



BOSCH

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

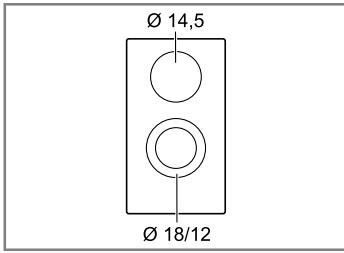


Hob

PKF375FP2E

[pl]	Instrukcja obsługi	3
[hu]	Használati útmutató	19
[ro]	Manual de utilizare	34

PKF375FP2E



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	3
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	4
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	5
4	Poznananie urządzenia	6
5	Podstawowy sposób obsługi	7
6	Funkcja PowerBoost.....	9
7	Zabezpieczenie przed dziećmi	9
8	Funkcje czasowe.....	9
9	Automatyczne wyłączenie	10
10	Wskaźnik zużycia energii	11
11	Ustawienia podstawowe	11
12	Czyszczenie i pielęgnacja.....	12
13	Usuwanie usterek.....	12
14	Utylizacja	13
15	Serwis	14
16	Potrawy testowe.....	15



1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcje, paszport urządzenia i informacje o produkcie należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji oraz z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.

- do wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą. Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.
- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

- ▶ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas używania urządzenia i jego części dotykowe nagrzewają się, zwłaszcza rama płyty grzewczej, jeżeli taka istnieje.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjal-

nego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 14*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Jeśli powierzchnia między polem grzewczym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle podskakiwać.

- ▶ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA!

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

- ▶ Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.

- ▶ Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących powierzchniach grzewczych pustych naczyń.

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej. Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.

Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.

- ▶ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
- ▶ Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipsiały	Pozostałości potraw po wykipieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.
Plamy	Nieodpowiednie środki czyszczące	Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia ceramiki szklanej.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Zarysowania	Sól, cukier albo piasek	Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.
Zarysowania	Szorstkie dna garnków i patelni	Sprawdzać naczynia.
Odbarwienie	Nieodpowiednie środki czyszczące	Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia ceramiki szklanej.
Odbarwienie	Ścier z garnków, np. aluminiowych	Przy przesuwaniu podnosić garnki i patelnie.
Pęknięcie	Cukier lub potrawa zawierające duże ilości cukru	Pozostałości potraw po wykipieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać strefy grzewcze dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

- Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

Wykorzystywać ciepło resztkowe płyty grzewczej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzewcze już na 5-10 minut przed upływem czasu gotowania.

- Niewykorzystane ciepło resztkowe zwiększa zużycie energii.

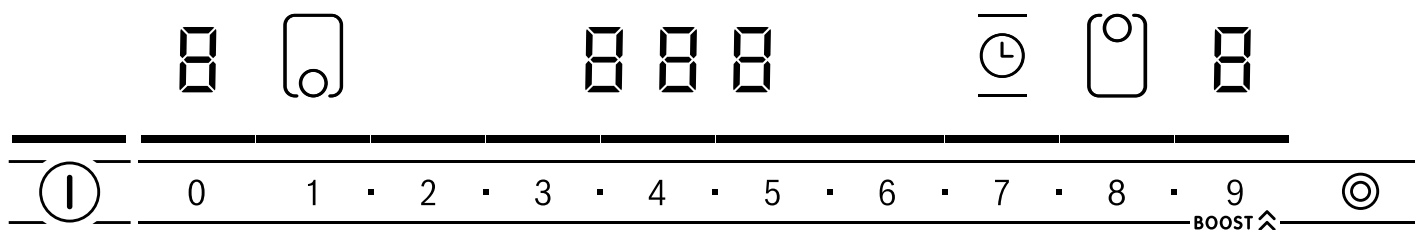
Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

4 Poznawanie urządzenia

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla różnych płyt grzewczych. Wymiary pól grzewczych można znaleźć w opisie typu. → *Strona 2*

4.1 Panel obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.



Wskaźniki

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

Widok	Nazwa
<i>1-9</i>	Stopnie mocy grzania
<i>H / h</i>	Ciepło resztkowe
<i>b</i>	Funkcja PowerBoost
<i>8 8</i>	Timer

Pola dotykowe

Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać odpowiednią funkcję, należy dotknąć odpowiedniego pola.

UWAGA!

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.

Pole dotykowe	Nazwa
ⓘ	Włącznik główny
☐	Wybór pola grzewczego
Cyfry od 1 do 9	Strefa nastawiania
⊙	Włączanie pola dwustrefowego
⌚	Funkcje zegara/zabezpieczenie przed dziećmi
BOOST ⬆	Funkcja PowerBoost

Uwaga: Panel obsługi powinien być zawsze suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na jego działanie.

4.2 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.

Po aktywacji opcji świecą odpowiednie wskaźniki.

	Pole grzewcze	Włączanie i wyłączenie
○	Pole jednostrefowe	
⊙	Pole dwustrefowe	Wybrać pole grzewcze i nacisnąć ⊙.

4.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego. Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci wskaźnik ciepła resztkowego.

Widok	Znaczenie
<i>H</i>	Pole grzewcze jest na tyle gorące, że można na nim utrzymywać w żądanej temperaturze mniejsze potrawy albo roztopiać polewę.
<i>h</i>	Pole grzewcze jest gorące.

5 Podstawowy sposób obsługi

5.1 Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Płytę grzewczą można włączać i wyłączać włącznikiem głównym.

Włączanie płyty grzewczej

- ▶ Nacisnąć ①.
- ✓ Rozlega się sygnał.
- ✓ Świeci się pasek nad ①.
- ✓ Wskaźniki powierzchni obsługi i wskaźnik stopnia mocy grzania ② świecą się.
- ✓ Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Naciskać ① aż pasek nad ① i wskaźnik stopnia mocy grzania zgasną.
- ✓ Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.
- ✓ Wskaźnik ciepła resztkowego świeci, aż pola grzewcze dostatecznie wystygną.

Uwagi

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez ponad 10-60 sekund.
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu ustawienia przechowywane są w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

5.2 Ustawianie pól grzewczych

W strefie nastawiania można nastawić stopień mocy grzania pola grzewczego.

Stopień mocy grzania

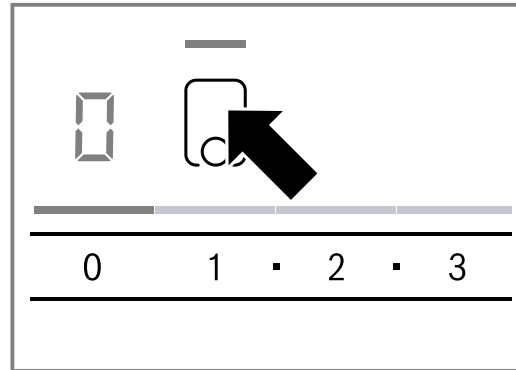
1	najniższa moc
9	najwyższa moc
.	Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni, np. 4. .

Uwagi

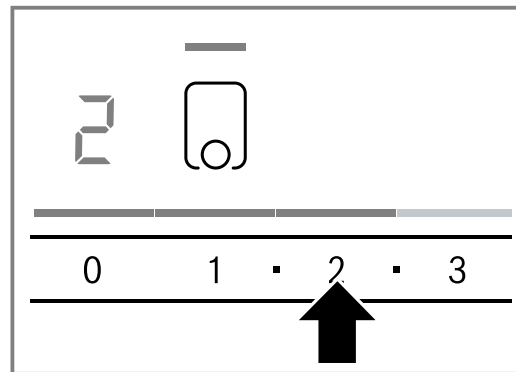
- Ciemne miejsca na rozgrzonym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
 - Chroni to wrażliwe części przed przegrzaniem.
 - Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
 - Zapewnia to także lepsze rezultaty gotowania.
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy pól dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.

Ustawianie stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ④ lub ⑤.



- ✓ Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się z pełną jasnością ②.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



Zmiana stopni mocy grzania

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ④ lub ⑤.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzewczego

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu ④ lub ⑤.
 2. W strefie ustawień wybrać 0.
- ✓ Po 10 sekundach pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Uwaga: Ostatnio ustawione pole grzewcze pozostaje aktywne. Pole grzewcze można ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

5.3 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

W tym miejscu dostępny jest przegląd różnych potraw i dostosowanych do nich stopni mocy grzania. Czas gotowania może być różny w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw. Stopień mocy dogotowywania jest zależny od używanego naczynia do gotowania.

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Do podgotowania używać 9 stopnia mocy grzania.
- Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.
- Artykuły wymagające mocnego obsmażenia lub wydzielające podczas smażenia dużo płynu najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.

- Porady dotyczące energooszczędnego gotowania.
→ Strona 5

Roztapianie

Potrawa	Stopień mocy grzania dla dogotowywania	Dogotowywanie w minutach
Czekolada, kuwertura	1-1.	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-

Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1-2	-
Mleko ¹	1.-2.	-
Kiełbaski w wodzie ¹	3-4	-

¹ Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Rozmrażanie i podgrzewanie

Szpinak, mrożony	2.-3.	10-20
Gulasz, mrożony	2.-3.	20-30

Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

Kluski, knedle ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Ryby ^{1, 2}	4-5	10-15
Biały sos, np. sos beszamelowy	1-2	3-6
Sosy ubijane, np. sos berneński, sos holenderski	3-4	8-12

¹ Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

² Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

Ryż z podwójną ilością wody	2-3	15-30
Ryż na mleku	1.-2.	35-45
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30
Ziemniaki gotowane	4-5	15-25
Potrawy mączne, makarony ^{1, 2}	6-7	6-10
Potrawa jednogarnkowa, zupa	3.-4.	15-60
Warzywa, świeże	2.-3.	10-20
Warzywa, mrożone	3.-4.	10-20
Potrawa w szybkowarze	4-5	-

¹ Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywce.

² Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

Duszenie

Zrazy zawijane	4-5	50-60
----------------	-----	-------

Pieczeń duszona	4-5	60-100
Gulasz	2.-3.	50-60

Smażenie na małej ilości oleju

Smażyć potrawy bez pokrywki.

Sznicel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Sznicel, mrożony	6-7	8-12
Kotlety, naturalne lub panierowane ¹	6-7	8-12
Stek, grubość 3 cm	7-8	8-12
Kotlet mielony, grubość 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, grubość 2 cm ¹	6-7	10-20
Pierś drobiowa, grubość 2 cm ¹	5-6	10-20
Pierś drobiowa, mrożona ¹	5-6	10-30
Ryba lub filet rybny, naturalne	5-6	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane	6-7	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12
Scampi, krewetki	7-8	4-10
Warzywa lub grzyby świeże, podsmażanie	7-8	10-20
Warzywa lub mięso w paski na sposób azjatycki	7.-8.	15-20
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.-4.	smażenie ciągłe
Jaja sadzone	5-6	3-6

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.


Smażenie w głębokim tłuszczu

Smażyć w głębokim tłuszczu artykuły spożywcze porcjami po 150-200 g w 1-2 l oleju. Przygotowywać potrawy bez pokrywki.

Produkty mrożone, np. frytki czy chicken nuggets	8-9	-
Krokiety, mrożone	7-8	-
Mięso, np. kurczak	6-7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	5-6	-
Warzywa lub grzyby, panierowane albo w cieście piwnym Tempura	5-6	-
Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	-

6 Funkcja PowerBoost

Przy użyciu funkcji PowerBoost można podgrzewać większe ilości wody jeszcze szybciej niż na 9 stopniu mocy grzania.

Funkcja PowerBoost jest dostępna tylko dla pól grzewczych oznaczonych symbolem **BOOST** .



6.1 Włączanie funkcji PowerBoost

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przy włączonej funkcji PowerBoost olej i tłuszcz bardzo szybko się rozgrzewa. Przegrzane oleje i tłuszcze są bardzo łatwopalne.



- ▶ Nigdy nie pozostawiać gotowanych potraw bez nadzoru.

Wymaganie: W przypadku dwustrefowych pól grzewczych warunkiem użycia funkcji PowerBoost jest włączenie drugiego obwodu grzewczego.

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
2. Ustawić 9 stopień mocy grzania.
3. Ponownie nacisnąć na 9 stopień mocy grzania.
 - ✓ Świeci się wskaźnik **b**.

