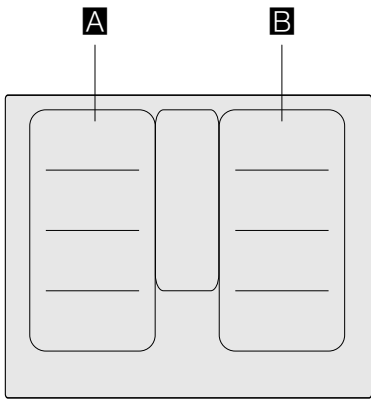


A long, rustic wooden dining table is set for a meal. The table is covered with white plates, glasses, and lit candles in a candelabra. There are also some green plants and a glass pitcher on the table. The background shows a kitchen area with wooden cabinets and a window. The lighting is warm and ambient, with large black pendant lights hanging above the table.

FŐZŐFELÜLET  
PLITĂ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS	3
[ro] INTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	39

**T6..S6...**






		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetészerű használat</b> .....	<b>4</b>		<b>PowerBoost funkció</b> .....	<b>19</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>5</b>		Bekapcsolás .....	19
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>6</b>		Kikapcsolás .....	19
	Áttekintés .....	6		<b>ShortBoost funkció</b> .....	<b>20</b>
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>7</b>		Javaslatok a használatához .....	20
	Energia-megtakarítási tanácsok .....	7		Bekapcsolás .....	20
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	7		Kikapcsolás .....	20
	<b>Főzés indukcióval</b> .....	<b>7</b>		<b>Melegen tartási funkció</b> .....	<b>20</b>
	Előnyök indukciós főzéskor .....	7		Bekapcsolás .....	20
	Edények .....	7		Kikapcsolás .....	20
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>9</b>		<b>Beállítások átvétele</b> .....	<b>21</b>
	Kezelőfelület .....	9		Aktiválás .....	21
	Főzőhelyek .....	10		<b>Sütés-érzékelő</b> .....	<b>21</b>
	Maradék hő-kijelzés .....	10		Előnyök sütéskor .....	21
	<b>Twist-Pad Twist gombbal</b> .....	<b>11</b>		Serpenyők a sütőszensorhoz .....	21
	Távolítsa el a szabályozógombot .....	11		Hőmérséklet-fokozatok .....	22
	Szabályozógomb tárolása .....	11		Táblázat .....	22
	Üzemelés szabályozógomb nélkül .....	11		Teppan Yaki és Grill a rugalmas főzőzónához .....	25
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>12</b>		<b>Gyerekszár</b> .....	<b>27</b>
	Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	12		Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása .....	27
	Főzőhely beállítása .....	12		Automatikus gyermekbiztonsági zár .....	27
	Főzési tanácsok .....	13		<b>Törlési védelem</b> .....	<b>28</b>
	<b>Rugalmas zóna</b> .....	<b>15</b>		<b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....	<b>28</b>
	Tanácsok az edények használatához .....	15		<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>29</b>
	Két független főzőhelyként .....	15		Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	30
	Egyetlen főzőhelyként .....	15		<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....	<b>31</b>
	<b>Move funkció</b> .....	<b>16</b>		<b>Edényteszt</b> .....	<b>31</b>
	Aktiválás .....	16		<b>Teljesítménykezelő (Power-Manager)</b> .....	<b>32</b>
	Kikapcsolás .....	16		<b>Tisztítás</b> .....	<b>32</b>
	<b>FlexPlus főzőzóna</b> .....	<b>17</b>		Főzőlap .....	32
	Főzőedényekre vonatkozó utasítások .....	17		Főzőfelület kerete .....	32
	Aktiválás .....	17		Szabályozógomb .....	33
	Kikapcsolás .....	17		<b>Gyakran ismételt kérdések (GYIK)</b> .....	<b>33</b>
	<b>Időfunkciók</b> .....	<b>18</b>			
	A főzési idő programozása .....	18			
	A konyhai óra .....	18			
	Stopperóra funkció .....	19			

	<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> . . . . .	<b>35</b>
	<b>Vevőszolgálat</b> . . . . .	<b>36</b>
	Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.) . . . . .	36
	<b>Próbaételek</b> . . . . .	<b>37</b>

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.neff-international.com** és az Online-Shop-ban: **www.neff-eshop.com** talál.

## **Rendeltetésszerű használat**

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

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

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

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerezni.

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

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

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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

## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A levehető kezelőelemek mágnesesek. A mágnesek elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Elektronikus implantátummal élő személyek ne hordják testközelben (pl. ing- vagy nadrágzsebben) a kezelőelemet és a szívritmus-szabályozótól való távolság legalább 10 cm legyen.

### Figyelmeztetés – Üzemzavar veszélye!

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

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

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

## A sérülések okai

### Figyelem!

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

### Áttekintés

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

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

## Környezetvédelem

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

### Energia-megtakarítási tanácsok

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

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

## Főzés indukcióval

### Előnyök indukciós főzéskor

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

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

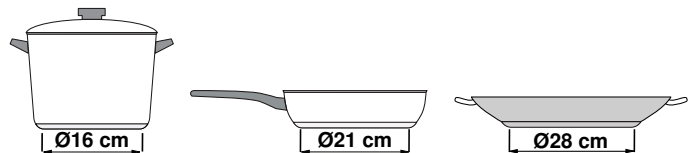
### Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

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

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

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

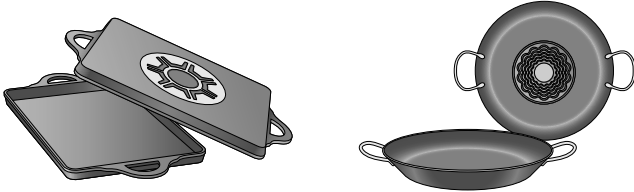


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

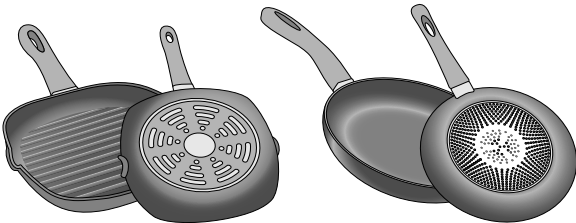


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

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



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



### Nem megfelelő edények

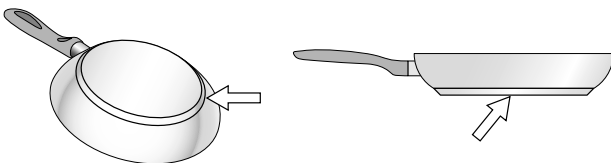
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

### Az edény aljának tulajdonságai

Az edény aljának tulajdonságai befolyásolhatják a főzési eredményt. Olyan anyagokból készült edényeket és serpenyőket használjon, amelyek egyenletesen osztják el a hőt az edényben (pl. „szendvics aljú” nemesacél edények), így időt és energiát takarít meg.

Lapos aljú edényeket használjon, az egyenetlen edényalj rontja a hőellátást.



### Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

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

### Vékony aljú vagy üres edények

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

### Edényfelismerés

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

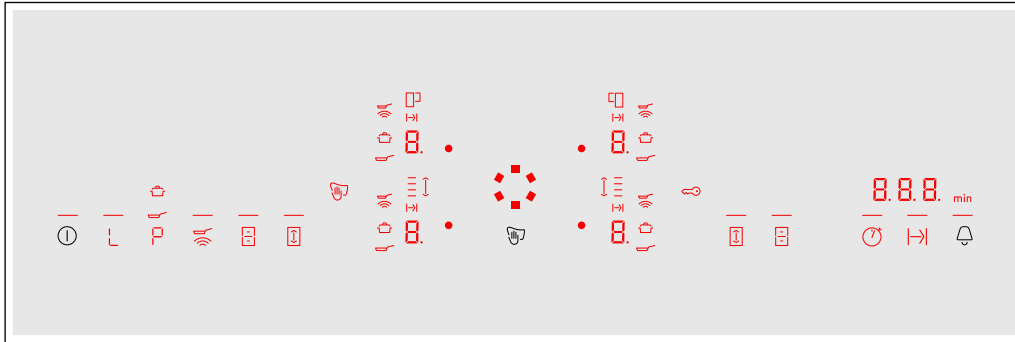


## A készülék megismerése






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

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

### Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Melegen tartási funkció
	PowerBoost és ShortBoost funkció
	Sütésérzékelő
	Rugalmas főzőzóna
	Move funkció
	Stopperóra funkció
	Főzési idő programozása
	Konyhai óra és gyerekszár

Kijelzések	
	Üzemállapot
	Főzési fokozatok
	Maradék hő
	Időzítés funkció
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	PowerBoost és ShortBoost funkció
	PowerBoost funkció
	ShortBoost funkció
	Melegen tartási funkció
	Gyerekszár
	Sütésérzékelő
	Főzési idő beállítása
	FlexPlus főzőzóna
	Rugalmas főzőzóna
	Move funkció
	Időkijelzés

### Kezelőfelületek




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

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

### Utasítások

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

## Főzőhelyek

Főzőhelyek		
	Egyszerű főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
	Rugalmas főzőzóna	Lásd → "Rugalmas zóna" fejezet
	FlexPlus főzőzóna	A FlexPlus főzőzóna mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódik be. Lásd → "FlexPlus főzőzóna" fejezet
Csak indukciós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd az → "Főzés indukcióval" fejezetet		

## Maradékhő-kijelzés

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

A maradékhő nagyságától függően az alábbi kijelzések jelennek meg:

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

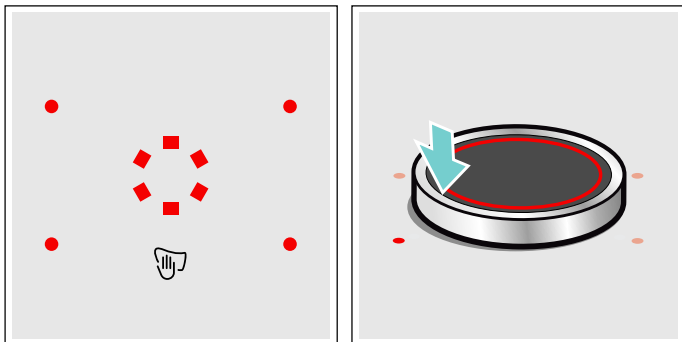
Ha főzés közben elveszi az edényt a főzőhelyről, akkor a maradékhő-kijelzés és a kiválasztott főzési fokozat felváltva villog.

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

## Twist-Pad Twist gombbal

A szabályozó felület az a beállítási tartomány, melyben a szabályozógombbal kiválaszthatja a főzőhelyeket és beállíthatja a főzési fokozatokat. A szabályozó felület tartományában a szabályozógomb automatikusan középre áll.

A szabályozógomb mágneses, és a szabályozó felületre helyezve működik. Egy főzőhely bekapcsolásához érintse meg a szabályozógombot a kívánt főzőhely magasságában. A szabályozógomb elforgatásával választhatja ki a főzési fokozatot.



