătit, lângă .

- ✓ Funcția este pornită.

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

## 8.3 Dezactivarea MoveMode

- ▶ Atingeți .
- ✓ Afișajul de lângă  se deconectează.
- ✓ Funcția este dezactivată.

# 9 Funcțiile de timp




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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul
- Count-up timer

## 9.1 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 și treapta de putere.
  2. Apăsați pe .
- ✓ Se aprinde afișajul  zonei de gătit.
3. Setări 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 și este emis un semnal sonor.

**Notă:** 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 și atingeți .
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați  pentru a șterge durata.

3. Confirmați cu .




## 9.2 Temporizatorul

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

### Conectarea Temporizatorului

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 și afișajele clipesc.

### Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

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



## 9.3 Count-up timer

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


### Activarea Count-up timer

- ▶ Atingeți .
- ✓ Timpul este cronometrat.

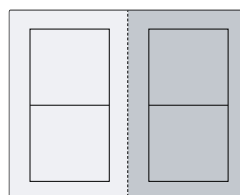
### Dezactivarea Count-up timer

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



# 10 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu .

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.






## 10.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți . Se aprinde indicatorul .
- ✓ Funcția este pornită.


**Notă:** Această funcție poate fi activată și în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

## 10.2 Dezactivarea PowerBoost

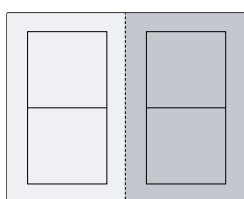
1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți . Indicatorul  se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de fierbere .
- ✓ Funcția este dezactivată.

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

# 11 PanBoost

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu .

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.





## 11.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu așezați capacul pe tigele.
- 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.

## 11.2 Activarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți de două ori .  se aprinde.
- ✓ Funcția este pornită.

**Notă:** Această funcție poate fi activată și în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

## 11.3 Dezactivarea PanBoost



1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți .  se stinge, iar zona de gătit comută înapoi la treapta de fierbere .
- ✓ Funcția este dezactivată.

**Notă:** Pentru a preveni atingerea unor temperaturi înalte, această funcție se dezactivează automat după 30 de secunde.



# 12 Funcția de menținere caldă

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

## 12.1 Activarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit dorită.
  2. În următoarele 10 secunde, atingeți .  se aprinde.
- ✓ Funcția este pornită.

## 12.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți .  se stinge.
- ✓ Funcția este dezactivată.

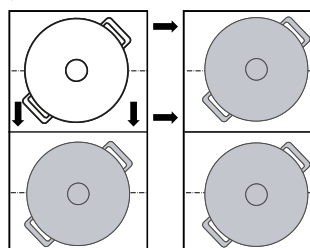
# 13 Preluare a setărilor


Cu această funcție puteți transfera treapta de fierbere și durata de preparare programată de la o zonă de gătit la alta.


## 13.1 Preluare a setărilor

**Cerință:** Deplasați vasul de gătit pe o zonă de gătit care nu este conectată și la care încă nu ați făcut preselecția sau pe care nu era așezat 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 și alternativ treapta de putere selectată anterior și .


2. Pentru a accepta setările, selectați noua zonă de gătit.  
Aparatul reglează treapta de putere a zonei de gătit inițiale la .
- ✓ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

**Notă:** Dacă așezați un nou vas de gătit pe o altă zonă de gătit, înainte de a confirma setările, puteți utiliza această funcție pentru ambele vase de gătit.

## 14 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 frecvența treapta de putere a plitei, puteți selecta încă de la început temperatura țintă dorită. Sensorii de sub plita vitroceramică măsoară temperatura vasului de gătit și o mențin constantă pe parcursul întregului proces de preparare.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit care sunt marcate cu acest simbol .

### 14.1 Avantaje

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

### 14.2 Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

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


### 14.3 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](http://www.bosch-home.com).

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


### 14.4 Conectarea PerfectFry Sensor

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



- ✓ Funcția pornește.  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. Introduceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.