6.2 Wyłączanie funkcji PowerBoost

Jeżeli funkcja PowerBoost nie została wyłączona, wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Pole grzewcze przechodzi z powrotem na 9 stopień mocy grzania.



1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
2. Ustawić dowolny stopień mocy grzania dla dogotowywania.
 - ✓ Gaśnie wskaźnik **b**.

7 Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można uniemożliwić włączenie płyty grzewczej przez dzieci.


7.1 Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekund.
- ✓  świeci przez ok. 10 sekund.
- ✓ Płyta grzewcza jest zablokowana.

7.2 Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Blokada została wyłączona.

7.3 Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Gdy funkcja ta jest aktywna, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane automatycznie w momencie wyłączenia płyty grzewczej.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować w menu ustawień podstawowych.

→ Strona 11

8 Funkcje czasowe



Urządzenie dysponuje różnymi funkcjami czasowymi, przy użyciu których można ustawiać czas trwania lub minutnik.

8.1 Czas włączenia

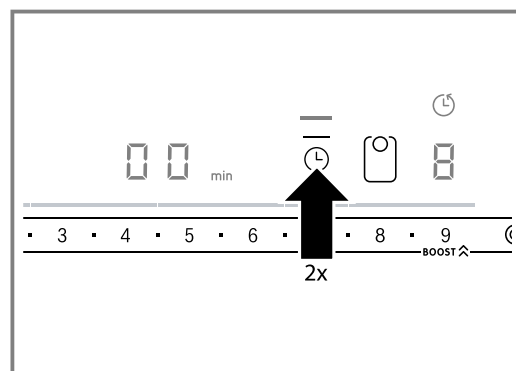
Dla wybranego pola grzewczego można wprowadzić czas włączenia. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

Czas włączenia można ustawiać na maksymalnie 99 minut.

Ustawianie czasu włączenia

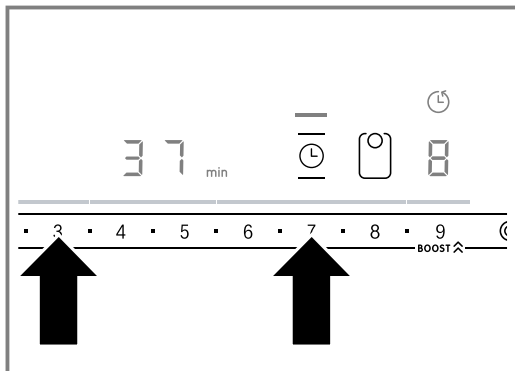
1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu  lub .
2. Ustawić stopień mocy grzania.

3. Dwukrotnie nacisnąć .



- ✓ Świeci się .
- ✓ Na wskaźniku timera świeci się **00** min.

4. W ciągu następnych 10 sekund ustawić w strefie ustawień żądany czas trwania.



- ✓ Zaczyna się odliczanie czasu trwania. Jeśli czas trwania został ustawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas trwania dla wybranego pola grzewczego.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania pole grzewcze zostaje wyłączone. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku miga przez 10 sekund . Miga wskaźnik .

Korekta lub zerowanie ustawionego czasu włączenia

1. Wybrać pole grzewcze przy użyciu lub .
2. Dwukrotnie nacisnąć .
3. W strefie ustawień zmienić czas lub ustawić na .

Wyłączanie sygnału ciągłego

Sygnał można wyłączyć ręcznie.

- ▶ Nacisnąć dowolne pole dotykowe.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest ustawienie czasu trwania dla wszystkich pól grzewczych. Po włączeniu każdego z pól grzewczych rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie.

Automatyczny timer należy aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 11*

Wskazówka: Automatyczny timer dotyczy wszystkich pól grzewczych. Czas ustawiony dla pojedynczego pola grzewczego można skracać lub zerować. → *Strona 9*

8.2 Minutnik

Możliwe jest ustawienie czasu do 99 minut, po upływie którego słychać sygnał. Minutnik działa niezależnie od wszystkich innych ustawień.

Ustawianie minutnika

1. Naciskać aż zaświeci się .
 - ✓ Na wskaźniku timera świeci się .
2. Nastawić wybrany czas w strefie nastawiania.
 - ✓ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
 - ✓ Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Na wskaźniku timera świeci przez 10 sekund .
 - ✓ Miga .

Korekta ustawionego czasu

1. Naciskać aż zaświeci się .
2. Ponownie ustawić czas w strefie nastawiania.

Wyłączanie sygnału minutnika

Sygnał można wyłączyć ręcznie.

- ▶ Nacisnąć dowolne pole dotykowe.
- ✓ Wskaźniki gasną i sygnał zostaje wyłączony.

8.3 Funkcja stopera

Stoper pokazuje czas, jaki upływa po uruchomieniu tej funkcji.

Funkcja stopera działa, gdy płyta grzewcza jest włączona. Wyłączenie płyty grzewczej powoduje wyłączenie funkcji stopera.

Włączanie funkcji stopera

1. Naciskać aż zaświeci się .
 - ✓ Na wskaźniku timera pojawia się .
2. Nacisnąć strefę nastawiania w dowolnym miejscu.
 - ✓ Zaczyna się odmierzanie czasu.
 - ✓ W ciągu pierwszej minuty są pokazywane sekundy, a następnie minuty.

Wyłączanie funkcji stopera

1. Naciskać aż zaświeci się .
2. Nacisnąć strefę nastawiania w dowolnym miejscu.
 - ✓ Wskaźnik timera gaśnie.

9 Automatyczne wyłączenie

Jeżeli ustawienia pola grzewczego nie były zmieniane przez dłuższy czas, uaktywnia się funkcja automatycznego wyłączenia.

Czas, po którym pole grzewcze będzie wyłączane, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 godziny do 10 godzin).

Grzejnik pola grzewczego zostaje wyłączony. We wskaźniku pola grzewczego migają na przemian *FB* oraz wskaźnik ciepła resztkowego *H/h*.

9.1 Dalsze gotowanie po automatycznym wyłączeniu

1. Nacisnąć dowolne pole dotykowe.
 - ✓ Wskaźnik gaśnie.
2. Ponownie ustawić żądane pole grzewcze.

10 Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja pokazuje całkowite zużycie energii pomiędzy włączeniem a wyłączeniem urządzenia. Przez 10 sekund po wyłączeniu wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,08 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia sieci elektrycznej.

To wskazanie można aktywować w menu ustawień podstawowych. → *Strona 11*

11 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

11.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd ustawień podstawowych oraz ich wartości fabrycznych.

Widok	Wybór
c 1	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi <input type="checkbox"/> – Funkcja wyłączona. ¹ <input type="checkbox"/> – Funkcja włączona. <input type="checkbox"/> – Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
c 2	Dźwięk sygnału <input type="checkbox"/> – Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone. Sygnał włącznika głównego pozostaje włączony. <input type="checkbox"/> – Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi. <input type="checkbox"/> – Włączony jest tylko sygnał potwierdzający. <input type="checkbox"/> – Włączone są sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. ¹
c 3	Wskaźnik zużycia energii Informacje na temat napięcia sieciowego można uzyskać od zakładu energetycznego. <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony. ¹ <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 230 V. <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 400 V. <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 220 V. <input type="checkbox"/> – Wskaźnik zużycia przy napięciu sieciowym 240 V.
c 5	Automatyczny timer <input type="checkbox"/> – Funkcja wyłączona. ¹ <input type="checkbox"/> – Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
c 6	Długość sygnału timera po upływie ustawionego czasu <input type="checkbox"/> – 10 sekund. ¹ <input type="checkbox"/> – 30 sekund. <input type="checkbox"/> – 1 minuta.
c 7	Włączanie elementów grzewczych <input type="checkbox"/> – Funkcja wyłączona. <input type="checkbox"/> – Funkcja włączona. <input type="checkbox"/> – Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego. ¹



¹ Ustawienie fabryczne

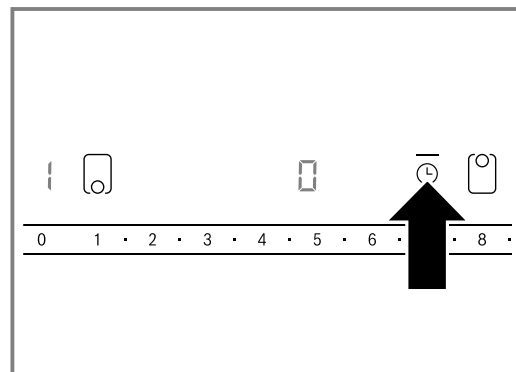
Widok	Wybór
c 9	Czas wyboru pól grzewczych <input type="checkbox"/> – Nieograniczony: w każdej chwili można ustawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez konieczności ponownego wyboru. ¹ <input type="checkbox"/> – Ostatnio wybrane pole grzewcze można ustawić w ciągu 10 sekund po jego wybraniu. Po upływie tego czasu przed rozpoczęciem ustawiania należy ponownie wybrać pole grzewcze.
c 0	Przywracanie ustawień fabrycznych <input type="checkbox"/> – Funkcja wyłączona. ¹ <input type="checkbox"/> – Funkcja włączona.



¹ Ustawienie fabryczne

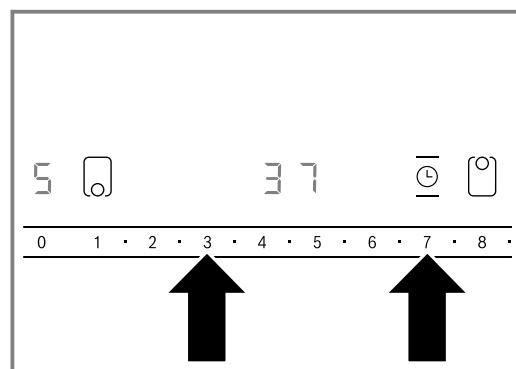
11.2 Zmiana ustawień podstawowych


Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.


1. Nacisnąć .
2. W ciągu następujących 10 sekund nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.



- ✓ Na lewym wyświetlaczu migają na zmianę symbole c i i.
 - ✓ Na prawym wyświetlaczu świeci .
3. Naciskać  aż pojawi się żądany wskaźnik.
 4. W strefie ustawień ustawić żądaną wartość.



5. Nacisnąć  i przytrzymać przez 4 sekundy.
- ✓ Ustawienie zostało aktywowane.

Wskazówka: Aby zamknąć menu ustawień podstawowych, wyłączyć płytę grzewczą przy użyciu . Włączyć ponownie płytę grzewczą i ponownie ustawić.

12 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

12.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

Nieodpowiednie środki czyszczące

- nierozcieńczony płyn do mycia naczyń
- środki przeznaczone do stosowania w zmywarce
- środki przeznaczone do szorowania
- agresywne chemicznie środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- szorstkie gąbki
- myjki ciśnieniowe i myjki parowe

12.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu, aby nie dopuszczać do przypalenia resztek potraw.

Uwaga: Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 12*

Wymaganie: Płyta grzewcza ostygła.

1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Wskazówka: Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

12.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

Ramę płyty grzewczej należy czyścić po użyciu, jeżeli znajdują się na niej plamy i brud.

Uwagi

- Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 12*
 - Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Ramę płyty grzewczej myć roztworem płynu do mycia naczyń i miękką ściereczką. Nowe ściereczki gąbkowe należy przed użyciem dokładnie wyplukać.
 2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może się samoczynnie włączyć.

- ▶ Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis.

13.1 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Brak	Przerwa w dostawie prądu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej instalacji domowej. 2. Sprawdzić przez włączenie innych urządzeń elektronicznych, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu prądem sieciowym.
Migają wszystkie wskaźniki	Pulpit obsługi jest mokry albo leżą na nim przedmioty. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
$F 2$	Na kilku polach grzewczych gotowano przez dłuższy czas przy dużej mocy. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odczekać jakiś czas. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F 4$	Mimo wyłączenia przy przez $F 2$ temperatura układu elektronicznego dalej wzrosła. Dlatego wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odczekać jakiś czas. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F 5$ i stopień mocy grzania migają na zmianę. Słychać sygnał.	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Usunąć garnek. ✓ Wskaźnik gaśnie krótko potem.
$F 5$ i sygnał akustyczny	Gorący garnek w pobliżu pulpitu obsługi. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. <ol style="list-style-type: none"> 1. Usunąć garnek. 2. Odczekać jakiś czas. 3. Dotknąć dowolnego pola dotykowego. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zniknięcie komunikatu oznacza, że układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można teraz kontynuować gotowanie.
$F 8$	Pole grzewcze było używane za długo i wyłączyło się automatycznie. Można od razu ponownie włączyć pole grzewcze.
dE i pola grzewcze nie grzeją	Aktywny tryb demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłączyć urządzenie na 30 sekund od sieci elektrycznej przez wyłączenie bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu następujących 3 minut dotknąć dowolnego pola dotykowego.
Na wyświetlaczu widać komunikat zawierający literę "E", np. E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 14

14 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.