A szabályozógombot úgy állítsa be a szabályozó felületen, hogy az a szabályozó felületet körülvevő kijelzések közepén helyezkedjen el.

### Utasítások

- Ha a szabályozógomb nem teljesen középen helyezkedik el, az sem befolyásolja semmi esetben a szabályozógomb működését.
- Tartsa mindig tisztán a szabályozógombot. A szennyeződések zavarhatják a működést.

## Távolítsa el a szabályozógombot.

Ha eltávolította a szabályozógombot, a kezelőfelület lezárása tisztítás céljából funkciót bekapcsol.

A szabályozógomb eltávolítható főzés közben. A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából funkció 35 másodpercre bekapcsol. Ha ezen idő elteltével a szabályozógomb nem kerül vissza a helyére, a főzőfelület kikapcsol.

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

Ha ezen 35 másodperc alatt egy fémtárgy kerül a szabályozó felület területére, előfordulhat, hogy a főzőfelület tovább fűt. A főzőlapot ezért mindig a főkapcsolóval kapcsolja ki.

## Szabályozógomb tárolása






A szabályozógomb belsejében egy erős mágnes található. Ne tegye a szabályozógombot mágneses adathordozók, pl. videokazetták, floppy lemezek, hitelkártyák vagy mágnescsíkkal rendelkező kártyák közelébe. Ezek tönkremehetnek.

Ezenkívül a tévékészülékek és képernyők meghibásodását is eredményezhetik.

**Utasítás:** A szabályozógomb mágneses. Az alsó oldalán megtapadó fémrészecskék megkarcolhatják a főzőfelületet. Mindig alaposan tisztítsa meg a szabályozógombot.

## Üzemelés szabályozógomb nélkül

A főzőfelületet szabályozógomb nélkül is működtetheti:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
  2. A következő 5 másodpercen belül egyidejűleg érintse meg és tartsa nyomva 4 másodpercig a  és a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható.
  3. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, míg a kívánt főzőhely kijelzése nem világít.
  4. Végül állítsa be a kívánt főzési fokozatot az  vagy a  szimbólummal.
- A főzőhely aktiválódott.

### Utasítások


- Az időzítő funkciót csak a szabályozógombbal kapcsolhatja be.
- A szabályozógomb bármikor visszahelyezhető a szabályozó felületre.

## A készülék kezelése

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

### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőlapot kapcsolja be és ki a főkapcsolóval.

**Bekapcsolás:** Érintse meg a ① szimbólumot. Világítanak a főzőhelyekhez tartozó szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók. A főzőhelyek mellett világít a  szimbólum. A szabályozógombot állítsa a beállítási tartományra. A főzőfelület üzemkész.

**Kikapcsolás:** Érintse meg a ① szimbólumot, amíg a kijelző ki nem alszik. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

#### Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 15 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni 4 másodpercben tárolja. Ha ez idő alatt ismét bekapcsolja a főzőfelületet, a készülék átveszi az előző beállításokat.

### Főzőhely beállítása

A szabályozógombbal állítsa be a kívánt értéket.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.

9-es főzési fokozat = legmagasabb fokozat.

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

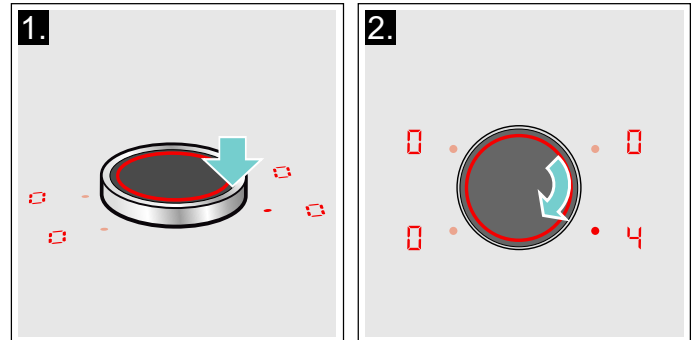
#### Utasítások

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

### Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőhelyet. Ehhez irányítsa a szabályozógombot a kívánt főzőhely magasságába.
2. Forgassa a szabályozógombot addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt főzési fokozat.




A főzési fokozatot a készülék beállította.

### Főzési fokozat módosítása

A szabályozógombbal válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.

### Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, majd forgassa a szabályozógombot, amíg megjelenik a  jelzés. A főzőhely kikapcsol, és a maradékhő-kijelzés világít.

#### Utasítások

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

## Főzési tanácsok

### Javaslatok

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

### Főzési táblázat

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

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

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
<b>Főzés, gőzölés, párolás</b>		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2.-3.	15-30
Tejberizs***	2-3	30-40
Héjában főtt burgonya	4.-5.	25-35
Sós burgonya	4.-5.	15-30
Tésztafélék, metélt*	6-7	6-10
Egytálétel	3.-4.	120-180
Levesek	3.-4.	15-60
Zöldségek	2.-3.	10-20
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	7-20
Főzés kuktában	4.-5.	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4-5	50-65
Párolt sült	4-5	60-100
Pörkölt***	3-4	50-60
<b>Párolás / sütés kevés olajjal*</b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	6-12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6-7	8-12
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5-6	10-30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm vastag)**	6-7	10-20
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsokák	6-7	8-15
Királyrák, fűrészes garnélarák	7-8	4-10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	7-8	10-20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7-8	15-20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6-7	6-10
Palacsinta (sütés egymás után)	6.-7.	-
Omllett (sütés egymás után)	3.-4.	3-10
Tükörtojás	5-6	3-6
<b>Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)</b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6-7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtésztában, tempura	6-7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8. fokozaton.		

## Rugalmas zóna

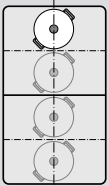
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

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

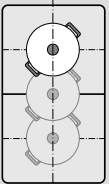
### Tanácsok az edények használatához

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

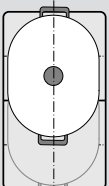
#### Egyetlen főzőhelyként



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

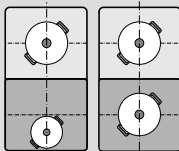


13 cm-nél nagyobb átmérő  
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



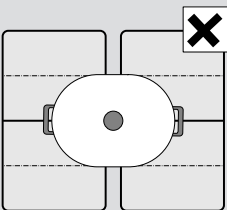
Ha a főzőedény számára egynél több főzőhelyre van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

#### Két független főzőhelyként



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

#### Javaslatok



Ha a főzőfelület egynél több rugalmas főzőzónával rendelkezik, akkor úgy helyezze rá az edényt, hogy az csak az egyik rugalmas főzőzónát fedje le. Különben a főzőhelyek nem előírászerűen kapcsolnak be, és nem érhető el megfelelő főzési eredmény.

### Két független főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna két független főzőhelyként használható.



#### Bekapcsolás

Lásd a következő fejezetet: → "A készülék kezelése"

### Egyetlen főzőhelyként

A teljes főzőzóna használata a két főzőhely összekapcsolásával.

#### A két főzőhely összekapcsolása


1. Helyezze a főzőhelyre az edényt. Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

**Utasítás:** A főzési fokozat megjelenik a rugalmas főzőzóna mindkét kijelzőjén.

#### Főzési fokozat módosítása


Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot a szabályozógombbal.

#### Új edény hozzáadása

Helyezze a főzőhelyre az új edényt, válassza ki a rugalmas főzőzóna egyik főzőhelyét, végül érintse meg kétszer a  szimbólumot. A készülék felismeri az új edényt, és az előzőleg kiválasztott főzési fokozat nem változik meg.

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

#### A két főzőhely szétválasztása

Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, majd érintse meg a  szimbólumot.

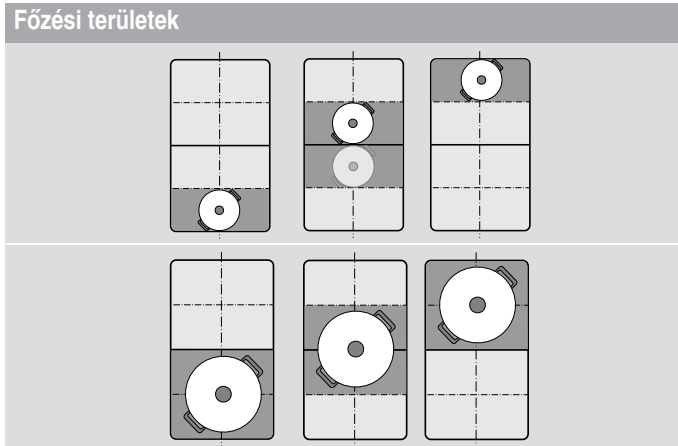
A rugalmas főzőzóna ki van kapcsolva. Ezután a két főzőhely két független főzőhelyként működik tovább.

**Utasítás:** Ha ki-, majd később újra bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll két független főzőhelyre.

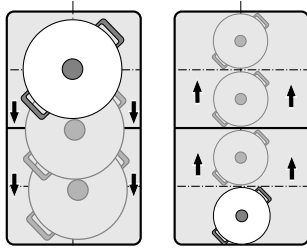
## Move funkció

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

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



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



Alapbeállítás szerinti főzési fokozatok:

Elülső terület = 9 főzési fokozat

Középső terület = 5 főzési fokozat



Hátsó terület = 2 főzési fokozat.

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

### Utasítások

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

### Aktiválás

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



### Főzési fokozat módosítása

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

### Utasítások

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

### Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum melletti kijelzés kialszik.

A funkció kikapcsol.

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



## FlexPlus főzőzóna

A főzőfelület FlexPlus főzőzónával rendelkezik, amely a két rugalmas főzőzóna között található, és mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben működik. Így nagyobb főzőedényeket használhat, és jobb főzési eredményeket érhet el.

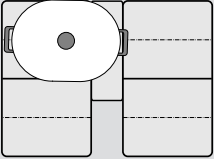
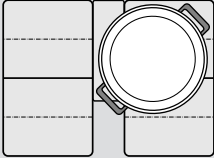
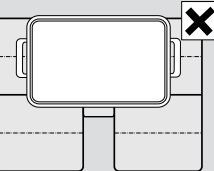
A FlexPlus főzőzóna mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódik be. Ezek egymástól független bekapcsolása nem lehetséges.

### Főzőedényekre vonatkozó utasítások

A megfelelő hőfelismerés és -elosztás érdekében helyezze az edényt középre.

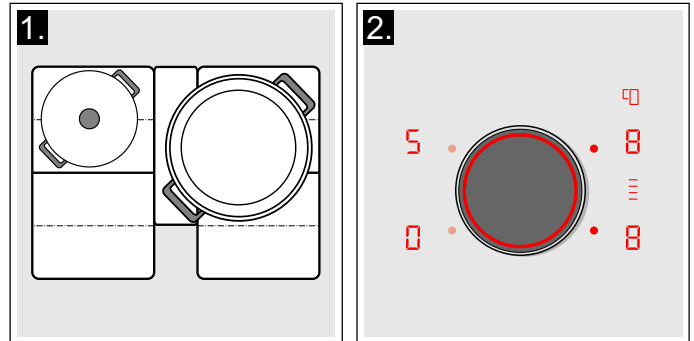
Az edény fedje a szélső főzőhelyet és a FlexPlus főzőzónát.