**Notă:** Dacă aveți nevoie de o cantitate de peste 250 ml de ulei pentru gătit, introduceți uleiul și așteptați două secunde înainte de a adăuga preparatul.

### 14.5 Dezactivarea PerfectFry Sensor

- ▶ Selectați zona de gătit și atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată.

### 14.6 Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate. Temperatura  și durata de preparare  min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

		 min
<b>Carne</b>		
Șnițel	4	6-10
Șnițel, pane	4	6-10
File	4	6-10
Cotlete	3	10-15
Cordon bleu, șnițel vienez	4	10-15
Friptură, în sânge, 3 cm grosime	5	6-8
Friptură, mediu, 3 cm grosime	5	8-12
Friptură, bine făcută, 3 cm grosime	4	8-12
Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime	5	10-15
Mușchi de vită, mediu, 4,5 cm grosime	5	20-30
Piept de pasăre, 2 cm grosime	3	10-20
Slănină	2	5-8
Carne tocată	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm grosime	3	6-15
Chifteluțe din carne tocată, 2 cm grosime	3	10-20
Cârnăciori	3	8-20
Chorizo, cârnați proaspeți	3	10-20
Frigărui, kebab	3	10-20
Gyros	4	7-12
<b>Pește și fructe de mare</b>		
File de pește	4	10-20



	⌚	⌚ min
File de pește, pane	4	10-20
Pește, prăjit, întreg	3	10-20
Sardine	4	6-12
Langustine, creveți	4	4-8
Caracatiță, sepie	4	6-12
<b>Preparate cu ouă</b>		
Ouă ochiuri în unt	2	2-6
Ouă ochiuri	4	2-6
Ouă jumări	2	4-9
Omletă	2	3-6
Frigănele	3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos	5	1-3
<b>Legume</b>		
Cartofi prăjiți	5	6-12
cartofi prăjiți	4	15-25
Clătite din cartofi	5	2-4
Ceapă, usturoi călit	2	2-10
Inele de ceapă	3	5-10
Dovlecei, vinete, ardei	2	4-12
Sparanghel verde	3	4-15
Ciuperci	4	10-15
Legume, înăbușite în ulei	1	10-20




	⌚	⌚ min
Legume în aluat tempura	4	5-10
<b>Produce congelate</b>		
Crochete de pui	4	10-15
Crochete din pește	4	8-12
cartofi prăjiți	5	4-8
Preparate la tigaie	3	6-10
Pachețele de primăvară	4	10-30
Plăcinte, crochete	5	3-8
<b>Sosuri</b>		
Sos de roșii	1	25-35
Sos Béchamel	1	10-20
Sos de brânză	1	10-20
Sosuri dulci	1	15-25
Sosuri, reduse	1	25-35
<b>Altele</b>		
Brânză prăjită	3	7-10
Crutoane	3	6-10
Pâine prăjită	4	4-8
Produce gata preparate, uscate	1	5-10
Migdale, nuci, semințe de pin, prăjite	4	3-15
Floricele de porumb	5	3-4

## 15 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor



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

### 15.1 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.

### 15.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Atingeți .
  2. Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

### 15.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor



Puteți activa și automat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor după fiecare deconectare a plitei. Modul de activare și dezactivare a funcției este descris în capitolul Setările de bază → Pagina 34.

## 16 Protecție la ștergere

Permite blocarea panoului de comandă în timpul curățării acestuia, pentru a preveni modificarea accidentală a setărilor.

Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

### 16.1 Activarea Protecție la ștergere

- ▶ Apăsați pe . Este emis un semnal sonor de avertizare și se aprinde .
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Este emis un semnal sonor cu 5 secunde înainte de deconectare.

### 16.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

- ▶ Atingeți .
- ✓ Panoul de comandă este deblocat.

## 17 Deconectarea individuală de siguranță

Deconectarea automată este activată atunci când o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și în acest interval nu este modificată nicio setare. Zona de gătit afișează **FB** și 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.