14.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

15 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producentkiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

15.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

16 Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytucji badawczych w celu ułatwienia testów naszych urządzeń.

Podane dane dotyczą przygotowywania potraw w naczyniach o następujących wymiarach:

Czteroczęściowy komplet garnków indukcyjnych Schulte-Ufer HEZ390042

- Rondel Ø 16 cm, pojemność 1,2 l, dla jednostrefowych pól grzewczych Ø 14,5 cm
- Garnek Ø 16 cm, pojemność 1,7 l, dla jednostrefowych pól grzewczych Ø 14,5 cm

- Garnek Ø 22 cm, pojemność 4,2 l, dla pól grzewczych Ø 18 cm lub Ø 17 cm
- Patelnia Ø 24 cm, dla pól grzewczych Ø 18 cm lub Ø 17 cm

Jeżeli próby prowadzone są na polu grzewczym o Ø 18 cm i mocy znamionowej 1500 W, czas podgotowywania wydłuża się o ok. 20%. Wybrać najbliższy kolejny stopień mocy grzania dla dogotowywania.

Roztapianie czekolady

	Naczynie / Pole grzewcze	Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa
Polewa czekoladowa, np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g	Rondel Pole grzewcze: Ø 14,5 cm	1.	ok. 30:00	Nie

Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy

	Naczynie / Pole grzewcze	Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa
Zupa z soczewicy, → "Przepis na zupę z soczewicy", Strona 18				
Temperatura początkowa: 20°C				
Ilość: 450 g	Garnek Pole grzewcze: Ø 14,5 cm			
1. Podgrzewanie zupy z soczewicy		9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak
2. Utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy		1.	ok. 30:00	Tak
Ilość: 800 g	Garnek Pole grzewcze: Ø 18 cm lub Ø 17 cm			
1. Podgrzewanie zupy z soczewicy		9	ok. 2:00 bez mieszania	Tak
2. Utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy		1.	ok. 30:00	Tak
Zupa z soczewicy z puszki, np. Linseterine z kiełbaskami firmy Erasco				
Temperatura początkowa: 20°C				
Ilość: 500 g	Garnek Pole grzewcze: Ø 14,5 cm			
1. Podgrzewanie zupy z soczewicy		9	ok. 2:00, po ok. 1:30 zamieszać	Tak
2. Utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy		1.		Tak
Ilość: 1000 g	Garnek Pole grzewcze: Ø 18 cm lub Ø 17 cm			

1. Podgrzewanie zupy z soczewicy	9	ok. 2:00, po ok. 1:30 zamieszać	Tak
2. Utrzymywanie temperatury zupy z soczewicy	1.		Tak

Gotowanie sosu beszamelowego

	Naczynie / Pole grzewcze	Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa
Temperatura mleka: 7°C				
Przepis: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka o zawartości tłuszczu 3,5%, jedna szczypta soli	Rondel Pole grzewcze: Ø 14,5 cm			
1. Roztopić masło. Wmieszać mąkę i sól. Podsmażać masę przez 3 minuty.		1	-	Nie
2. Dodać mleko, zagotować ciągle mieszając.		9	ok. 5:20	Nie
3. Ciągle mieszając gotować sos beszamelowy przez ok. 2 minuty.		1	02:00	Nie

Ryż na mleku

	Naczynie / Pole grzewcze	Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa
Gotowanie ryżu na mleku - dogotowywanie z pokrywką				
Temperatura mleka: 7°C				
Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,5%, i 1 g soli	Garnek Pole grzewcze: Ø 14,5 cm			
1. Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry.		9	ok. 6:45	Nie
2. Odpowiednio zredukować stopień mocy grzania. Dodać do mleka ryż, cukier i sól. Po 10 minutach zamieszać.		2	ok. 38:15	Tak
3. Gotować dalej, aż ryż wchłonie cały płyn.				
Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli	Garnek Pole grzewcze: Ø 18 cm lub Ø 17 cm			
1. Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry.		9	ok. 7:20	Nie
2. Odpowiednio zredukować stopień mocy grzania. Dodać do mleka ryż, cukier i sól. Po 10 minutach zamieszać.		2	ok. 37:40	Tak
3. Gotować dalej, aż ryż wchłonie całe mleko.				

Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie bez pokrywki

Temperatura mleka: 7°C				
Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,5%, i 1 g soli	Garnek Pole grzewcze: Ø 14,5 cm			
1. Dodać do mleka ryż, cukier i sól. Podgrzać ciągle mieszając, aż mleko osiągnie temperaturę 90°C.		9	ok. 7:30	Nie
2. Odpowiednio zredukować stopień mocy grzania i gotować dalej na niskim stopniu mocy grzania.		2	ok. 50:00	Nie
Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka o zawartości tłuszczu 3,5% i 1,5 g soli	Garnek Pole grzewcze: Ø 18 cm lub Ø 17 cm			

1. Dodać do mleka ryż, cukier i sól. Podgrzać ciągle mieszając, aż mleko osiągnie temperaturę 90°C.	9	ok. 8:00	Nie
2. Odpowiednio zredukować stopień mocy grzania i gotować dalej na niskim stopniu mocy grzania.	2	ok. 50:00	Nie

Gotowanie ryżu

	Naczynie / Pole grzewcze	Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa
Temperatura wody: 20°C				
Przepis: 125 g ryżu okrągłozłazistego, 300 g wody, 1 szczypta soli	Garnek Pole grzewcze: Ø 14,5 cm			
1. Podgrzać razem wodę, ryż i sól.		9	ok. 2:48	Tak
2. Zaczekać, aż ryż całkowicie wchłonie wodę.		2	ok. 20:00	Tak
Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 600 g wody, 1 szczypta soli	Garnek Pole grzewcze: Ø 18 cm lub Ø 17 cm			
1. Podgrzać razem wodę, ryż i sól.		9	ok. 3:15	Tak
2. Zaczekać, aż ryż całkowicie wchłonie wodę.		2.	ok. 20:00	Tak

Smażenie steków z polędwicy wieprzowej

	Naczynie / Pole grzewcze	Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa
Steki z polędwicy: 7°C				
Przepis: 3 steki z polędwicy o grubości 1 cm i wadze całkowitej 300 g, 15 g oleju słonecz- nikowego	Patelnia Pole grzewcze: Ø 18 cm lub Ø 17 cm			
1. Dobrze rozgrzać patelnię z olejem słonecznikowym.		9	ok. 2:40	Nie
2. Smażyć steki z polędwicy, aż zostaną przybrązowane. Podczas smażenia jeden raz obrócić steki.		7	każda strona ok. 3:00	Nie

Smażenie naleśników

	Naczynie / Pole grzewcze	Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa
Ciasto naleśnikowe: 20°C				
Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2 Ilość: 55 ml ciasta na każdy naleśnik	Patelnia Pole grzewcze: Ø 18 cm lub Ø 17 cm			
1. Dobrze rozgrzać patelnię.		9	ok. 2:40	Nie
2. Umieścić ciasto na patelni i usmażyć naleśniki na złotobrazowy kolor. Podczas smażenia jeden raz obrócić naleśniki.		6 albo 6. w zależności od stopnia zrumienia	1. Na stronę: ok. 1:00 2. Na stronę: ok. 0:20	Nie

Smażenie mrożonych frytek na głębokim oleju

	Naczynie / Pole grzewcze	Stopień mocy grzania	Czas trwania (min:sek)	Pokrywa
Frytki: -18°C				

Ilość: 1,8 l oleju słonecznikowego, na porcję 200 g mrożonych frytek, np. McCain 123 Frites Original	Garnek Pole grzewcze: Ø 18 cm lub Ø 17 cm		
1. Podgrzać olej w garnku do temperatury 180°C.	9		Nie
2. Włożyć zamrożone frytki do oleju i usmażyć na złotobrazowy kolor.	9	ok. 4:00	Nie

16.1 Przepis na zupę z soczewicy

Aby zapewnić dokładność testu, należy najpierw przygotować zupę z soczewicy, a następnie ostudzić ją do temperatury pokojowej. Następnie pogrzać zupę z soczewicy i utrzymywać jej temperaturę zgodnie z tabelą. Przepis powstał w oparciu o normę DIN 44550.

Składniki:

- 250 g soczewicy
- 250 g marchewek, pokrojonych w kostkę, o długości krawędzi ok. 10 mm
- 250 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę, o długości krawędzi ok. 10 mm
- 1 łyżeczka soli
- 1250 ml wody

Przygotowanie:

- Moczyć soczewicę w podanej ilości wody przez 3 godziny.
- Wszystkie składniki zagotować w zamkniętym garnku na najwyższym stopniu mocy grzania.
- Gdy potrawa zacznie parować, przełączyć na stopień mocy grzania dla dogotowywania i gotować przez 1 godzinę w zamkniętym garnku.
- Zaczekać, aż zupa z soczewicy wystygnie.
- Test rozpoczynać dopiero po ostygnięciu gotowej zupy z soczewicy do temperatury 20°C ± 5 K.

Tartalomjegyzék

1	Biztonság	19
2	Anyagi károk elkerülése	20
3	Környezetvédelem és takarékoság	21
4	Ismerkedés	22
5	A kezelés alapjai	23
6	Powerboost funkció	24
7	Gyerekszár	25
8	Időfunkciók	25
9	Automatikus kikapcsolás	26
10	Energiafogyasztás kijelzése	26
11	Alapbeállítások	27
12	Tisztítás és ápolás	28
13	Zavarok elhárítása	28
14	Ártalmatlanítás	29
15	Vevőszolgálat	30
16	Próbaételek	30

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

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 2000 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.

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 használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

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

1.4 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.

Az élelmiszerek lángra lobbannak.

- ▶ 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.

⚠ 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 megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

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.

- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozó-vezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
 - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 30*
- 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.

⚠ 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.

⚠ 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 Anyagi károk elkerülése

FIGYELEM!

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolja az üvegkerámiát.

- ▶ Ellenőrizze az edényt.

Az üresen történő főzés károsíthatja az edényt vagy a készüléket.

- ▶ Soha ne helyezze az edényt üresen a forró főzőfelületre és ne főzzön üresen.

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

- ▶ Soha ne helyezzen forró serpenyőket vagy edényeket a kezelőelemre vagy a főzőlap keretére.

Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.

- ▶ Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.

A nem hőálló anyagok ráolvadnak a forró főzőhelyre.

- ▶ Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.

- ▶ Ne használjon alufóliát vagy műanyag edényt.

2.1 A leggyakoribb sérülések áttekintése

Itt található a leggyakoribb sérülések és atippek azal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

Sérülések	Oka	Teendő
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok	Alkalmatlan tisztítószer	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	A főzőfelületet ne használja munka- vagy tárolófelületként.

Sérülések	Oka	Teendő
Karcolások	Érdes aljú edények és serpenyők	Ellenőrizze az edényt.
Elszínézódás	Alkalmatlan tisztítószer	Üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon.

Sérülések	Oka	Teendő
Elszínézódás	Edény kidörzsölődése, pl. alumínium	Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor vagy magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

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.

Használja a főzőmező maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt 5-10 perccel kapcsolja ki.

- A fel nem használt maradék hő növeli az energiafogyasztást.