A főzőedény méretétől függően a rugalmas főzőzóna bekapcsolható két független főzőhelyként vagy egy főzőhelyként:

Edény elhelyezése	
	Hosszúcsás főzőedények A rugalmas főzőzóna bekapcsolása két különálló főzőhelyként vagy egy főzőhelyként.
	Nagy, kerekded főzőedény A rugalmas főzőzóna bekapcsolása egyetlen főzőhelyként.
	Az edény nem fedheti le egyszerre mindkét oldali főzőzónát és a FlexPlus főzőzónát.

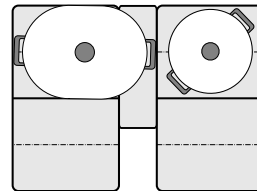
### Aktiválás

- Helyezze az edényt a főzőhelyre, és figyeljen arra, hogy az fedje a FlexPlus főzőzónát.
- Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot. A főzőhely és a FlexPlus főzőzóna kijelzői világítani kezdenek.



A FlexPlus főzőzóna be van kapcsolva.

**Utasítás:** Ha a FlexPlus főzőzóna melletti két főzőzónán edény áll, a FlexPlus főzőzóna kijelzője villoghat.



Ahhoz, hogy a FlexPlus főzőzónát hozzárendelje a megfelelő főzőzónához, emelje fel az edényt, majd tegye vissza azt a főzőzónára még a teljesítményfokozat kiválasztása előtt.

### Kikapcsolás

Vegye le az edényt a főzőhelyről. A kijelzők kialszanak. A FlexPlus főzőzóna ki van kapcsolva.

## időfunkciók

A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

### A főzési idő programozása

A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

#### Így állítsa be:

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.
2. Érintse meg a **I→I** szimbólumot. A főzőhely **I→I** kijelzése világít. Az időzítéskijelzőn világít a **00**.



3. A szabályozógombbal válassza ki a kívánt főzési időt.



A főzési idő elkezdi lefutni.

#### Utasítások

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

### Sütésérzékelő

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

#### Az idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg az **I→I** szimbólumot.

A szabályozógombbal vagy a beállítási területen módosítsa a főzési időt, vagy állítsa be a **00** lehetőséget a beprogramozott főzési idő törléséhez.

#### Az idő letelte után

A főzőhely kikapcsol. Hangjelzés hallható, a főzőhelyen megjelenik a **00** szimbólum, és az időzítéskijelzőn egy percig villog a **00**. A főzőhely kijelzője **I→I** villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

#### Utasítások

- Ha a főzési idő több főzőhelynél is be van állítva, akkor az időzítéskijelzőn mindig a legkorábban befejezendő főzési idő jelenik meg. A főzőhely **I→I** kijelzése világít.
- Egy főzőhely fennmaradó főzési idejének lekéréséhez válassza ki a megfelelő főzőhelyet. Az időtartam 10 másodpercre megjelenik.
- Legfeljebb 99 perces főzési idő állítható be.

### A konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.

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

#### Így kell a funkciót beállítani

1. Érintse meg a **00** szimbólumot, az időzítéskijelzőn megjelenik a **00** és a **-** kijelzés.
2. A szabályozógombbal válassza ki a kívánt főzési időt.
3. A kiválasztott idő megerősítéséhez érintse meg a **00** szimbólumot.

Az idő elkezdi lefutni.

#### Az idő módosítása vagy törlése

Érintse meg a **00** szimbólumot, és a szabályozógombbal módosítsa az időt, vagy állítsa **00** állásba.

#### Az idő letelte után




Hangjelzés hallható, és az időzítéskijelzőn egy percig villog a **00** kijelzés. Érintse meg újra a **00** szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

## Stopperóra funkció

A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja.



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

### Bekapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a  szimbólum és a  kijelzés.

Az idő elkezd lefutni.


### Kikapcsolás

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

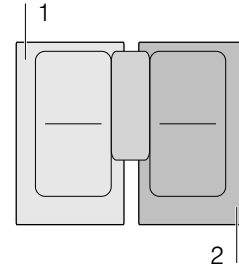
A funkció ki van kapcsolva.

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

## PowerBoost funkció




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

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







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

### Bekapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  és  kijelzések világítanak.

A funkció be van kapcsolva.


### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  és  kijelzések kialszanak. A  főzési fokozat világít a főzőhely kijelzőjén.

A funkció ki van kapcsolva.

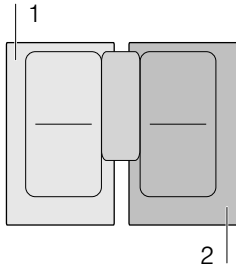
**Utasítás:** Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

## ShortBoost funkció

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

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

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






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

### Javaslatok a használathoz





- Mindig olyan főzőedényt használjon, amelyet nem melegített elő.
- Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony aljú edényeket.
- Soha ne melegítsen felügyelet nélkül üres főzőedényt, olajat, vajat vagy zsírt.
- Ne tegye rá a fedőt a főzőedényre.
- Az edényt igazítsa a főzőhely közepére. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény aljának átmérője megfelelő a főzőhely méretéhez.
- Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a(z) → "Főzés indukcióval" című fejezetben talál információkat.

### Bekapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg kétszer a  szimbólumot. A  és  kijelzések világítanak.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  és  kijelzők kialszanak. A főzőhely kijelzőjén a  főzési fokozat világít.


A funkció ki van kapcsolva.


**Utasítás:** Ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

## Melegen tartási funkció

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



### Bekapcsolás

1. Válassza ki a kívánt főzőhelyet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot.

A kijelzőn világít a .

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

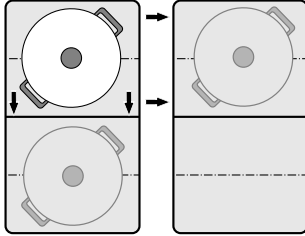
1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  kijelzés kialszik. A főzőhely kikapcsol, és a maradékhő-kijelzés világít.

A funkció ki van kapcsolva.

## Beállítások átvétele



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

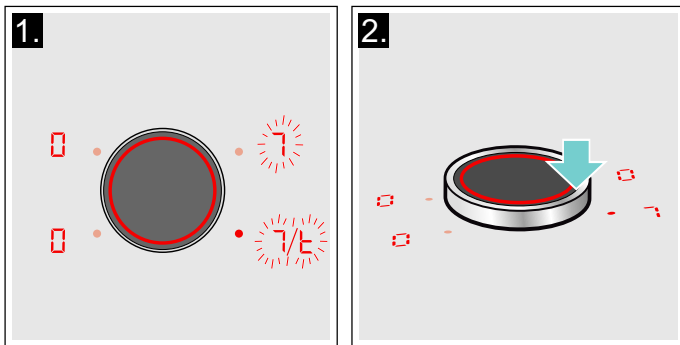
A beállítások átvételéhez helyezze át az edényt az egyik bekapcsolt főzőhelyről a másikra.



**Utasítás:** Az edények megfelelő elhelyezéséről a következő fejezetben talál további információkat: → "Rugalmas zóna".

### Aktiválás

1. Tolja át az edényt a bekapcsolt főzőhelyről egy másik főzőhelyre.  
Az eredeti főzőhelyen villog a főzési fokozat. A készülék felismeri az edényt és az új főzőhely kijelzőjén villog az előzőleg kiválasztott főzési fokozat és a  szimbólum.
2. A beállítások megerősítéséhez válassza ki az új főzőhelyet.  
Az eredeti főzőhely főzési fokozatának beállítása  lesz.



A funkció be van kapcsolva.

A beállításokat átveszi az új főzőhely.

### Utasítások

- Tolja a főzőedényt egy olyan főzőhelyre, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt főzőedény.
- A PowerBoost és a ShortBoost funkció csak akkor állítható át balról jobbra vagy jobbról balra, ha egy főzőhely sincs bekapcsolva.
- Ez a funkció mindkét főzőedényre alkalmazható, ha egy új főzőedényt helyez egy másik főzőhelyre, mielőtt megerősítette volna a beállításokat.
- Ha több edényt helyez át, a funkció csak a legutoljára áthelyezett edényre alkalmazható.

## Sütés-érzékelő

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

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

### Előnyök sütéskor

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

### Utasítások

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

### Serpenyők a sütőszensorhoz

Kaphatók kifejezetten a sütőszensorhoz alkalmas serpenyők. Ezeket az opcionális tartozékokat utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezheti be. Mindig adja meg a megfelelő hivatkozási számot.

- Z9451X0 serpenyő 15 cm-es átmérővel.
- Z9452X0 serpenyő 19 cm-es átmérővel.
- Z9453X0 serpenyő 21 cm-es átmérővel.
- Z9455X0 serpenyő 28 cm-es átmérővel. Csak a FlexPlus főzőzónához ajánlott.
- Z9417X2 teppanyaki. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.
- Z9416X2 grill-lap. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.

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

### Utasítások

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

## Hőmérséklet-fokokozatok

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

## Táblázat

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

A beállított hőmérséklet-fokokozat a használt serpenyőtől függően változik.

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

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

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>4</sup> A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>5</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

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

<sup>7</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
<b>Hal</b>		
Halfilé, natúr <sup>1</sup>	4	10 - 20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>	3	10 - 20
Garnéla <sup>1</sup>	4	4 - 8
Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
Sült hal, egész <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Tojásos ételek</b>		
Tükörtojás vajon <sup>4</sup>	2	2 - 6
Tükörtojás olajon <sup>2</sup>	4	2 - 6
Rántotta <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omlett <sup>5</sup>	2	3 - 6
Palacsinta <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Édes bundás kenyér <sup>5</sup>	3	4 - 8
Császármorzsa <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Zöldségek és hüvelyes növények</b>		
Fokhagyma <sup>3</sup>	2	2 - 10
Hagyma üvegesre párolása <sup>3</sup>	2	2 - 10
Pirított hagyma <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cukkini <sup>1</sup>	3	4 - 12
Padlizsán <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Zöld spárga sütése <sup>1</sup>	3	4 - 15
Gomba <sup>3</sup>	4	10 - 15
Zöldségek párolása olajon <sup>3</sup>	1	10 - 20
Zöldség glasszírozása <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Burgonya</b>		
Sült burgonya héjában főtt burgonyából <sup>3</sup>	5	6 - 12
Sült burgonya nyers burgonyából <sup>3</sup>	4	15 - 25
Krumplilángos <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Svájci rösztli <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glasszírozott burgonya <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>4</sup> A vaját és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>5</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

<sup>6</sup> A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforrt, adja hozzá az élelmiszert.