## 18 Setările de bază

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

### 18.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	0 - Manual. <sup>1</sup> 1 - Automat. 2 - Deconectat
c 2	Semnale sonore	0 - Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt dezactivate. 1 - Numai semnalul de operare greșită este activat. 2 - Numai semnalul de confirmare este activat. 3 - Toate semnalele sonore sunt conectate <sup>1</sup> .
c 3	Indicator al consumului de energie Arată consumul total de energie între pornirea și oprirea plitei în kWh. Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.	0 - Deconectat. <sup>1</sup> 1 - Conectat
c 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - închis. <sup>1</sup> 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
c 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duratei setate la temporizator	1 - 10 secunde <sup>1</sup> 2 - 30 de secunde 3 - 1 minut
c 7	Limitarea puterii Permite, dacă este necesar, limitarea puterii totale a plitei, în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei (consultați plăcuța cu date tehnice). Când funcția este activă, iar plita atinge limita de putere reglată, se afișează <b>_</b> și nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	0 - Deconectat Puterea maximă a plitei <sup>1</sup> . 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 una dintre cele două zone de gătit, setați treapta de putere dorită din domeniul de setări și apăsați pe <b>1</b> pentru a confirma noua treaptă de putere și pentru a selecta următoarea zonă de gătit.	9 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din față. 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 funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adecvat.

<sup>1</sup> Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
$c$ $i$	FlexInduction Modificați modul de conectare al Flex Zone.	$0$ - Ca două zone de gătit independente. <sup>1</sup> $1$ - Ca zonă de gătit interconectată.
$c$ $0$	Revenirea la setările din fabrică	$0$ - Setări personalizate <sup>1</sup> . $1$ - Setări din fabrică.

<sup>1</sup> Setare din fabrică

## 18.2 Pentru setările de bază

**Cerință:** Plita trebuie să fie deconectată.

1. Pentru a conecta plita, atingeți  $\text{⓪}$ .
2. În următoarele 10 secunde, atingeți  $\text{⓪}$  timp de 4 secunde.

Informații despre produs	Indicator
Lista unităților tehnice de service (TK)	$0$ $1$
Numărul de fabricație	$Fd$
Numărul de fabricație 1	$02.$
Numărul de fabricație 2	$05$

- ✓ Primele patru indicatoare reprezintă informații despre produs. Atingeți domeniul de setări pentru a accesa indicatoarele individuale.

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți  $\text{⓪}$ .
- ✓  $c$   $1$  și  $0$  se aprind ca presetare.
4. Mențineți apăsat  $\text{⓪}$  până când apare setarea dorită.
5. Selectați setarea dorită din domeniul de setări.
6. Atingeți  $\text{⓪}$  timp de 4 secunde.
- ✓ Setările sunt memorate.

## 18.3 Anularea modificării setărilor de bază

- ▶ Atingeți  $\text{⓪}$ .
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

# 19 Testarea vaselor de gătit

Calitatea vasului de gătit are o influență majoră asupra rapidității și 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 34

## 19.1 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. Așezați vasul de gătit, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml de apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit care se potrivește cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului de gătit.
2. Accesați setările de bază și selectați  $c$   $1$   $2$ .

3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul  $\text{—}$ .
- ✓ Testarea este în desfășurare.
- ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

## 19.2 Verificarea rezultatului

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

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

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

# 20 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

## 20.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și dispozitivul pentru curățarea sticlei pot fi achiziționate de la unitățile de service, din comerț sau din magazinul online [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 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 mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparare de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

## 20.2 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 așteptați 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.

## 20.3 Curățarea ramei plitei

Curățați plita dacă aceasta este murdară sau pătată după utilizare.

**Notă:** Nu folosiți raclete pentru geamuri.

1. Curățați rama plitei cu o soluție fierbinte de apă și detergent de vase și cu o lavetă moale. Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Apoi uscați-le cu o lavetă moale.

# 21 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, înștiințați unitatea de service abilitată.  
→ "Serviciul clienți", Pagina 38

### **⚠️ 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.

## 21.1 Avertizări

### Observații

- Atunci când pe indicatoare apare **E**, mențineți apăsat senzorul 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 indicatorul se aprinde din nou, contactați unitatea de service abilitată și specificați cu exactitate codul de eroare.
- În cazul în care se produce o eroare, aparatul nu pornește în modul standby.
- Pentru a proteja componentele electronice ale aparatului împotriva supraîncălzirii sau șocurilor electrice, plita ar putea reduce temporar puterea treptei de putere.