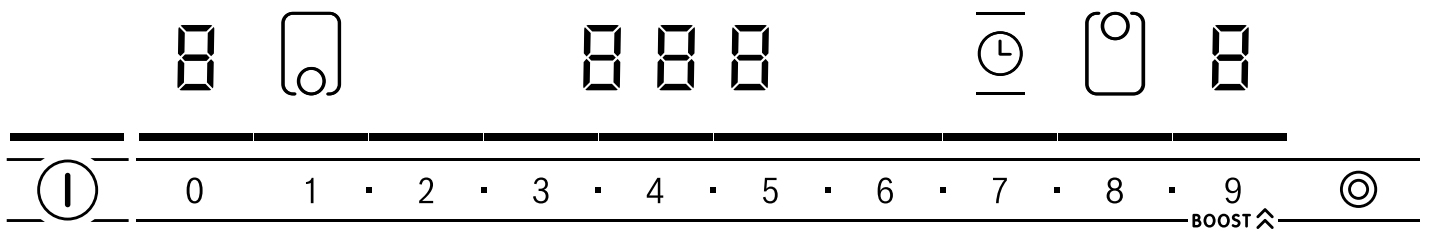
A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

4 Ismerkedés

A használati útmutató különböző főzőlapokra vonatkozik. A főzőlapok méretadatai a típusáttekintésben találhatóak. → Oldal 2

4.1 Kezelőmező

A kezelőpanelen beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról.



Kijelzések

A kijelzések a beállított értékeket és funkciókat mutatják.

Kijelző	Név
1-9	Főzési fokozatok
H / h	Maradékhő
b	Powerboost funkció
8 8	Időzítés

Érintőmezők

Az érintőmezők érintésérzékeny felületek. Egy-egy funkció kiválasztásához koppintson a megfelelő mezőre.

FIGYELEM!

A hibásan felhelyezett edény a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

- ▶ Soha ne helyezzen forró serpenyőket vagy edényeket a kezelőelemre vagy a főzőlap keretére.

Érintőmező	Név
ⓘ	Főkapcsoló
🍲	Főzőhely-kiválasztás
Számjegyek 1 és 9 között	Beállítási tartomány
⊙	Kétkörös főzőhely hozzákapcsolása

Érintőmező	Név
⌚	Időfunkciók/gyerekzár
BOOST ^	Powerboost-funkció

Megjegyzés: Tartsa szárazon a kezelőmezőt. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

4.2 Főzőhelyek

Itt áttekintést talál a főzőhelyek különböző kapcsolóiról. A kapcsolók aktiválásakor a megfelelő kijelzők világítanak.

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás	
○	Egykörös főzőhely	
⊙	Kétkörös főzőhely	Válasszon főzőhelyet és nyomja meg a ⊙ gombot.

4.3 Maradékhő-kijelző

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Amíg a maradékhő-kijelző világít, ne érintse meg a főzőhelyet.


Kijelző	Jelentés
H	A főzőhely olyan forró, hogy kisebb élelmiszereket tarthat melegen vagy csokoládébevonatot olvaszthat.
h	A főzőhely forró.

5 A kezelés alapjai

5.1 A főzőlap be- és kikapcsolása

A főzőlapot a főkapcsolóval kapcsolhatja be vagy ki.

A főzőfelület bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg a ① gombot.
- ✓ Egy hangjelzés hallható.
- ✓ A ① szimbólum feletti fénycsík világít.
- ✓ A kezelőfelület kijelzései és a főzőhely-kijelzők  világítanak.
- ✓ A főzőfelület üzemkész.

A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Nyomja meg a ① gombot, amíg a ① és a főzőhely-kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőhely ki van kapcsolva.
- ✓ A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzések

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 10-60 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlapot az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

5.2 A főzőhelyek beállítása

A beállítási tartományban beállíthatja a főzőhely fűtési teljesítményét.

Főzési fokozat

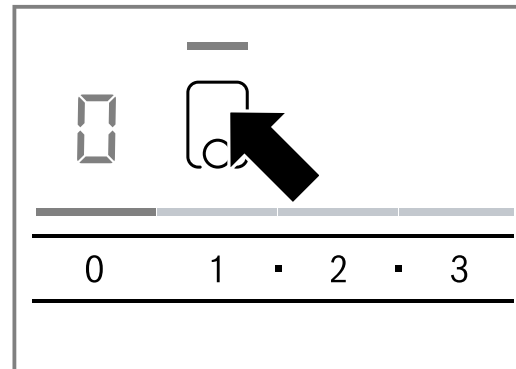
1	legkisebb teljesítmény
9	legnagyobb teljesítmény
.	Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is, pl. 4.


Megjegyzések

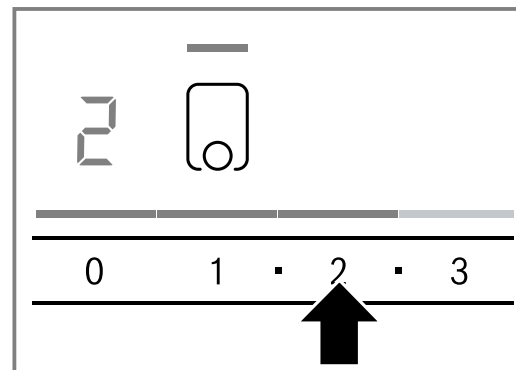
- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely a hőmérsékletet a fűtés be- és kikapcsolásával szabályozza. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is bekapcsolhat és kikapcsolhat.
 - Az érzékeny alkatrészek ezáltal védve vannak a túlmelegedéstől.
 - A készülék védve van az elektromos túlterheléstől.
 - Hozzájárul a jobb főzési eredményhez.
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

Főzési fokozat beállítása



1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.





- ✓ Az  erős fényel világít a főzési fokozat kijelzőjén.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozat módosítása

1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.

Főzőhely kikapcsolása

1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
 2. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t.
- ✓ 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Megjegyzés: Az utoljára beállított főzőhely aktivált marad. A főzőhelyet be tudja állítani anélkül, hogy újra ki kellene választani.

5.3 Beállítási javaslatok a főzéshez

Itt láthatók a különféle ételek és a hozzájuk tartozó főzési fokozatok.

A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változik. A továbbfőzési fokozat a használt edénytől függ.

Elkészítési javaslatok

- Forraláshoz használja a 9-es főzési fokozatot.
- A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.
- Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb kis adagokban sütni.
- Típek az energiatakarékos főzéshez. → *Oldal 21*

Olvasztás

Étel	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama perc-ben
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-

Melegítés vagy melegen tartás

Egytálétel, pl. lencseleves	1-2	-
Tej ¹	1.-2.	-
Virslis vízben ¹	3-4	-

¹ Az ételt fedő nélkül készítse.

Felolvasztás és melegítés

Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30

Puhára párolás vagy forralás

Gombóc ^{1,2}	4.-5.	20-30
Hal ^{1,2}	4-5	10-15
Fehér szószok, pl. besamel-mártás	1-2	3-6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás vagy hollandimártás	3-4	8-12

¹ A vizet fedő alatt forralja fel.

² Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

Főzés, gőzölés vagy párolás

Rizs kétszeres vízmennyiséggel	2-3	15-30
Tejberizs	1.-2.	35-45
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30
Sós burgonya	4-5	15-25
Tésztafélék, metélt ^{1,2}	6-7	6-10
Egytálétel, leves	3.-4.	15-60
Zöldség, friss	2.-3.	10-20
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	10-20
Kuktában készülő ételek	4-5	-

¹ A vizet fedő alatt forralja fel.

² Az ételt fedő nélkül főzze tovább.

Párolás

Göngyölt hús	4-5	50-60
Párolt sült	4-5	60-100
Pörkölt	2.-3.	50-60

Sütés kevés olajban

Az ételeket fedő nélkül süssse.

Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12
Karaj, natúr vagy panírozott ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm vastag	7-8	8-12
Fasírt, 3 cm vastag ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm vastag ¹	6-7	10-20
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag ¹	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött ¹	5-6	10-30
Hal vagy halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal vagy halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-12
Királyrák, fűrészes garnélarák	7-8	4-10
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20
Zöldség vagy hús csíkokban, ázsiai módra	7.-8.	15-20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Fánk	6-7	folyamatosan süssse
Omlett	3.-4.	folyamatosan süssse
Tükörtojás	5-6	3-6

¹ Az ételt többször fordítsa meg.


Olajban való sütés

Az élelmiszereket 150-200 grammos adagokként 1 - 2 l olajban süssse ki. Az ételeket fedő nélkül készítse.

Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya vagy csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Zöldség vagy gomba, panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Tempura		
Aprósütemény, pl. fánk vagy berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-

6 Powerboost funkció

A Powerboost funkcióval nagyobb mennyiségű vizet még gyorsabban felmelegíthet, mint a 9-es főzési fokozattal.

A Powerboost funkció csak azoknál a főzőhelyeknél áll rendelkezésre, amelyek **BOOST**  jelöléssel vannak ellátva.

6.1 A Powerboost funkció bekapcsolása


⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Az olaj és a zsír a Powerboost funkcióval gyorsan fel-forrósodik. A túlhevült olajok és zsírok gyorsan lángra lobbannak.

► A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül.




Követelmény: Kétkörös főzőhelyeknél a Powerboost funkcióval való használathoz hozzá kell kapcsolni a második fűtőkört.

1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
2. Állítsa be a 9. főzési fokozatot.

3. Nyomja meg újra a 9. főzési fokozatot.
- ✓ A  kijelzés világít.

6.2 A Powerboost funkció kikapcsolása

Ha nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor egy bizonyos idő elteltével a Powerboost funkció automatikusan kikapcsol. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.



1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
 2. Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot.
- ✓ A  kijelzés kialszik.

7 Gyerekszár

A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.


7.1 A gyermekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőfelület ki van kikapcsolva.

- Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.
- ✓ A  szimbólum kb. 10 másodpercig világít.
- ✓ A főzőlap le van zárva.

7.2 A gyermekzár kikapcsolása

Követelmény: A főzőlap ki van kapcsolva.

- Tartsa nyomva a  ikont kb. 4 másodpercig.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

7.3 Automatikus gyermekzár

Ezzel a funkcióval a gyermekzár automatikusan aktiválódik, ha a főzőfelület kikapcsol.

Az automatikus gyermekzárát az alapbeállításokban aktiválhatja. → *Oldal 27*




8 Időfunkciók

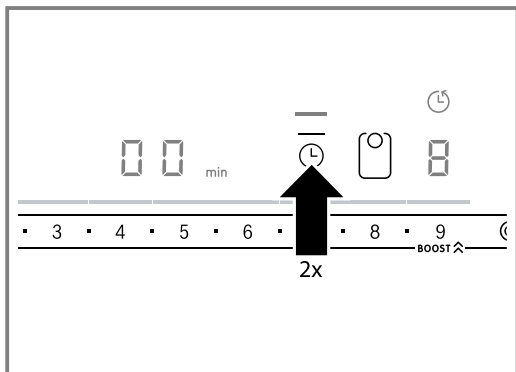
Készüléke különböző időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel egy időtartam vagy egy jelzőóra állítható be.

8.1 Időtartam

A kívánt főzőhelynél adja meg az időtartamot. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol. Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

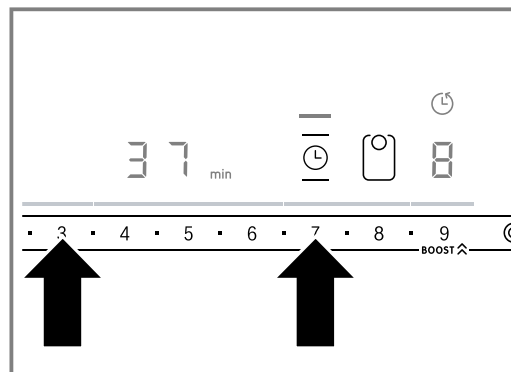
Időtartam beállítása



1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
2. Állítsa be a kívánt főzési fokozatot.
3. Nyomja meg kétszer a  gombot.







- ✓ A  világít.
- ✓ Az időzítéskijelzőn  perc világít.

4. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt időtartamot a beállítási tartományban.



- ✓ Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam látható.
- ✓ Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A  kijelzés villog.

Időtartam korrigálása vagy törlése

1. Válasszon főzőhelyet az  vagy az  használatával.
2. Nyomja meg kétszer a  gombot.
3. A beállítási területen módosítsa az időtartamot vagy állítsa  értékre.