<sup>7</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

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



## Teppan Yaki és Grill a rugalmas főzőzónához

### Grill








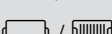
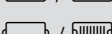
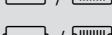
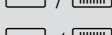


A(z) Grill alkalmazkodik a rugalmas főzőzónához. Kis vagy nagy mennyiségű húst, halat, friss zöldséget vagy kenyeret készíthet nagyon kevés olaj használatával, egyszerűen és egészségesen. A barázdált kialakítás gondoskodik arról, hogy az ételek kevesebb olajat vegyenek fel. Az egyszerű kezelésnek köszönhetően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

### Teppan Yaki





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

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

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

	Edény	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
<b>Hús</b>			
Hússzelet, natúr <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filé <sup>1</sup>		4	6 - 10
Karaj <sup>1</sup>		3	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) <sup>1</sup>		5	6 - 8
Steak, közepes (3 cm vastag) <sup>1</sup>		5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Szalonna <sup>1</sup>		3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>		3	6 - 15
Főzőkolbász <sup>1</sup>		4	8 - 20
Virslí, nyers <sup>1</sup>		4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Darált hús <sup>2</sup>		4	6 - 10

### Halak és a tenger gyümölcsei

Halfilé, natúr <sup>1</sup>		4	10 - 20
Rákok <sup>1</sup>		4	4 - 8
Garnéla <sup>1</sup>		4	4 - 8
Egész hal sütése <sup>1</sup>		3	15 - 30

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






























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

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

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

<sup>5</sup> Az olajat (az étel felületére dörzsölve) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

<sup>6</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

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

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

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

<sup>3</sup> A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.



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

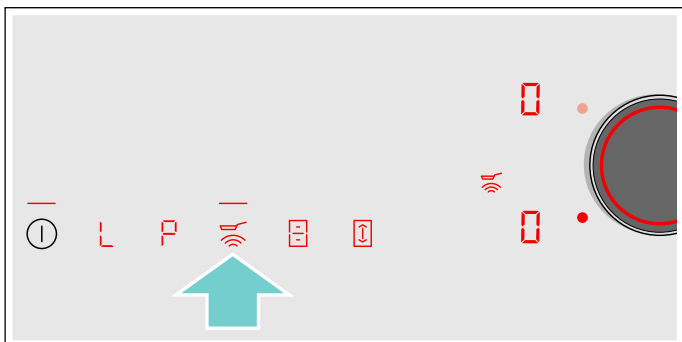
<sup>5</sup> Az olajat (az étel felületébe dörzsölve) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Szükség esetén fordítsa meg.

<sup>6</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

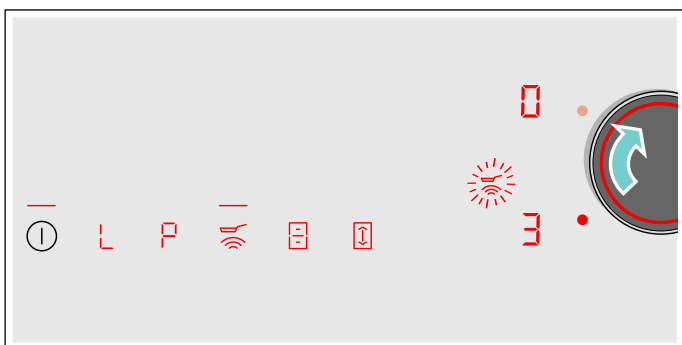
## Így állítsa be

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


1. Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A főzőhelykijelzőn világít a  szimbólum.



2. A következő 5 másodpercben válassza ki a kívánt hőmérséklet-fokozatot a szabályzógombbal.




A funkció be van kapcsolva.

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

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

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

### Sütésérzékelő kikapcsolása



Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A funkció ki van kapcsolva.


## Gyerekzár

A gyerekzárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A  kijelzés 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: Érintse meg és tartsa megérintve a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A lezárás ezzel megszűnt.

### Automatikus gyermekbiztonsági zár

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


### Be- és kikapcsolás


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



## Törlési védelem

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

Bekapcsolás: távolítsa el a szabályozógombot. A  kijelzés világít. A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. Így megtisztíthatja a kezelőfelületet anélkül, hogy megváltoztatná a beállításokat.

Kikapcsolás: 35 másodperc múlva a kezelőfelület lezárása megszűnik. A funkció idő előtti kikapcsolásához helyezze vissza a szabályozógombot és addig forgassa, amíg a  kijelzés ki nem alszik.

### Utasítások

- A rövid időes jelzőóra a lezárás bekapcsolása óta eltelt időt mutatja. A bekapcsolás után 30 másodperccel egy hangjelzés hallható. Ez azt jelzi, hogy a funkció hamarosan befejeződik.
- A tisztítás céljából történő lezárás nem befolyásolja a főkapcsoló működését. A főzőfelület bármikor kikapcsolható.



## Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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

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

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

## Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket az alapbeállításokat saját igényeire szabhatja.


Kijelzés	Funkció
<b>c 1</b>	<b>Gyerekzár</b> <b>0</b> Kézi*. <b>1</b> Automatikus. <b>2</b> A funkció ki van kapcsolva.
<b>c 2</b>	<b>Hangjelzések</b> <b>0</b> A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. <b>1</b> Csak a hibajelzés van bekapcsolva. <b>2</b> Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. <b>3</b> Minden hangjelzés bekapcsolva.*
<b>c 3</b>	<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> <b>0</b> Kikapcsolva.* <b>1</b> Bekapcsolva.
<b>c 5</b>	<b>Főzési idő automatikus programozása</b> <b>00</b> Kikapcsolva.* <b>0 1-99</b> Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
<b>c 6</b>	<b>Az időzítés funkció hangjelzésének időtartama</b> <b>1</b> 10 másodperc. <b>2</b> 30 másodperc. <b>3</b> 1 perc.*
<b>c 7</b>	<b>Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása</b> <b>A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függnnek.</b> <b>0</b> Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. */** <b>1</b> 1000 W minimális teljesítmény. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W ajánlott 13 amper esetén. <b>3.</b> 3500 W ajánlott 16 amper esetén. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... <b>9</b> vagy <b>9.</b> A főzőfelület maximális teljesítménye.**
<b>c 9</b>	<b>A főzőzóna kiválasztásának ideje</b> <b>0</b> Korlátlan: Az utoljára beállított főzőzóna marad kiválasztva.* <b>1</b> Korlátozott: A főzőzóna csak néhány másodpercig marad kiválasztva.
<b>c 11</b>	<b>A Move funkcióhoz tartozó, alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatok módosítása</b> <b>-9</b> Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az előlső főzési területhez. <b>-5</b> Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzési területhez. <b>-2</b> Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzési területhez.

<b>c 12</b>	<b>Főzőedény és főzési folyamat eredményének ellenőrzése</b>
0	Nem alkalmas
1	Nem optimális
2	Alkalmas
<b>c 0</b>	<b>Normál beállítások visszaállítása</b>
0	Egyéni beállítások.*
1	Gyári beállítások visszaállítása.


\*Gyári beállítás  
 \*\*A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.

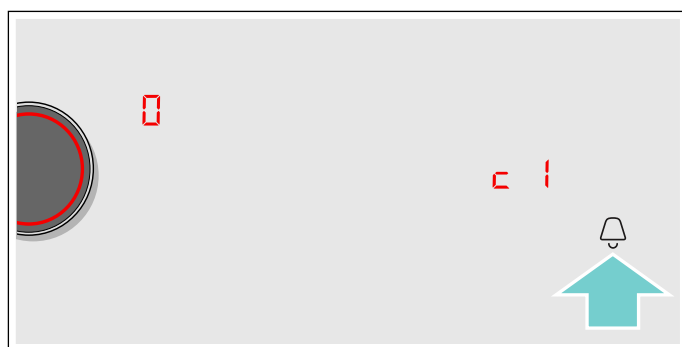
**Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:**


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

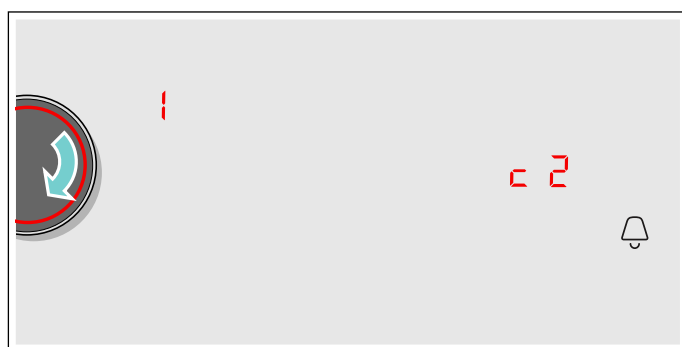
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben nyomja meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 3 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Az egyes kijelzések megjelenítéséhez forgassa el a szabályozógombot.


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

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



4. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt funkció meg nem jelenik.
5. Végül válassza ki a kívánt beállítást a szabályozógombbal.



6. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 3 másodpercig.

A készülék menti a beállításokat.

**Kilépés az alapbeállítások menüből**

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

## Energiafogyasztás kijelzése

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

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

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

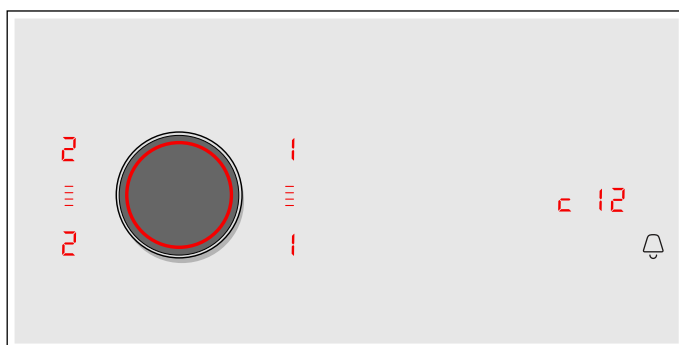
A funkció bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

## Edényteszt

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

1. A hideg főzőedényt kb. 200 ml vízzel megtöltve állítsa azon főzőhely közepére, amelynek átmérője a legjobban illik a főzőedény aljához.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **c 12**.
3. Forgassa el a szabályozógombot. A főzőhelykijelzőkön villog a **—** jelzés. A funkció be van kapcsolva.

10 másodperc elteltével megjelennek a főzőhelykijelzőn a főzés minőségére és gyorsaságára vonatkozó információk.



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

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

A funkció ismételt bekapcsolásához forgassa el a szabályozógombot.

### Utasítások

- A rugalmas főzőzóna csak egyetlen főzőhely, csak egy edényt használjon.
- Ha a használt főzőhely sokkal kisebb, mint az edény átmérője, valószínűleg csak az edény közepe melegszik fel, és az eredmény nem lesz a lehető legjobb vagy megfelelő.
- Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Alapbeállítások".
- Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna".

## Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

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

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

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

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

## Tisztítás

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

### Főzőlap

#### Tisztítás

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

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

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

Semmiképpen se használjon:

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

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

Alkalmas üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

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

#### Lehetséges foltok

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

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

### Főzőfelület kerete

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

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



## Szabályzógomb

A szabályzógomb tisztításához legjobb a langyos mosogatószeres víz. Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószeret. Ne tisztítsa a szabályzógombot mosogatógépben vagy öblítővízben. A szabályzógomb megsérülhet.

## Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

### Használat

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

A gyerekzár be van kapcsolva.