## 21.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent.</li></ul>
	Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni.</li></ul>

<b>Defecțiune</b>	<b>Cauzele și remedierea defectelor</b>
Nu este aprins niciun indicator.	Defecțiune la sistemul electronic ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. ▶ Uscăți panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
<i>F5</i> + Treapta de putere și 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.
<i>F5</i> și 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. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/F6</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
<i>F0</i>	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.
<i>F8</i>	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 afișajul.
<i>E 9000/E9010</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400/E9011</i>	Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
<i>d E</i>	Modul Demo este activat. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un senzor oarecare. Modul Demo este dezactivat.

### 21.3 Zgomote normale produse de aparat

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

## 22 Evacuarea ca deșeu

### 22.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul 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 și de la primăria sau administrația locală.



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

## 23 Serviciul clienți

Piese 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.

**Notă:** 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.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

### 23.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip 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) și numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază → *Pagina 34*.

Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

## 24 Preparatele de verificare

Aceste recomandări de reglare au fost întocmite pentru instituțiile de verificare, în vederea facilitării testării aparatelor noastre. Testele au fost efectuate cu seturile noastre de vase pentru plitele cu inducție. Dacă este necesar, aceste seturi de accesorii pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin intermediul unităților noastre de service sau din magazinul nostru online.

### 24.1 Topirea glazurii

Ingrediente: 150 g de ciocolată neagră (55% cacao).

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac
  - Fierbere: Treapta de putere 1.5

### 24.2 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

Rețetă conform DIN 44550

Temperatură inițială de 20 °C

Încălzire, fără amestecare

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 450 g
  - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 800 g
  - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5

### 24.3 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

De exemplu: Diametru al boabelor de linte de 5-7 mm. Temperatură inițială de 20 °C

Amestecați după 1 min. de încălzire

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 500 g
  - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 1 kg
  - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5

### 24.4 Sos Béchamel

Temperatura laptelui: 7 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 40 g de unt, 40 g de făină, 0,5 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și un vârf de linguriță de sare

#### Prepararea sosului Béchamel

1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.
  - Încălzire: Durată de 6 min., treapta de putere 2
2. Adăugați laptele peste rântaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.
  - Încălzire: Durată de 6 min. 30 sec., treapta de putere 7
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe zona de gătit, amestecând continuu.
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2

## 24.5 Prepararea orezului cu lapte într-un vas acoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Încălziți într-un vas fără capac. Amestecați după 10 min. de încălzire.

2. Setați treapta de putere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea.

Timpul de preparare, inclusiv încălzire, aprox. 45 min.

- Oală cu diametrul de 16 cm, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
  - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
  - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3, amestecați după 10 min.

## 24.6 Fierberea orezului cu lapte într-un vas neacoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu.

2. Când laptele atinge o temperatură de aproximativ 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 de minute.

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
  - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
  - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.5

## 24.7 Fierberea orezului

Rețetă conform DIN 44550

Temperatura apei: 20 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, ingrediente: 125 g de orez cu bob lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare
  - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare
  - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.5

## 24.8 Prăjirea pulpelor de porc

Temperatura inițială a pulpei: 7 °C

- Tigăie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 3 pulpe de porc, greutate totală de aproximativ 300 g, grosime de 1 cm, și 15 g de ulei de floarea-soarelui
  - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

## 24.9 Prepararea clătitelor

Rețetă conform DIN EN 60350-2

- Tigăie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 55 ml de aluat pentru clătite
  - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

## 24.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 2 l de ulei de floarea-soarelui. Pentru fiecare proces de prăjire: 200 g de cartofi congelați, cu grosimea de 1 cm.
  - Încălzire: Treapta de putere 9, până când uleiul atinge temperatura de 180 °C.
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 9



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001874707** (040117)

hu, ro