A tartós jelzés kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges érintőmezőt.
- ✓ A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés az alapbeállításokban kapcsolható be. → *Oldal 27*

Tip: Az automatikus időzítés minden főzőhelyre vonatkozik. Az egyes főzőhelyekhez tartozó időtartam csökkenthető vagy növelhető. → *Oldal 25*

8.2 Konyhai óra

Egy 99 percig terjedő időtartam adható meg, amely után egy hangjelzés hallható. A konyhai óra minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

A konyhai óra beállítása

1. Nyomja meg a gombot annyiszor, amíg a világitani nem kezd.
 - ✓ Az időzítéskijelzőn világít a .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
 - ✓ Az idő lefut.
 - ✓ Ha az idő letelt, egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn 10 másodpercig világít a .
 - ✓ villog.

Az idő korrigálása

1. Nyomja meg a gombot annyiszor, amíg a világitani nem kezd.

2. A beállítási tartományban állítsa be újra az időt.

Az óra jelzésének kikapcsolása

A jelzés manuálisan kikapcsolható.

- ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges érintőmezőt.
- ✓ A kijelzés törlődik és a hangjelzés elhallgat.

8.3 Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.

A stopperóra funkció csak akkor működik, ha a főzőfelület be van kapcsolva. Ha a főzőfelület kikapcsol, akkor a stopperóra funkció is kikapcsolódik.

Stopperóra funkció bekapcsolása

1. Nyomja meg a gombot annyiszor, amíg a világitani nem kezd.
 - ✓ Az időzítéskijelzőn megjelenik a következő: .
2. Nyomja meg a beállítási tartományt egy tetszőleges helyen.
 - ✓ Az időmérés elkezdődik.
 - ✓ Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

A stopperóra funkció kikapcsolása

1. Nyomja meg a gombot annyiszor, amíg a világitani nem kezd.
2. Nyomja meg a beállítási tartományt egy tetszőleges helyen.
 - ✓ Az időzítéskijelzés kialszik.

9 Automatikus kikapcsolás

Ha egy főzőhely beállítását sokáig nem módosítja, elindul az automatikus lekapcsolás.

A főzőhely lekapcsolási ideje a beállított főzési fokozattól függ (1 és 10 órás időtartam között).

A főzőhely fűtése kikapcsolódik. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az *FB* és a *H/h* maradékhő-kijelző.

9.1 A főzés folytatása automatikus lekapcsolás után

1. Nyomjon meg egy tetszőleges érintőmezőt.
 - ✓ A kijelző ekkor kialszik.
2. Állítsa be újra a kívánt főzőhelyet.

10 Energiafogyasztás kijelzése

A funkcióval megjeleníthető a készülék be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztás.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,08 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

A kijelzés az alapbeállításokban aktiválható.
→ *Oldal 27*

11 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

11.1 Az alapbeállítások áttekintése

Itt áttekintést kap az alapbeállításokról és a gyárilag előre beállított értékekről.

Kijelző Kiválasztás	
ϵ 1	Automatikus gyerekzár \square – Kikapcsolva. ¹ $ $ – Bekapcsolva. $\bar{2}$ – Manuális és automatikus gyerekzár kikapcsolva.
ϵ 2	Hangjelzés \square – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva. A főkapcsoló jele bekapcsolva marad. $ $ – Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva. $\bar{2}$ – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. $\bar{3}$ – A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva. ¹
ϵ 3	Energiafogyasztás kijelzése A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál. \square – Fogyasztás kijelzése kikapcsolva. ¹ $ $ – Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén. $\bar{2}$ – Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén. $\bar{3}$ – Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén. $\bar{4}$ – Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
ϵ 5	Automatikus időzítés \square – Kikapcsolva. ¹ $1-99$ – Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
ϵ 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama $ $ – 10 másodperc. ¹ $\bar{2}$ – 30 másodperc. $\bar{3}$ – 1 perc.
ϵ 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása \square – Kikapcsolva. $ $ – Bekapcsolva. $\bar{2}$ – Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt. ¹

¹ Gyári beállítás

Kijelző Kiválasztás

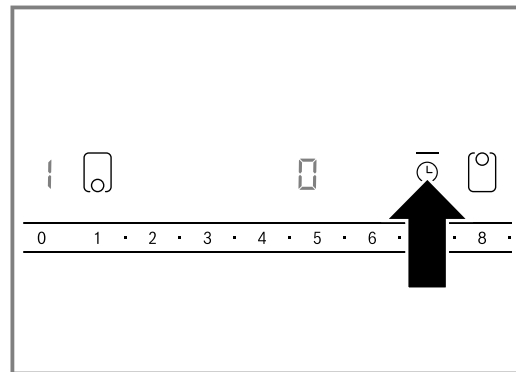
ϵ 9	A főzőhelyek kiválasztási ideje \square – Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná. ¹ $ $ – Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja. Később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
ϵ 0	Visszaváltás a gyári beállításokra \square – Kikapcsolva. ¹ $ $ – Bekapcsolva.

¹ Gyári beállítás

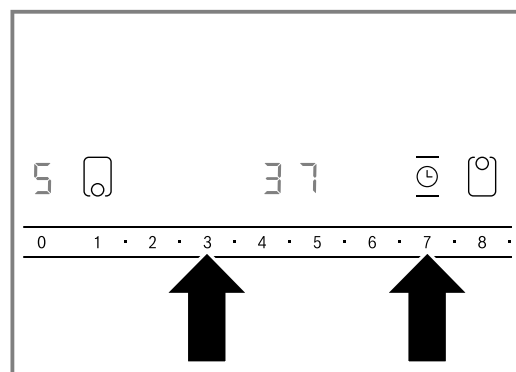
11.2 Alapbeállítások módosítása

Követelmény: A főzőlap ki van kapcsolva.

1. Nyomja meg a \ominus gombot.
2. A következő 10 másodpercben tartsa nyomva 4 másodpercig a \ominus ikont.



- ✓ A bal oldali kijelzőn felváltva villog ϵ és $|$.
 - ✓ A jobb oldali kijelzőn \square világít.
3. Annyiszor nyomja meg a \ominus gombot, hogy megjelenjen a kívánt kijelzés.
 4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Tartsa nyomva a \ominus ikont 4 másodpercig.
- ✓ A beállítás aktiválódott.

Tipp: Az alapbeállításokból történő kilépéshez kapcsolja ki a főzőlapot a \ominus gombbal. Kapcsolja be újra a főzőlapot, majd állítsa be újra.

12 Tisztítás és ápolás

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

12.1 Tisztítószer

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

- ▶ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.

Alkalmatlan tisztítószer

- Higítatlan öblítőszer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Aggresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsot
- Magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

12.2 Üvegkerámia tisztítása

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

Megjegyzés: Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → *Oldal 28*

Követelmény: A főzőlap lehűlt.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőhelyet üvegkerámia-tisztítószerrel.
Ügyeljen a tisztítószer csomagolásán található tisztítási utasításokra.

Tipp: Üvegkerámiához készült speciális habbal jó tisztítási eredmények érhetők el.

12.3 Főzőfelület keretének tisztítása

Használat után tisztítsa meg a főzőfelület keretét, ha azony szennyeződés vagy foltok találhatók.

Megjegyzések

- Vegye figyelembe a nem megfelelő tisztítószerekre vonatkozó információkat. → *Oldal 28*
 - Ne használja az üvegkaparót.
1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa.
Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
 2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13 Zavarok elhárítása

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

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

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 megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik.

- ▶ Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A főzőlap magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat.

- ▶ Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

13.1 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nincs	Az áramellátás kimaradt. 1. Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. 2. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog	A kezelőfelület nedves, vagy tárgyak találhatók rajta. ▶ Szárítsa meg a kezelőmezőt vagy távolítsa el a tárgyat.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
<i>F 2</i>	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> Várjon egy ideig. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. <ul style="list-style-type: none"> Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
<i>F 4</i>	Az <i>F 2</i> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> Várjon egy ideig. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. <ul style="list-style-type: none"> Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
Az <i>F 5</i> és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet. <ul style="list-style-type: none"> Távolítsa el az edényt. A kijelzés rövid idő elteltevel eltűnik.
<i>F 5</i> és jelzőhang	Forró edény a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. <ol style="list-style-type: none"> Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Koppintson egy kívánt érintőmezőre. <ul style="list-style-type: none"> Ha az üzenet már nem jelenik meg, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
<i>F 8</i>	A főzőhely túl sokáig üzemelt és automatikusan lekapcsolt. A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
<i>dE</i> és a főzőhelyek nem melegednek	Demó üzemmód aktiválva. <ol style="list-style-type: none"> Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról, ehhez kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Koppintson a következő 3 percben egy kívánt érintőmezőre.
Egy "E" betűvel kezdődő üzenet jelenik meg a kijelzőn, pl. E0111.	Az elektronika hibát észlelt. <ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket. <ul style="list-style-type: none"> Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 30

14 Ártalmatlanítás

Itt megtudhatja, hogyan ártalmatlanítsa megfelelő módon régi készülékét.

14.1 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.

15 Vevőszolgálat

Ha a használattal kapcsolatban bármilyen kérdése van, ha nem tudja önállóan elhárítani a zavart a készüléken, vagy ha a készüléket meg kell javítani, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

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.

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

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

A típus táblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

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

16 Próbaételek

Ez az áttekintés a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázat adatai az alábbi méretekkel rendelkező edényekben történő elkészítésre vonatkoznak: Schulte-Ufer négy részes indukciós edénykészlet HEZ390042

- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 l térfogattal, 14,5 cm Ø egykörös főzőhelyhez
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 l térfogattal, 14,5 cm Ø egykörös főzőhelyhez

- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 l térfogattal, Ø 18 cm vagy Ø 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, 18 cm Ø vagy 17 cm Ø főzőhelyhez

Ø 18 cm főzőhellyel, 1500 W névleges teljesítménnyel végzett kísérlet esetén a főzési idő kb. 20%-kal megnő. Válassza a következő legnagyobb továbbfőzési fokozatot.

Csokoládé olvasztása

	Edény / Főzőhely	Főzési fokozat	Időtartam (perc:másod- perc)	Fedél
Csokoládébevonat pl. Dr. Oetker ét, 150 g	Nyeles edény Főzőhely: Ø 14,5 cm	1.	kb. 30:00	Nem

Lencseleves melegítése és melegen tartása

	Edény / Főzőhely	Főzési fokozat	Időtartam (perc:másod- perc)	Fedél
Lencseleves, → "A lencsefőzelék receptje", Oldal 33				
Kiindulási hőmérséklet: 20 °C				
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Főzőhely: Ø 14,5 cm			
1. Lencseleves melegítése		9	kb. 2:00 keverés nélkül	Igen
2. Lencseleves melegen tartása		1.	kb. 30:00	Igen
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Főzőhely: Ø 18 cm vagy Ø 17 cm			
1. Lencseleves melegítése		9	kb. 2:00 keverés nélkül	Igen
2. Lencseleves melegen tartása		1.	kb. 30:00	Igen

Lencseleves konzervből, pl. lencseterrine kolbásszal, Erasco

Kiindulási hőmérséklet: 20 °C

Mennyiség: 500 g

Főzőedény
Főzőhely: Ø
14,5 cm

1. Lencseleves melegítése	9	Kb. 2:00, keverés kb. 1:30 elteltével	Igen
2. Lencseleves melegen tartása	1.		Igen

Mennyiség: 1000 g

Főzőedény
Főzőhely:
Ø 18 cm vagy
Ø 17 cm

1. Lencseleves melegítése	9	Kb. 2:00, keverés kb. 1:30 elteltével	Igen
2. Lencseleves melegen tartása	1.		Igen

Besamel-mártás készítése

	Edény / Főzőhely	Főzési fokozat	Időtartam (perc:másod- perc)	Fedél
Tej hőmérséklete: 7 °C				
Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej 3,5% zsírtartalommal és egy csipet só		Nyeles edény Főzőhely: Ø 14,5 cm		
1. A vajat felolvasztjuk. Keverjük hozzá a lisztet és a sót. 3 percig pirítsuk a msszát.		1	-	Nem
2. Adjuk hozzá a tejet és állandó keverés mellett forraljuk fel.		9	kb. 5:20	Nem
3. A besamel-mártást folyamatos keverés mellett 2 percig főzzük.		1	2:00	Nem

Tejberizs

	Edény / Főzőhely	Főzési fokozat	Időtartam (perc:másod- perc)	Fedél
Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel				
Tej hőmérséklete: 7 °C				
Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej 3,5% zsírtartalommal és 1 g só		Főzőedény Főzőhely: Ø 14,5 cm		
1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni.		9	kb. 6:45	Nem
2. Váltson vissza a főzési fokozatra. Adjuk a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. 10 perc elteltével keverje meg.		2	kb. 38:15	Igen
3. Főzze addig, amíg a rizs az összes folyadékot fel nem szívja.				
Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej 3,5% zsírtartalommal és 1,5 g só		Főzőedény Főzőhely: Ø 18 cm vagy Ø 17 cm		
1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni.		9	kb. 7:20	Nem
2. Váltson vissza a főzési fokozatra. Adjuk a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. 10 perc elteltével keverje meg.		2	kb. 37:40	Igen
3. Főzze addig, amíg a rizs a tejet fel nem szívja.				

Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül

Tej hőmérséklete: 7 °C

Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej 3,5% zsírtartalommal és 1 g só	Főzőedény Főzőhely: Ø 14,5 cm			
1. Adjuk a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Állandó keverés mellett melegítsük fel., amíg a tej el nem éri a 90 °C hőmérsékletet.	9	kb. 7:30	Nem	
2. Váltson vissza a főzési fokozatra és alacsony hőmérsékleten főzze.	2	kb. 50:00	Nem	
Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej 3,5% zsírtartalommal és 1,5 g só	Főzőedény Főzőhely: Ø 18 cm vagy Ø 17 cm			
1. Adjuk a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Állandó keverés mellett melegítsük fel., amíg a tej el nem éri a 90 °C hőmérsékletet.	9	kb. 8:00	Nem	
2. Váltson vissza a főzési fokozatra és alacsony hőmérsékleten főzze.	2	kb. 50:00	Nem	

Rizs főzése

	Edény / Főzőhely	Főzési fokozat	Időtartam (perc:másod- perc)	Fedél
Víz hőmérséklet: 20 °C				
Hozzávalók: 125g hosszúszemű rizs, 300 g víz és 1 csipet só	Főzőedény Főzőhely: Ø 14,5 cm			
1. Főzzük össze a vizet, a rizst és a sót.	9	kb. 2:48	Igen	
2. Főzzük mindaddig, amíg a rizs teljesen fel nem szívta a vizet.	2	kb. 20:00	Igen	
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és 1 csipet só	Főzőedény Főzőhely: Ø 18 cm vagy Ø 17 cm			
1. Főzzük össze a vizet, a rizst és a sót.	9	kb. 3:15	Igen	
2. Főzzük mindaddig, amíg a rizs teljesen fel nem szívta a vizet.	2.	kb. 20:00	Igen	

Sertés szűzermék sütése

	Edény / Főzőhely	Főzési fokozat	Időtartam (perc:másod- perc)	Fedél
Sertés szűzermék sütése: 7 °C				
Hozzávalók: 3 sertés szűzérme, 1 cm vastag, összesen 300 g, 15 g napraforgóolaj	Sütőserpenyő Főzőhely: Ø 18 cm vagy Ø 17 cm			
1. Melegítse felforrósodásig a sütőserpenyőt napraforgó-olajjal.	9	kb. 2:40	Nem	
2. Süsse a sertés szűzermét, amíg megbar- nul. Ennek során fordítsa meg egyszer a ser- tés szűzermét.	7	oldalanként kb. 3:00	Nem	

Palacsinta sütése

	Edény / Főzőhely	Főzési fokozat	Időtartam (perc:másod- perc)	Fedél
Palacsintatészta: 20 °C				

Recept a DIN EN 60350-2 szerint Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként	Sütőserpenyő Főzőhely: Ø 18 cm vagy Ø 17 cm			
1. Melegítse felforrósodásig a sütőserpenyőt.		9	kb. 2:40	Nem
2. Helyezze a tésztát a serpenyőbe, és süsse a palacsintát, amíg aranybarna nem lesz. Közben egyszer fordítsa meg a palacsintát.		6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően	1. oldal: kb. 1:00 2. oldal: kb. 0:20	Nem

Mélyhűtött hasábburgonya sütése

	Edény / Főzőhely	Főzési fokozat	Időtartam (perc:másod- perc)	Fedél
Hasábburgonya: -18 °C				
Mennyiség: 1,8 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)	Főzőedény Főzőhely: Ø 18 cm vagy Ø 17 cm			
1. Melegítse fel egy edényben az olajat 180 °C-ra.		9		Nem
2. Tegye az olajba a mélyhűtött hasábburgonyát és süssse aranybarnára.		9	kb. 4:00	Nem

16.1 A lencsefőzelék receptje

A megfelelő ellenőrzéshez először készítse el a lencsefőzeléket majd hagyja szobahőmérsékletre hűlni. Végezetül melegítse fel a lencsefőzeléket és tartsa melegen. A recept a DIN 44550 szabványon alapul.

Hozzávalók:

- 250 g lencse
- 250 g kockára vágott sárgarépa, kb. 10 mm szélességgel
- 250 g kockára vágott burgonya, kb. 10 mm szélességgel
- 1 tk só
- 1250 ml víz

Elkészítés:

- A lencsét a megadott vízmennyiséggel 3 órán keresztül beáztatjuk.
- Forraljuk fel az összes hozzávalót zárt edényben, a legmagasabb fokozaton.
- A gőz megjelenésekor váltsun vissza a továbbfőzési szakaszra, és főzzük 1 órán át egy zárt edényben.
- Hagyjuk lehűlni a lencsefőzeléket.
- Az ellenőrzést csak akkor végezze el, ha az elkészített lencsefőzelék 20°C ± 5 K hőmérsékletre le nem hűlt.

Cuprins

1	Siguranța	34
2	Prevenirea prejudiciilor materiale	35
3	Protecția mediului și economisirea	36
4	Cunoașterea	37
5	Utilizarea de bază	38
6	Funcția Powerboost	40
7	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	40
8	Funcții de timp	40
9	Deconectare automată	41
10	Afișaj pentru consumul de energie	42
11	Setările de bază	42
12	Curățare și îngrijire	43
13	Remediați defecțiunile	43
14	Evacuarea ca deșeu	45
15	Serviciul clienți	45
16	Preparatele de verificare	45

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.

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 2000 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.

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 ținuti 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 extingătoare.

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 supra-

încălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠ 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.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

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 deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deconectați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ Pagina 45

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.

⚠ 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.

⚠ 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 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE!

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.

- ▶ Verificarea veselei.

Gătirea cu vase goale poate deteriora vasele de gătit sau aparatul.

- ▶ Nu așezați niciodată oale fără conținut pe ochiurile de gătit încinse, nu este permisă gătirea cu vase goale.

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu așezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.

- ▶ Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite. Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.
- ▶ Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.

- ▶ Nu utilizați folie de aluminiu sau vase din material plastic.

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

Aici găsiți cele mai frecvent întâlnite defecțiuni și sfaturi cum să evitați apariția acestora.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Preparate revărsate	Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.
Pete	Produse de curățare neadecvate	Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
Zgârieturi	Baze abrazive ale oalelor sau a tigăilor	Verificați vesela.
Decolorare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Decolorare	Frecare cu bazele oalelor de ex. aluminiu	Ridicați oalele și tigăile când le mișcați.
Deformare concavă	Zahăr sau alimente cu conținut mare de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeurile 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.

Utilizați căldura remanentă a plitei. În cazul unor timpi de preparare mai îndelungați decoectați zona de gătit cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

- Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

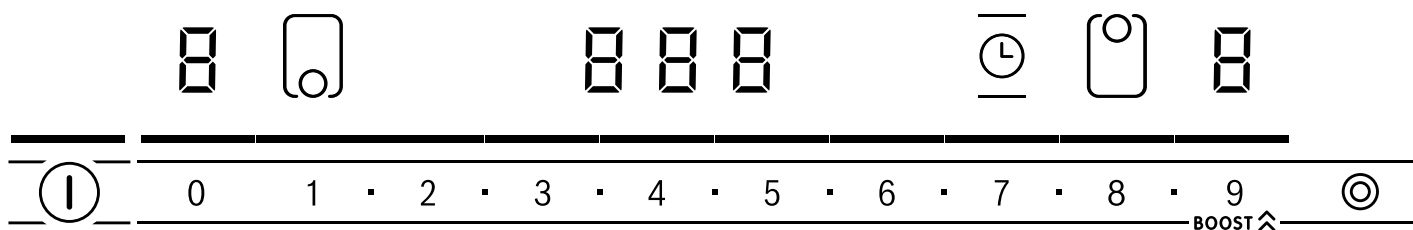
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

4 Cunoașterea

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diferite plite. Dimensiunilor plitelor se găsesc în prezentarea generală a tipurilor. → Pagina 2

4.1 Panou de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.



Afișaje

Indicatoarele prezintă valorile și funcțiile setate.

Indicator	Nume
1-9	Trepte de preparare termică
H/h	Căldură reziduală
b	Funcția Powerboost
88	Temporizator

Panourile tactile

Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

ATENȚIE!

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu așezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

Panou tactil	Nume
①	Comutator principal
☐	Selectarea zonei de gătit
Cifrele de la 1 până la 9	Domeniul de setări
☉	Activarea zonei de gătit cu două circuite
🕒	Funcțiile de timp/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
BOOST ⬆	Funcția Powerboost

Notă: Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.

4.2 Zonele de gătit

Aici găsiți o prezentare generală a diferitelor conexiuni ale zonelor de gătit.

Când activați conexiunile, afișajele corespunzătoare se aprind.

	Zonă de gătit	Conectarea și deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	
☉	Zonă de gătit cu două circuite	Selectați zona de gătit și apăsați pe ☉.

4.3 Indicator de căldură reziduală

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

Indicator	Semnificație
H	Zona de gătit este atât de încinsă, încât puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.
h	Zona de gătit este încinsă.

5 Utilizarea de bază

5.1 Deconectarea și conectarea plitei

Puteți conecta și deconecta plita cu ajutorul comutatorului principal.

Conectați plita

- ▶ Apăsați tasta ①.
- ✓ Este emis un semnal sonor.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra ① se aprinde.
- ✓ Indicatoarele suprafeței de comandă și indicatorul treptei de preparare ② se aprind.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

Deconectați plita

- ▶ Apăsați tasta ①, până când bara luminoasă de deasupra ① și indicatorul treptei de preparare se sting.
- ✓ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✓ Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când zonele de gătit se răcesc suficient.

Observații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 10-60 secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă reconectați plita în acest interval, aceasta va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

5.2 Setarea zonelor de gătit

În domeniul de setări puteți seta puterea de încălzire a zonei de gătit.

Treaptă de preparare

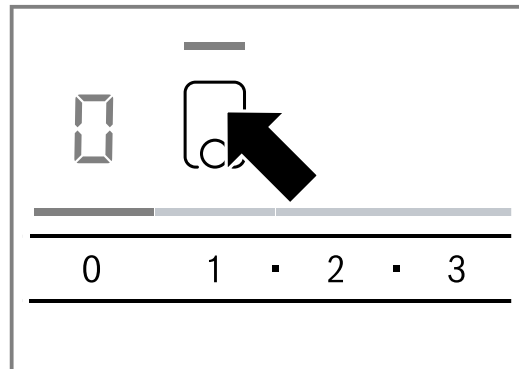
1	putere minimă
9	putere maximă
.	Fiecare treaptă de preparare are o treaptă intermediară, de exemplu, 4.

Observații

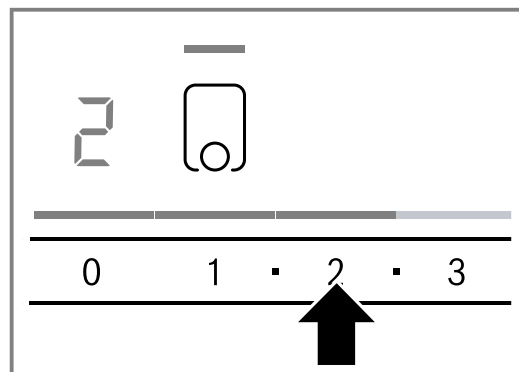
- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea zonei de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat și deconectat și la putere maximă.
 - În acest fel, componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.
 - Se obțin rezultate de preparare mai bune.
- La zonele de gătit cu circuit multiplu, încălzirea circuitelor de încălzire interne și a conexiunilor se poate conecta și deconecta în diferite momente.