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

#### Miért villognak a kijelzők, és miért hallatszik egy hangjelzés?

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

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

#### Miért nem tudom bekapcsolni a sütőszenzort?

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

Erről a funkcióról a következő fejezetben talál további információkat: → *"Teljesítménykezelő (Power-Manager)" a(z) 32. Oldalon*

### Zajok

#### Miért hallatszanak zajok főzés közben?

Az edény aljának tulajdonságaitól függően a főzőfelület működése közben zajokat lehet hallani. Ezek a zajok normálisak, az indukciós technológia jellegzetességének számítanak, tehát nem jelentenek meghibásodást.

#### Lehetséges zajok:

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

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

##### Mély sípolás:

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

##### Sercegés:

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

##### Magas sípoló hang:

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

##### Ventilátor zaja:

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

## Edény

### Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

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

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

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, amelyekre az edényt helyezte.

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

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

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

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

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

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

## Tisztítás

### Hogyan tisztítható a főzőfelület?

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

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

## Üzemzavar – mi a teendő?

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

Kijelzés	Lehetséges ok	A hiba elhárítása
nincs	Az áramellátás megszakadt.  A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.  Zavar az elektronikában.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban.  Győződjön meg arról, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.  Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.	Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
<b>F2</b>	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehül. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
<b>F4</b>	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
<b>F5</b> + főzőfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<b>F5</b> és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
<b>F1/F6</b>	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehül, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
<b>F0</b>	A Beállítások átvétele funkció nem aktiválható	Egy tetszőleges kezelőfelület megérintésével ellenőrizze a hibakijelzést. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele funkció használata nélkül. Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
<b>F9</b>	A FlexPlus főzőzóna nem aktiválható	Egy tetszőleges kezelőfelület megérintésével ellenőrizze a hibakijelzést. A fennmaradó főzőhelyekkel a megszokott módon főzhet. Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
<b>F8</b>	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Lépjen kapcsolatba áramszolgáltatójával.
<b>U400</b>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Győződjön meg arról, hogy a főzőfelületet a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.
<b>dE</b>	Bemutató mód aktiválva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. A következő 3 másodpercen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A Bemutató mód már nem aktív.

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

### Utasítások

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



## Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alsó részén.

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

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### **Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**

**H** +361 489 5461

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

## Próbaételek

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

A táblázatban szereplő adatok az általunk használt Schulte-Ufer konyhai eszközökre vonatkoznak (4 részes készlet indukciós főzőlapokhoz, Z9442X0), melyek méretei:





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

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

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés	
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél
<b>Tejberizs főzése</b>						
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
<b>Tejberizs, fedő nélküli főzés</b> Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3	Nem
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	2.	Nem
<b>Rizs főzése*</b> Víz hőmérséklet: 20 °C						
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.	Igen
<b>Sertés szűzpecsenye sütése</b> Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C						
Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
<b>Palacsinta készítése**</b> Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként						
	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
<b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban</b> Mennyiség: 2 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)						
	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						

# Cuprins

	<b>Utilizarea conform destinației</b> . . . . .	<b>40</b>		<b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .	<b>55</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>41</b>	Activare . . . . .	.55	
	<b>Cauzele avariilor</b> . . . . .	<b>42</b>	Dezactivare. . . . .	.55	
	Vedere de ansamblu . . . . .	42		<b>Funcția ShortBoost</b> . . . . .	<b>56</b>
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>43</b>	Recomandări de utilizare . . . . .	.56	
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie. 43		Activare . . . . .	.56	
	Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .	43	Dezactivare. . . . .	.56	
	<b>Gătitul cu inducție</b> . . . . .	<b>43</b>		<b>Funcția de menținere la cald</b> . . . . .	<b>56</b>
	Avantaje la gătitul cu inducție . . . . .	43	Activare . . . . .	.56	
	Recipiente . . . . .	43	Dezactivare. . . . .	.56	
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>45</b>		<b>Transferul setărilor</b> . . . . .	<b>57</b>
	Panoul de comandă. . . . .	45	Activare . . . . .	.57	
	Zonele de gătit. . . . .	46		<b>Sistemul de senzori pentru prăjire</b> . . . . .	<b>57</b>
	Indicatorul de căldură reziduală. . . . .	46	Avantaje la prăjire. . . . .	.57	
	<b>Suport-Twist cu buton Twist</b> . . . . .	<b>47</b>	Tigăi pentru senzorul de prăjire . . . . .	.57	
	Îndepărtați butonul twist. . . . .	47	Treptele de temperatură . . . . .	.58	
	Păstrarea butonului twist . . . . .	47	Tabel . . . . .	.58	
	Funcționarea fără buton twist. . . . .	47	Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă . . . . .	.61	
	<b>Operarea aparatului</b> . . . . .	<b>48</b>	Setările vor fi efectuate astfel . . . . .	.63	
	Conectarea și deconectarea plitei . . . . .	48		<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului</b>	
	Setarea poziției de gătit . . . . .	48	<b>copiilor</b> . . . . .	<b>63</b>	
	Recomandări pentru gătit. . . . .	49	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii . . . . .	.63	
	<b>Zona Flex</b> . . . . .	<b>51</b>	Siguranță automată pentru copii. . . . .	.63	
	Recomandări pentru utilizarea recipientelor. . . . .	51		<b>Protecția la ștergere</b> . . . . .	<b>64</b>
	Folosirea ca două poziții de gătit independente. . . . .	51		<b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .	<b>64</b>
	Ca poziție de gătit unică . . . . .	51		<b>Setări de bază</b> . . . . .	<b>65</b>
	<b>Funcția Move</b> . . . . .	<b>52</b>	Accesarea setărilor de bază: . . . . .	.66	
	Activare . . . . .	52		<b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .	<b>67</b>
	Dezactivare . . . . .	52		<b>Testul vaselor de gătit</b> . . . . .	<b>67</b>
	<b>Zona FlexPlus</b> . . . . .	<b>53</b>		<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>68</b>
	Indicații cu privire la veselă . . . . .	53		<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>68</b>
	Activare . . . . .	53	Plită de gătit . . . . .	.68	
	Dezactivare . . . . .	53	Rama plitei . . . . .	.68	
	<b>Funcții de timp</b> . . . . .	<b>54</b>	Buton twist . . . . .	.69	
	Programarea timpului de preparare. . . . .	54			
	Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .	54			
	Funcția de cronometru. . . . .	55			

	<b>Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ).....</b>	<b>69</b>
	<b>Defecțiuni – ce este de făcut?.....</b>	<b>71</b>
	<b>Unitatea service abilitată.....</b>	<b>72</b>
	Numărul E și numărul FD: .....	72
	<b>Preparate de verificare .....</b>	<b>73</b>

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: **www.neff-international.com** și la magazinul online: **www.neff-eshop.com**

## **Utilizarea conform destinației**

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

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **⚠️ Instrucțiuni de siguranță importante**

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

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

### **⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!**

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

### **⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!**

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

### **⚠️ Avertizare – Pericol prin magnetizare!**

Elementele de operare detașabile sunt magnetice. Magneții pot avea influență asupra implanturilor electronice, de ex. stimulator cardiac sau pompe de insulină. Persoanele cu implanturi electronice nu trebuie să poarte în apropierea corpului elementul de operare (de ex. în buzunarul de la cămașă sau de la pantaloni), în cazul stimulatorului cardiac, trebuie păstrată o distanță minimă de 10 cm.

### **⚠️ Avertizare – Pericol de defecțiune!**

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară. Nu depozitați obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie în sertarul de sub plită. Acestea pot fi absorbite și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire. Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

### **⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!**

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

## Cauzele avariilor

### Atenție!

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

### Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

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

## Protecția mediului

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

### Recomandări pentru a reduce consumul de energie

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

### Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

## Gătitul cu inducție

### Avantaje la gătitul cu inducție

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

- Economie de timp la fierbere și prăjire.
- Economie de energie.
- Întreținere și curățare mult mai ușoare. Mâncărurile revărsate nu se lipesc foarte repede prin ardere.
- Controlul căldurii și siguranță; plita mărește sau reduce alimentarea cu căldură imediat după fiecare operare. Zona de gătit cu inducție întrerupe alimentarea cu căldură imediat ce vasul de gătit este luat de pe zona de gătit, fără ca aceasta să fi fost deconectată în prealabil.

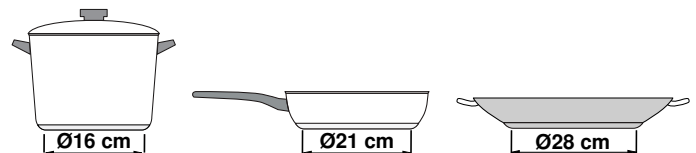
### Recipiente

Utilizați numai veselă feromagnetică pentru prepararea cu inducție, ca de exemplu:

- Veselă din oțel emailat
- Veselă din fontă
- Veselă specială din oțel inoxidabil, adecvată pentru prepararea cu inducție.

Pentru a verifica dacă vesela este adecvată pentru prepararea cu inducție, puteți consulta capitolul → "Testul vaselor de gătit".

Pentru un rezultat bun al preparării, este recomandabil ca zona feromagnetică a fundului oalei să corespundă mărimii zonei de gătit. În cazul în care vesela de pe o zonă de gătit nu este recunoscută automat, încercați din nou pe o poziție de fierbere cu un diametru mai mic.

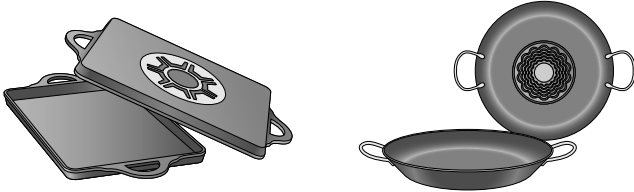


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

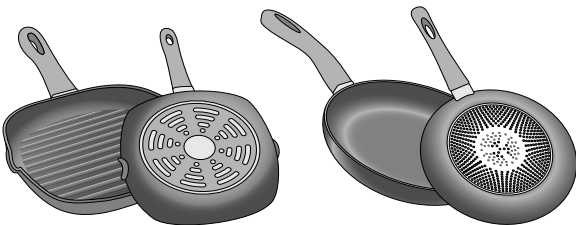


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

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



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



### Recipiente inadecvate

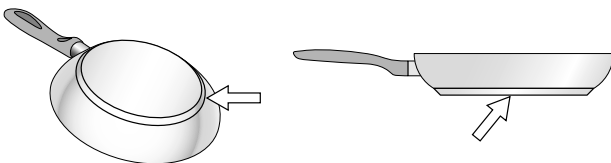
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

### Proprietăți ale fundului vasului de gătit

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

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



### Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

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

### Recipiente goale sau cu bază subțire

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

### Recunoașterea automată a vasului

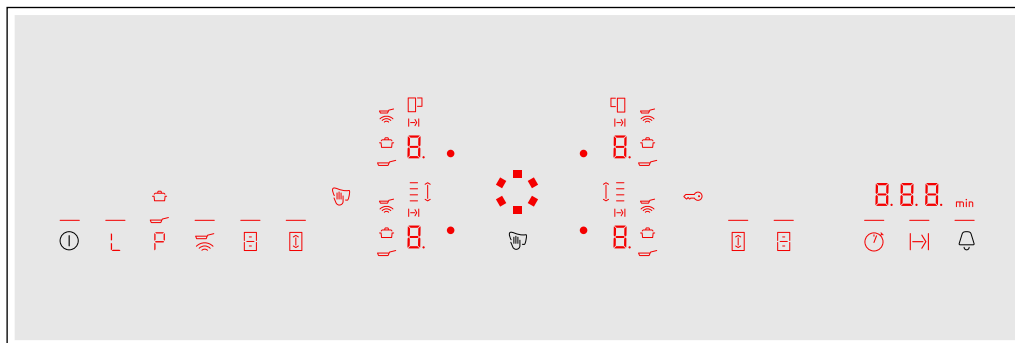
Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.










## Familiarizarea cu aparatul















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

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

### Panoul de comandă



Panourile de comandă	
	Comutatorul principal
	Funcția de menținere la cald
	Funcția PowerBoost și funcția Shortboost
	Senzor de prăjire
	Zona de gătit flexibilă
	Funcția Move
	Funcția de cronometru
	Programarea timpului de preparare
	Ceasul cu alarmă de bucătărie și siguranța pentru copii

Afișaje	
	Starea de funcționare
	Trepte de preparare termică
	Căldura reziduală
	Funcția de temporizare
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare
	Funcția PowerBoost și ShortBoost
	Funcția PowerBoost
	Funcția ShortBoost
	Funcția de menținere la cald
	Siguranța pentru copii
	Senzor de prăjire
	Setarea timpului de preparare
	Zona de gătit FlexPlus
	Zonă de gătit flexibilă
	Funcția Move
	Indicatorul timpului

### Panourile de comandă





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

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

### Indicații

- Simbolurile corespunzătoare ale panourilor de comandă se aprind în funcție de disponibilitate. Afișajele pozițiilor de gătit sau ale funcțiilor selectate se aprind cu intensitate mai mare.
- Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat. Umiditatea poate perturba funcționarea.
- Nu strângeți vase de gătit în apropierea afișajelor și a senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

## Zonele de gătit

Zone de gătit		
	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată.
	Zonă de gătit flexibilă	A se vedea secțiunea → "Zona Flex"
 / 	Zona de gătit FlexPlus	Zona de gătit FlexPlus se conectează întotdeauna împreună cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau stânga. A se vedea secțiunea → "Zona FlexPlus"
Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție"		

## Indicatorul de căldură reziduală

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

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

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

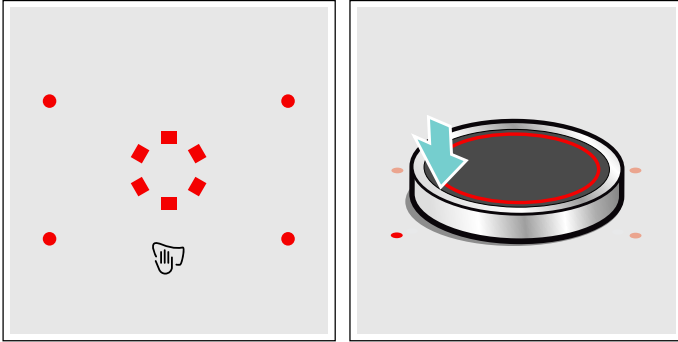
În cazul în care îndepărtați vesela de pe zona de gătit în timpul preparării, indicatorul de căldură reziduală și treapta de fierbere aleasă se aprind intermitent, alternativ.

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

## Suport-Twist cu buton Twist

Suportul twist este domeniul de setări în care, cu butonul twist, puteți selecta pozițiile de gătit și treptele de preparare termică. În domeniul suportului twist, butonul twist se centrează automat.

Butonul twist este magnetic și va fi așezat pe suportul twist. Pentru a activa o poziție de gătit, atingeți butonul twist la înălțimea poziției de gătit dorite. Prin rotirea butonului twist, selectați treapta de preparare termică.



Așezați butonul twist pe suport astfel încât să se găsească în centrul afișajelor care delimitează zona suportului twist.

### Indicații

- Chiar dacă butonul twist nu este așezat centrat exact, acest lucru nu va afecta în niciun moment modul său de funcționare.
- Mențineți butonul twist întotdeauna curat. Impuritățile pot afecta funcționarea.

### Îndepărtați butonul twist.

Atunci când butonul twist este îndepărtat, se activează funcția Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare.

Butonul twist poate fi îndepărtat în timpul gătitului. Funcția Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare va fi activată pentru 35 de secunde. Dacă după scurgerea acestei perioade, butonul twist nu este adus din nou în poziția sa, plita se deconectează.

### Avertizare – Pericol de incendiu!

Dacă pe parcursul acestor 35 de secunde este așezat un obiect metalic în zona suportului twist, este posibil ca plita să se încălzească în continuare. De aceea, deconectați întotdeauna plita de la comutatorul principal.

### Păstrarea butonului twist






În interiorul butonului twist se află un magnet puternic. Nu apropiați butonul twist de suporturi magnetice de date, ca de ex. carduri de credit sau carduri cu benzi magnetice. Acestea ar putea fi distruse.

De asemenea, pot fi provocate deranjamente la televizoare și monitoare.

**Indicație:** Butonul twist este magnetic. Particulele metalice care aderă la partea sa inferioară pot zgâria suprafața plitei. Curățați întotdeauna temeinic butonul twist.

### Funcționarea fără buton twist

Plita poate fi folosită și fără butonul twist:

1. Conectați plita de la comutatorul principal.
2. În următoarele 5 secunde atingeți concomitent simbolurile  și  timp de 4 secunde. Se emite un semnal sonor.
3. Atingeți simbolul  de mai multe ori până când se aprinde afișajul zonei de preparare dorite.
4. Apoi setați treapta de preparare termică dorită cu simbolurile  sau .

Zona de preparare va fi activată.

### Indicații


- Funcția de temporizare nu poate fi activată fără butonul twist.
- Butonul twist poate fi așezat oricând din nou pe suportul twist.

## Operarea aparatului

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

### Conectarea și deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul ①. Simbolurile aferente pozițiilor de gătit și funcțiile disponibile în acest moment se aprind. Lângă pozițiile de gătit se aprinde . Așezați butonul twist pe domeniul de setări. Plita este gata de funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul ①, până când se stinge afișajul. Toate pozițiile de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile de gătit s-au răcit suficient.

#### Indicații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de gătit sunt deconectate mai mult de 15 secunde.
- Setările alese rămân memorate timp de 4 secunde după deconectarea plitei. În cazul în care plita va fi reconectată în acest timp, vor fi preluate setările prealabile.

### Setarea poziției de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită cu butonul twist.

Treapta de preparare termică 1 = treapta cea mai redusă.

Treapta de preparare termică 9 = treapta cea mai ridicată.

Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară. Aceasta este marcată cu un punct.

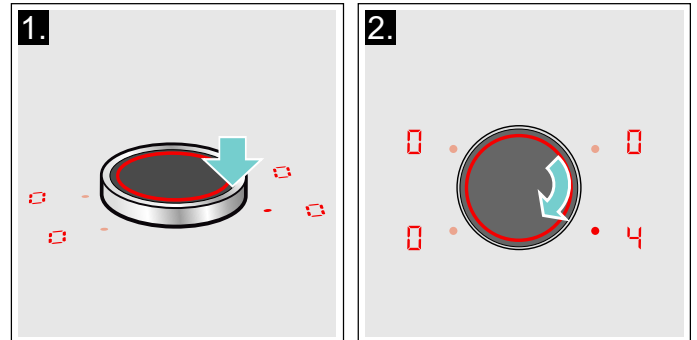
#### Indicații

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

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

Plita trebuie să fie conectată.

1. Selectați poziția de gătit. Pentru aceasta, atingeți ușor butonul twist la înălțimea poziției de gătit dorite.
2. Rotiți butonul twist până când pe afișaj se aprinde treapta de preparare termică dorită.




Treapta de preparare termică este setată.

### Modificarea treptei de preparare termică

Selectați poziția de gătit și modificați treapta de preparare termică cu butonul twist.

### Dezactivarea poziției de gătit

Selectați poziția de gătit și rotiți butonul twist până se afișează . Poziția de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

#### Indicații

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



## Recomandări pentru gătit

### Recomandări

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

### Tabel pentru preparare

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

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură	1 - 1.	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
<b>Încălzire și menținere la cald</b>		
Tocană, de ex. tocană de linte	1. - 2	-
Lapte*	1. - 2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
<b>Decongelare și încălzire</b>		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
<b>Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic</b>		
Găluște de cartofi*	4. - 5.	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
*** Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
<b>Fierbere, preparare la aburi, înăbușire</b>		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2.-3.	15-30
Orez cu lapte***	2-3	30-40
Cartofi fierți în coajă	4.-5.	25-35
Cartofi natur	4.-5.	15-30
Paste făinoase, fidea*	6-7	6-10
Tocană	3.-4.	120-180
Supe	3.-4.	15-60
Legume	2.-3.	10-20
Legume, congelate	3.-4.	7-20
Preparare în oala sub presiune	4.-5.	-
<b>Preparare înăbușită</b>		
Rulade	4-5	50-65
Friptură înăbușită	4-5	60-100
Gulaș***	3-4	50-60
<b>Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*</b>		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Șnițel congelat	6-7	6-12
Cotlet, natur sau pane**	6-7	8-12
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat**	5-6	10-30
Chiftele (3 cm grosime)**	4.-5.	20-30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6-7	10-20
Pește și file de pește, natur	5-6	8-20
Pește și file de pește, pane	6-7	8-20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6-7	8-15
Langustine, creveți	7-8	4-10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7-8	10-20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7-8	15-20
Preparate congelate, de ex. preparate la tigaie	6-7	6-10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6.-7.	-
Omelete (prăjire consecutivă)	3.-4.	3-10
Ouă ochiuri	5-6	3-6
<b>Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)</b>		
Produse congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete, congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6-7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6-7	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

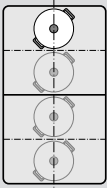
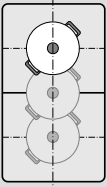
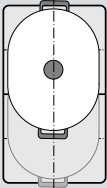
## Zona Flex

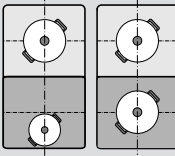
Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

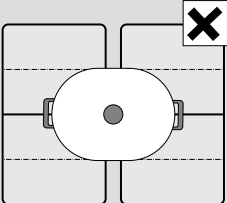
Constă din patru inductoare, care funcționează independent unele de altele. Atunci când este în funcțiune zona flexibilă de gătit, va fi activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

### Recomandări pentru utilizarea recipientelor

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

Ca poziție de fierbere unică	
	Diametrul mai mic sau egal cu 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele patru poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	Diametrul de peste 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o poziție de fierbere, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

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

Recomandări	
	La plitele cu mai mult de o zonă de gătit flexibilă, așezați vesela astfel încât să acopere numai una dintre zonele de gătit flexibile. În caz contrar, pozițiile de gătit nu vor fi activate regulamentar și nu se obține un rezultat bun al preparării.