Setarea treptelor de preparare termică

1. Selectați zona de gătit cu ② sau ③.



- ✓ Pe indicatorul treptelor de preparare se aprinde intens ②.
2. În domeniul de setări, reglați treapta de preparare dorită.



Modificarea treptelor de preparare termică

1. Selectați zona de gătit cu ② sau ③.
2. În domeniul de setări, reglați treapta de preparare dorită.

Deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit cu ② sau ③.
 2. Selectați 0 în domeniul de setări.
- ✓ După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

Notă: Ultima zonă de gătit reglată rămâne activată. Puteți regla zona de gătit fără să o selectați din nou.

5.3 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare corespunzătoare. Durata de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.

- Recomandări pentru un mod de gătit cu economie de energie. → Pagina 36

Topire

Preparatul	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-

Încălzire sau menținere la cald

Tocană, de exemplu, tocană de linte	1-2	-
Lapte ¹	1.-2.	-
Cărnăciori în apă ¹	3-4	-

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

Decongelare și încălzire

Spanac, congelat	2.-3.	10-20
Gulaș, congelat	2.-3.	20-30

Poșare sau fierbere la foc mic

Găluște, perișoare ^{1,2}	4.-5.	20-30
Pește ^{1,2}	4-5	10-15
Sos alb, de exemplu, sos Béchamel	1-2	3-6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise sau sos Hollandaise	3-4	8-12

¹ Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

² Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Fierbere, gătit la aburi sau înăbușire

Orez cu cantitate dublă de apă	2-3	15-30
Orez cu lapte	1.-2.	35-45
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30
Cartofi natur	4-5	15-25
Paste făinoase, fidea ^{1,2}	6-7	6-10
Tocană, supă	3.-4.	15-60
Legume, proaspete	2.-3.	10-20
Legume, congelate	3.-4.	10-20
Mâncare în oala sub presiune	4-5	-

¹ Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

² Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Preparare înăbușită

Rulade	4-5	50-60
Friptură înăbușită	4-5	60-100
Gulaș	2.-3.	50-60

Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Șnițel, congelat	6-7	8-12
Cotlete, natur sau pane ¹	6-7	8-12
Friptură, grosime de 3 cm	7-8	8-12
Chiftele, grosime 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger grosime 2 cm ¹	6-7	10-20
Piept de pasăre, grosime 2 cm ¹	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat ¹	5-6	10-30
Pește sau file de pește, natur	5-6	8-20
Pește sau file de pește, pane	6-7	8-20
Pește sau file de pește, pane și congelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12
Langustine, creveți	7-8	4-10
Sotarea legumelor sau a ciupercilor proaspete	7-8	10-20
Legume sau carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.-8.	15-20
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite	6-7	continuu
Omletă	3.-4.	continuu
Ouă ochiuri	5-6	3-6


¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

Prăjire în baie de ulei

Prăjirea alimentelor pe porții de câte 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei. Preparați alimentele în vase fără capac.

Produse congelate, de exemplu, cartofi pai sau crochete de pui	8-9	-
Crochete, congelate	7-8	-
Carne, de exemplu, pui	6-7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume sau ciuperci, pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Tempura		
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu, gogoși sau berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-

6 Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare 9. Funcția Powerboost este disponibilă numai la zonele de gătit care sunt marcate cu **BOOST** .




6.1 Activarea funcției Powerboost

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind rapid.




- ▶ Nu lăsați niciodată procesul de preparare termică nesupravegheat.

Cerință: Pentru a utiliza funcția Powerboost la zonele de gătit cu două circuite, trebuie să activați al doilea circuit de încălzire.

1. Selectați zona de gătit cu  sau .
2. Setări treapta de preparare 9.
3. Apăsăți din nou pe treapta de preparare 9.
 - ✓ Se aprinde indicatorul .

6.2 Dezactivarea funcției Powerboost

Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după o anumită perioadă timp. Zona de gătit comută înapoi la treapta de preparare 9.



1. Selectați zona de gătit cu  sau .
2. Reglați o treaptă oarecare de preparare îndelungată.
 - ✓ Indicatorul  se stinge.

7 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați conectarea plitei de către copii.


7.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

- ▶ Mențineți apăsat  timp de cca. 4 secunde.
- ✓  se aprinde timp de cca. 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

7.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

- ▶ Mențineți apăsat  timp de aproximativ 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

7.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este pornit automat atunci când deconectați plita.

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. → Pagina 42

8 Funcții de timp



Aparatul dumneavoastră dispune de diferite funcții de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata sau un ceas de bucătărie cu alarmă.

8.1 Durata de preparare

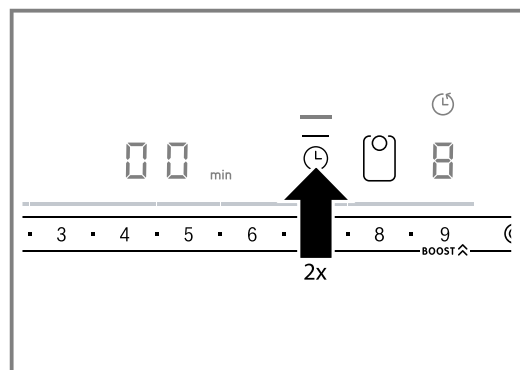
Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Zona de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.

Reglarea duratei de preparare

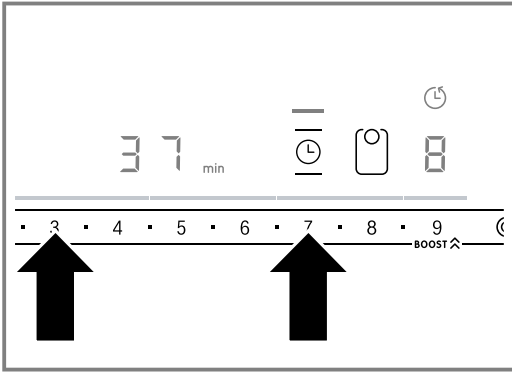
1. Selectați zona de gătit cu  sau .
2. Setări treapta de preparare dorită.

3. Apăsăți de două ori tasta .



- ✓  se aprinde.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde  min.

4. În următoarele 10 secunde reglați durata de preparare dorită în domeniul de setări.



- ✓ Durata este cronometrată. Dacă ați setat o durată de preparare pentru mai multe zone de gătit, pe afișaj este prezentată durata de preparare pentru zona de gătit selectată.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, zona de gătit se deconectează. Este emis un semnal sonor, iar pe afișaj se aprinde intermitent timp de 10 secunde. Afișajul se aprinde intermitent.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit cu sau .
2. Apăsați de două ori tasta .
3. În domeniul de setări modificați durata de preparare sau setați la .

Deconectarea semnalului sonor continuu

Puteți dezactiva manual semnalul sonor.

- ▶ Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Indicatoarele se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselectați o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare activare a unui ochi de gătit, va începe cronometrarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se dezactivează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Temporizatorul automat se activează în setările de bază. → *Pagina 42*

Recomandare: Temporizatorul automat este valabil pentru toate ochiurile de gătit. Puteți să reduceți sau să anulați durata de preparare pentru fiecare ochi de gătit în parte. → *Pagina 40*

9 Deconectare automată

Dacă nu modificați un timp îndelungat nicio setare a ochiului de gătit, devine activă deconectarea automată. Momentul deconectării ochiului de gătit se orientează în funcție de treapta de preparare setată (de la 1 până la 10 ore).

Încălzirea ochiului de gătit se deconectează. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ *F B* și indicatorul de căldură reziduală *H/h*.

8.2 Ceas de bucătărie cu alarmă

Puteți seta un timp de până la 99 minute, după expirarea timpului setat se emite un semnal acustic. Ceasul cu alarmă de bucătărie este independent de toate celelalte setări.

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Apăsați în mod repetat tasta până când se aprinde .
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. În domeniul de setare, setați durata dorită.
- ✓ Începe derularea duratei.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde timp de 10 secunde.
- ✓ se aprinde intermitent.

Corectarea timpului

1. Apăsați în mod repetat tasta până când se aprinde .
2. Setați din nou durata în domeniul de setări.

Deconectare semnalului sonor la alarma ceasului

Puteți dezactiva manual semnalul sonor.

- ▶ Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Afișajul se stinge, iar semnalul sonor încetează.

8.3 Funcția cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

Funcția de cronometru poate rula numai dacă este activată plita. Dacă se deconectează plita, se dezactivează și funcția de cronometru.

Activarea funcției cronometru

1. Apăsați în mod repetat tasta până când se aprinde .
- ✓ Pe afișajul temporizatorului apare .
2. În domeniul de setări apăsați pe o poziție oarecare.
- ✓ Începe cronometrarea.
- ✓ În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Dezactivarea funcției cronometru

1. Apăsați în mod repetat tasta până când se aprinde .
2. În domeniul de setări apăsați pe o poziție oarecare.
- ✓ Afișajul temporizatorului se stinge.

9.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

1. Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Indicatorul se stinge.
2. Setați din nou zona de gătit dorită.

10 Afișaj pentru consumul de energie

Această funcție afișează consumul total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,08 kWh.

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

Afișajul poate fi activat în setările de bază.

→ Pagina 42

11 Setările de bază

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

11.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și a setărilor presetate din fabrică.

Indica- Opțiuni tor

$c \ 1$	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor \square – Deconectat. ¹ $ $ – Conectat $\bar{2}$ – Sistemul manual și automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.
$c \ 2$	Semnal sonor \square – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat. $ $ – Numai semnalul de eroare de operare este conectat. $\bar{2}$ – Numai semnalul de confirmare este activat. $\bar{3}$ – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. ¹
$c \ 3$	Afișaj pentru consumul de energie Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică. \square – Afișajul de consum este deconectat. ¹ $ $ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V. $\bar{2}$ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V. $\bar{3}$ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V. $\bar{4}$ – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V.
$c \ 5$	Temporizatorul automat $\square\square$ – Deconectat. ¹ $1:99$ – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.
$c \ 6$	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului $ $ – 10 secunde. ¹ $\bar{2}$ – 30 secunde. $\bar{3}$ – 1 minut.

¹ Setare din fabrică

Indica- Opțiuni tor

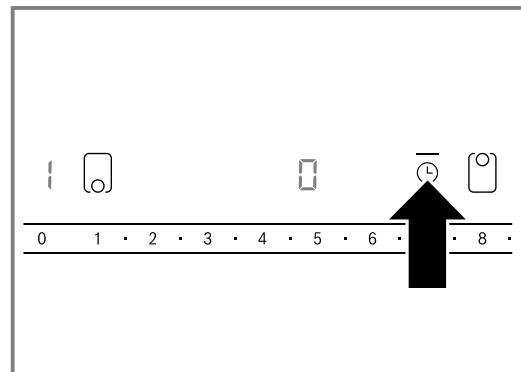
$c \ 7$	Conectarea rezistențelor \square – Deconectat $ $ – Conectat $\bar{2}$ – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. ¹
$c \ 9$	Tempul de selectare a zonelor de gătit \square – Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima zonă de gătit selectată, fără să selectați din nou. ¹ $ $ – Puteți efectua setări la ultima zonă de gătit selectată în primele 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
$c \square$	Resetarea la setarea din fabrică \square – Deconectat. ¹ $ $ – Conectat

¹ Setare din fabrică

11.2 Modificarea setării de bază

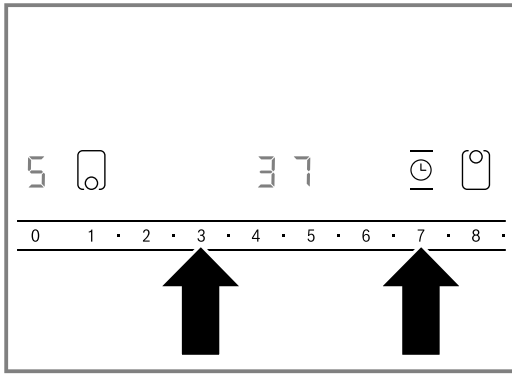
Cerință: Plita este deconectată.