## Folosirea ca două poziții de gătit independente

Zona de gătit flexibilă este folosită ca două poziții de gătit independente.



### Activare

A se vedea capitolul → "Operarea aparatului"

### Ca poziție de gătit unică

Folosirea întregii zone de gătit prin conectarea ambelor poziții de gătit.

### Legarea celor două poziții de gătit


- Așezați vasul de gătit. Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și setați treapta de preparare termică.
- Atingeți simbolul . Afișajul  se aprinde. Zona de gătit flexibilă este activată.

**Indicație:** Treapta de preparare termică apare în cele două afișaje ale zonei de gătit flexibile.

### Modificarea treptei de preparare termică


Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și setați treapta de preparare termică cu butonul twist.

### Adăugarea unui nou vas de gătit

Așezați noul vas de gătit, selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și atingeți apoi de două ori simbolul . Noul vas de gătit este detectat, iar treapta de preparare termică selectată anterior se păstrează.

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

### Separarea celor două poziții de gătit

Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și atingeți simbolul .

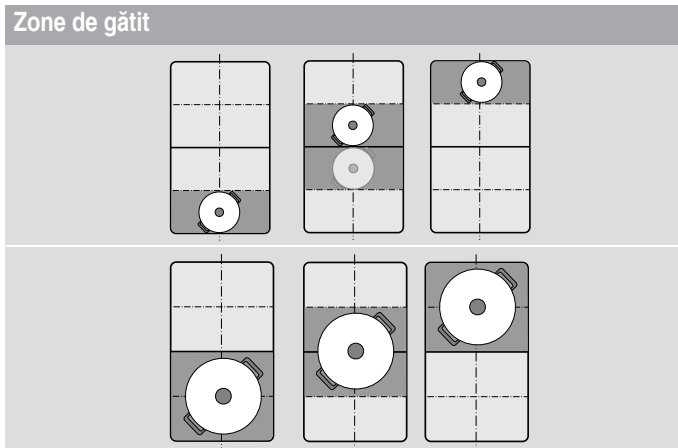
Zona de gătit flexibilă este dezactivată. Cele două poziții de gătit funcționează în continuare ca două poziții de gătit independente.

**Indicație:** În cazul în care plita va fi deconectată și reconectată mai târziu, zona de gătit flexibilă va fi comutată din nou pe două poziții de gătit independente.

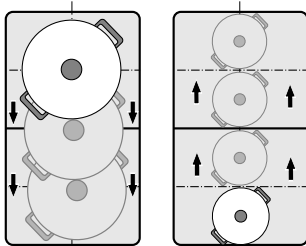
## Funcția Move

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

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



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



Trepte de preparare termică presetate:

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

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



Zona din spate = treapta de preparare termică **L**.

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

### Indicații

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

### Activare

1. Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Atingeți simbolul . Afișajul de lângă simbolul  se aprinde. Zona de gătit flexibilă va fi activată ca o singură poziție de gătit. Treapta de preparare termică a zonei pe care se găsește vasul de gătit se aprinde pe afișajul poziției de gătit din față. Funcția este activată.



### Modificarea treptei de preparare termică

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


### Indicații

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

### Dezactivare

Atingeți simbolul . Afișajul de lângă simbolul  se stinge.

Funcția a fost dezactivată.

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

## Zona FlexPlus

Plita dispune de o zonă de gătit FlexPlus, care se găsește între cele două zone de gătit flexibile și care este în funcțiune de fiecare dată cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau din stânga. Astfel pot fi utilizate vase de gătit mai mari și se pot obține rezultate mai bune ale preparării.

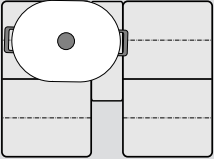
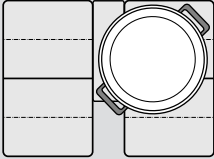
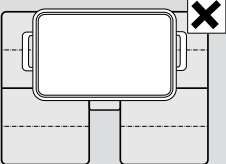
Zona de gătit FlexPlus se conectează întotdeauna în legătură cu una dintre cele două zone de gătit flexibile. Nu este posibil ca acestea să fie activate independent una de cealaltă.

### Indicații cu privire la veselă

Pentru o bună detectare și distribuție a căldurii, este recomandabil ca vasul de gătit să fie așezat centrat.

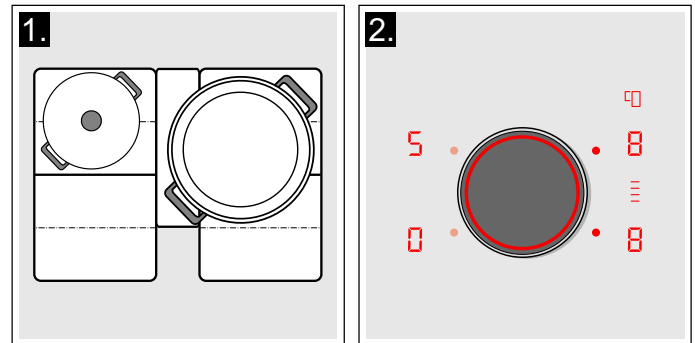
Vasul de gătit ar trebui să acopere poziția de gătit din lateral și zona de gătit FlexPlus.

În funcție de mărimea vasului de gătit, zona de gătit flexibilă poate fi activată ca două poziții de gătit independente sau ca o singură poziție de gătit:

Așezarea vaselor de gătit	
	Vas de gătit alungit Activați zona de gătit flexibilă ca două poziții de gătit independente sau ca o singură poziție de gătit.
	Vase de gătit rotunde, mari Activați zona de gătit flexibilă ca o singură poziție de gătit.
	Nu este permis ca vasul de gătit să acopere simultan cele două zone de gătit laterale și zona de gătit FlexPlus.

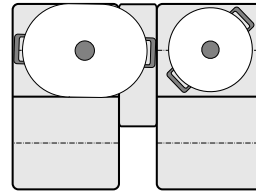
## Activare

1. Așezați vasul de gătit pe poziția de gătit și aveți grijă ca el să acopere și zona de gătit FlexPlus.
2. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită. Afișajele poziției de gătit și zonei de gătit FlexPlus se aprind.



Zona de gătit FlexPlus este activată.

**Indicație:** În cazul în care cele două zone de gătit de lângă zona de gătit FlexPlus sunt acoperite cu vase, afișajul zonei de gătit FlexPlus se aprinde intermitent.



Pentru a alocă plita FlexPlus poziției de gătit corespunzătoare, ridicați vasul și apoi așezați-l din nou pe plită, înainte de a selecta o treaptă de putere.

## Dezactivare

Luați vasul de gătit de pe poziția de gătit. Afișajele se sting.

Zona de gătit FlexPlus este dezactivată.

## Funcții de timp

Plita dvs. dispune de trei funcții ale temporizatorului:

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

### Programarea timpului de preparare

Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

#### Astfel efectuați setările:

1. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită.
2. Atingeți simbolul I→I. Se aprinde afișajul I→I al poziției de gătit. Pe afișajul temporizatorului se aprinde 00.



3. Selectați timpul de preparare dorit cu butonul twist.



Începe decrementarea timpului de preparare.

#### Indicații

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

### Senzor de prăjire

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

### Modificarea sau ștergerea timpului

Selectați poziția de gătit și apoi atingeți simbolul I→I.

Modificați timpul de preparare cu butonul twist sau în domeniul de setări, sau setați 00, pentru a șterge timpul de preparare.

### După expirarea timpului

Poziția de gătit se deconectează. Se emite un semnal sonor, poziția de gătit afișează 0 și în afișajul temporizatorului se afișează pentru un minut 00. Afișajul I→I al poziției de gătit se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare, afișajele se sting și semnalul sonor se oprește.

#### Indicații

- Dacă a fost programat un timp de preparare pentru mai multe poziții de gătit, pe afișajul temporizatorului apare întotdeauna timpul de preparare care se termină cel mai repede. Se aprinde afișajul I→I al poziției de gătit.
- Pentru a solicita afișarea timpului de preparare rămas al unei poziții de gătit: selectați poziția de gătit corespunzătoare. Timpul de preparare se afișează pentru 10 secunde.
- Puteți seta un timp de preparare de până la 99 de minute.

### Ceasul cu alarmă de bucătărie

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

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

#### Funcționarea va fi setată astfel

1. Atingeți simbolul ⏰, pe afișajul temporizatorului apar 00 și indicația —.
2. Selectați timpul dorit cu butonul twist.
3. Atingeți din nou simbolul ⏰, pentru a confirma timpul selectat.

Începe decrementarea timpului.

### Modificarea sau ștergerea timpului

Atingeți simbolul ⏰ și modificați timpul cu butonul twist sau setați-l pe 00.

### După expirarea timpului



Se emite un semnal sonor timp de un minut. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent simbolul 00. Atingeți din nou simbolul ⏰, afișajele se sting și semnalul sonor se oprește.

## Funcția de cronometru

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



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

### Activare

Atingeți simbolul . În afișajul temporizatorului se aprinde simbolul  și indicația —.

Începe decrementarea timpului.


### Dezactivare

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

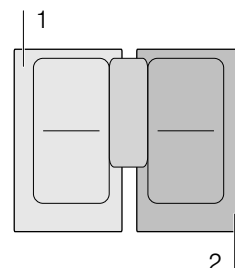
Funcția este dezactivată.

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

## Funcția PowerBoost




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

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







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

### Activare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul . Afișajele  și  se aprind. Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Selectați poziția de gătit.
  2. Atingeți simbolul . Afișajele  și  se sting. Pe afișajul poziției de gătit se aprinde treapta de preparare termică .
- Funcția este dezactivată.

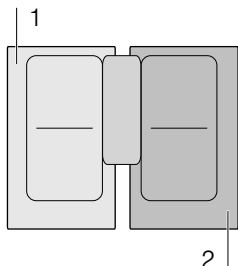
**Indicație:** În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

## Funcția ShortBoost

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

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

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






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

### Recomandări de utilizare




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

### Activare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul  de două ori. Afișajele  și  se aprind.

Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul . Afișajele  și  se sting. Pe afișajul poziției de gătit se aprinde treapta de preparare termică 5.

Funcția este dezactivată.


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

## Funcția de menținere la cald

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

### Activare


1. Selectați zona de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul .

Pe afișaj se aprinde .

Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Selectați plita.
2. Atingeți simbolul .

Afișajul  se stinge. Zona de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

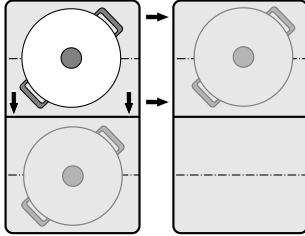
Funcția este dezactivată.