1. Apăsați tasta \odot .
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat \odot timp de 4 secunde.



- ✓ Pe display-ul din stânga se aprind intermitent alternativ c și $|$.
 - ✓ Pe display-ul din dreapta se aprinde \square .
3. Apăsați în mod repetat tasta \odot , până când apare afișajul dorit.

4. Setați valoarea dorită în domeniul de setări.



5. Mențineți apăsat \odot timp de 4 secunde.

✓ Setarea este activată.

Recomandare: Pentru părăsirea setărilor de bază deconectați plita cu $\text{\textcircled{1}}$. Reconectați plita și setați-o din nou.

12 Curățare și îngrijire

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

12.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și dispozitivul pentru curățarea sticlei pot fi achiziționate de la unitățile de service, din magazinul online sau din comerț.

ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți care zgârie
- Aparat de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

12.2 Curățarea plăcii vitroceramice

Curățați plita după fiecare utilizare pentru ca resturile de la gătit să nu se ardă.

Notă: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 43*

Cerință: Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.

Recomandare: Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

12.3 Curățarea ramei plitei

Curățați rama plitei după utilizare, dacă s-a murdărit sau pătat.

Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 43*
 - Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
1. Curățați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase. Spălați bine lavetele noi din burete înainte de utilizare.
 2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remediarea 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.

⚠ 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.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolul.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează.

- ▶ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Plita se deconectează automat și nu mai poate fi acționată. Aceasta se poate reconecta accidental mai târziu.

- ▶ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

13.1 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remediarea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificați siguranța aparatului la tablou. 2. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt așezate obiecte. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
<i>F 2</i>	Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. <ol style="list-style-type: none"> 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
<i>F 4</i>	În ciuda deconectării prin <i>F 2</i> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. <ol style="list-style-type: none"> 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
<i>F 5</i> și treapta de preparare termică se aprind intermitent și alternativ. Se emite un semnal sonor.	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Îndepărtați oala. ✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.
<i>F 5</i> și semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. <ol style="list-style-type: none"> 1. Îndepărtați oala. 2. Așteptați un timp. 3. Atingeți un câmp tactil oarecare. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
<i>F 8</i>	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
<i>dE</i> și zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. 2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. <ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispăre. 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 45

14 Evacuarea ca deșeu

Aflați aici cum eliminați aparatele uzate corect ca și deșeu.

14.1 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.

15 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.

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.

15.1 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.

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.

16 Preparatele de verificare

Această prezentare generală a fost întocmită pentru instituțiile de verificare pentru a facilita testarea aparatelor noastre.

Datele din tabel se referă la prepararea în setul nostru de veselă accesoriu cu următoarele dimensiuni:

Set de oale Schulte-Ufer, din patru piese, pentru plita pe inducție HEZ390042

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, capacitate de 1,2 l, pentru ochiul de gătit cu un circuit simplu de Ø 14,5 cm
- Oală de Ø 16 cm, capacitate de 1,7 l, pentru ochiul de gătit cu un circuit simplu de Ø 14,5 cm

- Oală de Ø 22 cm, capacitate de 4,2 l, pentru ochiul de gătit de Ø 18 cm sau Ø 17 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru ochiul de gătit de Ø 18 cm sau Ø 17 cm

Dacă efectuați încercări cu ochiul de gătit de Ø 18 cm cu o putere nominală de 1500 W, prelungiți timpul de prefierbere cu cca. 20 %. Selectați următoarea treaptă de preparare termică îndelungată mai mare.

Topirea ciocolatei

	Veselă / Ochi de gătit	Treapta de pre- parare	Durăță (min:sec)	Capac
Glazură de ciocolată, de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g	Cratiță cu coadă Ochi de gătit: Ø 14,5 cm	1.	cca. 30:00	Nu

Încălzirea și menținerea la cald a tocăniței de linte

	Veselă / Ochi de gătit	Treapta de pre- parare	Durată (min:sec)	Capac
Tocăniță de linte, → "Rețetă tocană de linte", Pagina 48				
Temperatura inițială: 20 °C				
Cantitate: 450 g	Oală Ochi de gătit: Ø 14,5 cm			
1. Încălzirea tocăniței de linte		9	cca. 2:00 fără amestecare	Da
2. Menținerea la cald a tocăniței de linte		1.	cca. 30:00	Da
Cantitate: 800 g	Oală Ochi de gătit: Ø 18 cm sau Ø 17 cm			
1. Încălzirea tocăniței de linte		9	cca. 2:00 fără amestecare	Da
2. Menținerea la cald a tocăniței de linte		1.	cca. 30:00	Da
Tocăniță de linte ca produs la conservă, de ex. drob de linte cu cârnăciori de la Erasco				
Temperatura inițială: 20 °C				
Cantitate: 500 g	Oală Ochi de gătit: Ø 14,5 cm			
1. Încălzirea tocăniței de linte		9	cca. 2:00, după cca. 1:30 amestecați	Da
2. Menținerea la cald a tocăniței de linte		1.		Da
Cantitate: 1000 g	Oală Ochi de gătit: Ø 18 cm sau Ø 17 cm			
1. Încălzirea tocăniței de linte		9	cca. 2:00, după cca. 1:30 amestecați	Da
2. Menținerea la cald a tocăniței de linte		1.		Da

Fierberea la foc mic a sosului Bechamel

	Veselă / Ochi de gătit	Treapta de pre- parare	Durată (min:sec)	Capac
Temperatura laptelui: 7 °C				
Rețetă: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte cu 3,5% grăsime, un praf de sare				
	Cratiță cu coa- dă Ochi de gătit: Ø 14,5 cm			
1. Topiți untul. Adăugați făină și sare. Lăsați rântașul să fiarbă 3 minute.		1	-	Nu
2. Adăugați laptele și aduceți-l la fierbere amestecând conti- nuu.		9	cca. 5:20	Nu
3. Fierbeți sosul Bechamel timp de 2 minute amestecând con- tinuu.		1	02:00	Nu

Orez cu lapte

	Veselă / Ochi de gătit	Treapta de pre- parare	Durăță (min:sec)	Capac
Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac				
Temperatura laptelui: 7 °C				
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte cu 3,5 % grăsime, 1 g sare	Oală Ochi de gătit: Ø 14,5 cm			
1. Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle.		9	cca. 6:45	Nu
2. Comutați la loc pe treapta de preparare. Adăugați în lapte orez, zahăr și sare. Amestecați după 10 minute.		2	cca. 38:15	Da
3. Fierbeți până când orezul a absorbit întregul lichid.				
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte cu 3,5 % grăsime și 1,5 g sare	Oală Ochi de gătit: Ø 18 cm sau Ø 17 cm			
1. Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle.		9	cca. 7:20	Nu
2. Comutați la loc pe treapta de preparare. Adăugați în lapte orez, zahăr și sare. Amestecați după 10 minute.		2	cca. 37:40	Da
3. Fierbeți până când orezul a absorbit complet tot laptele.				
Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac				
Temperatura laptelui: 7 °C				
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte cu 3,5 % grăsime, 1 g sare	Oală Ochi de gătit: Ø 14,5 cm			
1. Adăugați în lapte orez, zahăr și sare. Încălziți amestecând continuu, până când laptele atinge o temperatură de 90 °C hat.		9	cca. 7:30	Nu
2. Comutați la loc pe treapta de preparare și lăsați să fiarbă încet.		2	cca. 50:00	Nu
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte cu 3,5 % grăsime și 1,5 g sare	Oală Ochi de gătit: Ø 18 cm sau Ø 17 cm			
1. Adăugați în lapte orez, zahăr și sare. Încălziți amestecând continuu, până când laptele atinge o temperatură de 90 °C hat.		9	cca. 8:00	Nu
2. Comutați la loc pe treapta de preparare și lăsați să fiarbă încet.		2	cca. 50:00	Nu
Fierberea orezului				
	Veselă / Ochi de gătit	Treapta de pre- parare	Durăță (min:sec)	Capac
Temperatura apei: 20 °C				
Rețetă: 125 g orez cu bobul lung, 300 g apă, 1 vârf de linguriță sare	Oală Ochi de gătit: Ø 14,5 cm			
1. Încălziți împreună apa, orezul și sarea.		9	cca. 2:48	Da
2. Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, până când apa a scăzut de tot și orezul s-a umflat.		2	cca. 20:00	Da
Rețetă: 250 g orez cu bobul lung, 600 g apă, 1 vârf de linguriță sare	Oală Ochi de gătit: Ø 18 cm sau Ø 17 cm			

1. Încălziți împreună apa, orezul și sarea.	9	cca. 3:15	Da
2. Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, până când apa a scăzut de tot și orezul s-a umflat.	2.	cca. 20:00	Da

Prăjirea fripturilor de pulpă de porc

	Veselă / Ochi de gătit	Treapta de pre- parare	Durată (min:sec)	Capac
Prăjirea fripturilor de pulpă de porc: 7 °C				
Rețetă: 3 buc de carne din pulpa de porc cu o grosime de 1 cm și în total cu o greutate de 300 g, 15 g ulei de floarea soarelui	Tigaie Ochi de gătit: Ø 18 cm sau Ø 17 cm			
1. Lăsați tigaia cu ulei de floarea soarelui la încălzit până este încinsă.		9	cca. 2:40	Nu
2. Prăjiți carnea din pulpa de porc până se rumenește. Întoarceți o dată carnea din pulpă de porc.		7	pe fiecare parte cca. 3:00	Nu

Prăjirea clătitorilor

	Veselă / Ochi de gătit	Treapta de pre- parare	Durată (min:sec)	Capac
Aluat de clătite: 20 °C				
Rețetă conform DIN EN 60350-2 Cantitate: 55 ml de aluat per clătită	Tigaie Ochi de gătit: Ø 18 cm sau Ø 17 cm			
1. Lăsați tigaia la încălzit până este încinsă.		9	cca. 2:40	Nu
2. Turnați aluatul în tigaie și prăjiți clătitele până când capătă un aspect rumen-auriu. Întoarceți clătitele o dată.		6 sau a 6-a în funcție de gradul de rume- nire	pe o parte: cca. 1:00 pe cealaltă par- te: cca. 0:20	Nu

Prăjiți cartofii pai, congelați

	Veselă / Ochi de gătit	Treapta de pre- parare	Durată (min:sec)	Capac
Cartofii pai: -18 °C				
Cantitatea: 1,8 kg ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofii pai congelați, de ex. McCain 123 Frites Original	Oală Ochi de gătit: Ø 18 cm sau Ø 17 cm			
1. Încingeți uleiul într-o oală, până atinge o temperatură de 180 °C.		9		Nu
2. Introduceți cartofii pai congelați în ulei și prăjiți până devin brun aurii.		9	cca. 4:00	Nu

16.1 Rețetă tocană de linte

Pentru o verificare exactă preparați mai întâi tocana de linte și lăsați-o la răcit până atinge temperatura camerei. Apoi încălziți și mențineți la cald, conform indicațiilor din tabel, tocana de linte. Rețeta a fost concepută respectând standardele DIN 44550.

Ingrediente:

- 250 g linte
- 250 g morcovi tocat cubulețe cu o mărime de cca. 10 mm
- 250 g cartofii tăiați cubulețe cu o mărime de cca. 10 mm

- 1 linguriță de sare
- 1250 ml apă

Preparare:

- Lăsați linte la înmuiat timp de 3 ore în cantitatea de apă menționată.
- Apoi puneți toate ingredientele într-o oală cu capac și puneți-le la fiert pe cea mai înaltă treaptă.
- În momentul în care se formează aburul comutați înapoi pe treapta de preparare termică continuă și lăsați să fiarbă încet timp de 1 oră în oala acoperită cu capac.
- Lăsați tocana de linte să se răcească.

- Efectuați verificarea numai după ce tocana de linte s-a răcit atingând temperatura de $20^{\circ}\text{C} \pm 5 \text{ K}$.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001618381 (011221)

pl, hu, ro