## Transferul setărilor

Cu această funcție, treapta de preparare termică și timpul de preparare programat pot fi transferate de la o poziție de gătit la alta.

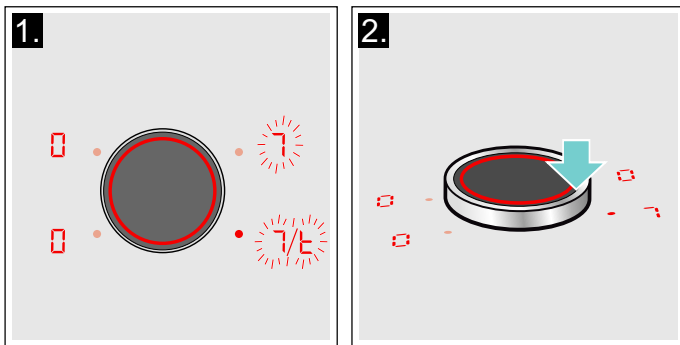
Pentru a transfera setările, așezați vasul de gătit de pe o poziție de gătit pe o altă poziție de gătit.



**Indicație:** Informații suplimentare cu privire la poziționarea corectă a vaselor de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

### Activare

- Mutați vasul de gătit de pe poziția de gătit conectată pe o altă poziție de gătit.  
La poziția de gătit inițială, treapta de preparare termică se aprinde intermitent.  
Vasul de gătit va fi detectat și în afișajul noii poziții de gătit se aprind intermitent treapta de preparare termică selectată anterior și simbolul .
- Selectați noua poziție de gătit pentru a confirma setările.  
Treapta de preparare termică a poziției de gătit inițiale va fi setată pe .



Funcția este activată.

Setările vor fi transferate către noua poziție de gătit.

### Indicații

- Deplasați vasul de gătit pe o poziție de gătit care nu este conectată, la care nu ați făcut presetările sau pe care nu stătea mai înainte niciun vas de gătit.
- Funcția PowerBoost sau ShortBoost poate fi apoi setată de la stânga spre dreapta sau de la dreapta spre stânga, în funcție de poziția de gătit activă.
- În cazul în care va fi așezat un nou vas de gătit pe o altă poziție de gătit înainte ca setările să fi fost confirmate, atunci această funcție este gata de operare pentru ambele vase de gătit.
- Dacă se mută mai multe vase de gătit, funcția este gata de operare numai pentru ultimul dintre vasele mutate.

## Sistemul de senzori pentru prăjire

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

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

### Avantaje la prăjire

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

### Indicații

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

### Tigăi pentru senzorul de prăjire

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

- Z9451X0 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- Z9452X0 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- Z9453X0 tigaie cu un diametru de 21 cm.
- Z9455X0 tigaie cu un diametru de 28 cm.  
Recomandat numai pentru zona de gătit FlexPlus.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.
- Z9416X2 placă pentru grill. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.

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

### Indicații

- Senzorul de prăjire a fost setat special pentru acest tip de tigăi.
- Asigurați-vă că diametrul bazei tigăii corespunde dimensiunii poziției de fierbere. Așezați cratița în centrul poziției de fierbere.

- Pe zonele de gătit flexibile este posibil ca, în cazul unei mărimi diferite a tigăii sau în cazul unor tigăi poziționate greșit, senzorul de prăjire să nu fie activat. A se vedea capitolul → "Zona Flex".
- Alte tigăi se pot încălzi excesiv. Temperatura se poate instala sub sau peste treapta de temperatură aleasă. Încercați mai întâi cu cea mai redusă treaptă de temperatură și modificați-o după cum este necesar.

## Treptele de temperatură

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

## Tabel

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

Treapta de temperatură setată variază în funcție de tigaia utilizată.

Preîncălziți tigaia, adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
<b>Carne</b>		
Șnițel, natur <sup>1</sup>	4	6 - 10
Șnițel, pane <sup>1</sup>	4	6 - 10
File <sup>2</sup>	4	6 - 10
Cotlete <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Șnițel vienez <sup>1</sup>	4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Friptură, mediu (grosime 3 cm) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Mușchi Julien <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Slănină <sup>1</sup>	2	5 - 8
Carne tocată <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hamburger (grosime 1,5 cm) <sup>1</sup>	3	6 - 15
<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.		
<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.		
<sup>3</sup> Amestecați regulat.		
<sup>4</sup> Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.		
<sup>5</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.		
<sup>6</sup> Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.		
<sup>7</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.		

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

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

<sup>3</sup> Amestecați regulat.

<sup>4</sup> Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

<sup>5</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

<sup>6</sup> Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

<sup>7</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.

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

## Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă

### Grill

































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






















### Teppan Yaki

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

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

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

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

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

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

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

<sup>3</sup> Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.



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

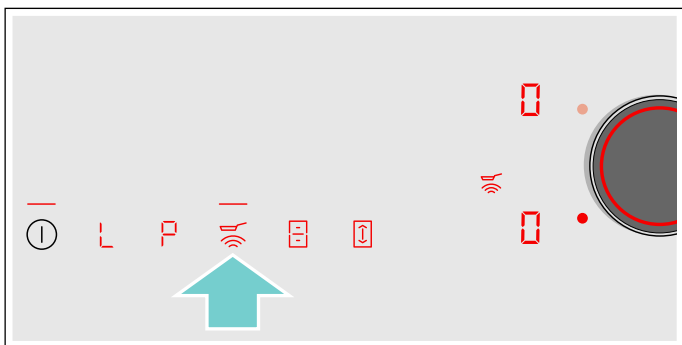
<sup>5</sup> Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

<sup>6</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.

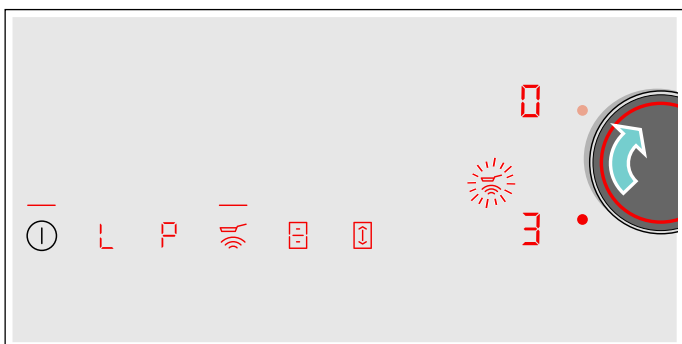
## Setările vor fi efectuate astfel

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


1. Selectați poziția de gătit și atingeți simbolul . Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde .



2. În următoarele 5 secunde selectați treapta de temperatură dorită cu butonul Twist.




Funcția este activată.

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

3. Atunci când s-a atins temperatura de prăjire, turnați întâi uleiul în tigaie și apoi adăugați alimentele.

**Indicație:** Întoarceți alimentele pentru ca acestea să nu se ardă.

## Deconectarea senzorului de prăjire



Selectați poziția de gătit și atingeți simbolul . Funcția este dezactivată.


## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul siguranței pentru copii, împiedicați conectarea plitei de către copii.

### Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Activare: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Afișajul  se aprinde pentru 10 secunde. Plita este blocată.

Dezactivare: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Blocarea este anulată.

### Siguranță automată pentru copii


Cu această funcție, siguranța pentru copii se activează automat întotdeauna când se oprește plita de gătit.


### Conectarea și deconectarea

În capitolul → "Setări de bază" puteți afla cum să conectați siguranța pentru copii

## Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este pornită, se pot modifica setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de funcția Blocarea panoului de comandă în scopul curățării.

Activare: îndepărtați butonul twist. Se aprinde afișajul . Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Acum suprafața panoului de comandă poate fi curățată, fără a se modifica setările.

Dezactivare: după 35 de secunde, panoul de comandă va fi deblocat. Pentru a termina funcția mai repede, așezați din nou butonul twist și rotiți-l până când afișajul  se stinge.

### Indicații

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

## Deconectarea automată de siguranță

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

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

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

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



## Setări de bază

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


Afișaj	Funcție
<b>c 1</b>	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> <b>0</b> Manual*. <b>1</b> Automat. <b>2</b> Funcție dezactivată.
<b>c 2</b>	<b>Semnale sonore</b> <b>0</b> Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. <b>1</b> Numai semnalul de operare greșită este conectat. <b>2</b> Numai semnalul de confirmare este conectat. <b>3</b> Toate semnalele sonore sunt conectate.*
<b>c 3</b>	<b>Afișarea consumului de energie</b> <b>0</b> Dezactivat.* <b>1</b> Activat.
<b>c 5</b>	<b>Programarea automată a timpului de preparare</b> <b>00</b> Deconectat.* <b>0 1:99</b> Perioadă de timp până la oprirea automată.
<b>c 6</b>	<b>Durata semnalului sonor al funcției de temporizare</b> <b>1</b> 10 secunde. <b>2</b> 30 secunde. <b>3</b> 1 minut.*
<b>c 7</b>	<b>Funcția Power Management. Limitarea puterii totale a plitei</b> <b>Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei.</b> <b>0</b> Dezactivat. Putere maximă plită. */** <b>1</b> 1000 W putere minimă. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> Se recomandă 3000 W pentru 13 amperi. <b>3.</b> Se recomandă 3500 W pentru 16 amperi. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> Se recomandă 4500 W pentru 20 amperi. ... <b>9</b> sau <b>9.</b> Puterea maximă a plitei.**
<b>c 9</b>	<b>Timpul de selectare a zonei de gătit</b> <b>0</b> Nelimitat: se păstrează ultima zonă de gătit selectată.* <b>1</b> Limitat: zona de gătit rămâne selectată doar pentru câteva secunde.
<b>c 11</b>	<b>Modificarea treptelor de putere presetate pentru funcția Move</b> <b>-9</b> Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din față. <b>-5</b> Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din mijloc. <b>-L</b> Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din spate.

<b>c 12</b>	<b>Verificarea veselei de gătit și a rezultatului procesului de preparare</b>
0	Neadecvat
1	Nu este optim
2	Adecvat
<b>c 0</b>	<b>Revenirea la setările standard</b>
0	Setări personalizate.*
1	Revenirea la setările din fabrică.


\*Setarea din fabrică  
\*\*Puterea maximă a plitei este afișată pe plăcuța de identificare.

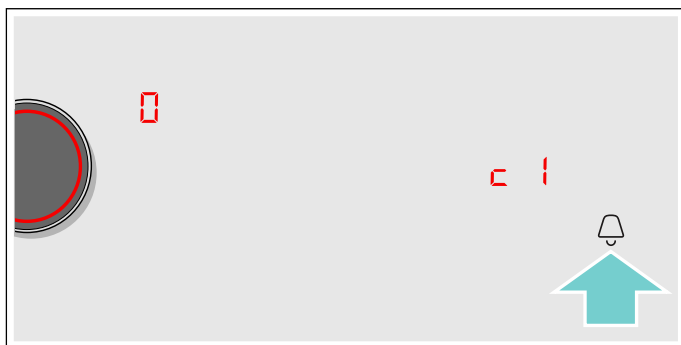
## Accesarea setărilor de bază:


Plita trebuie să fie deconectată.

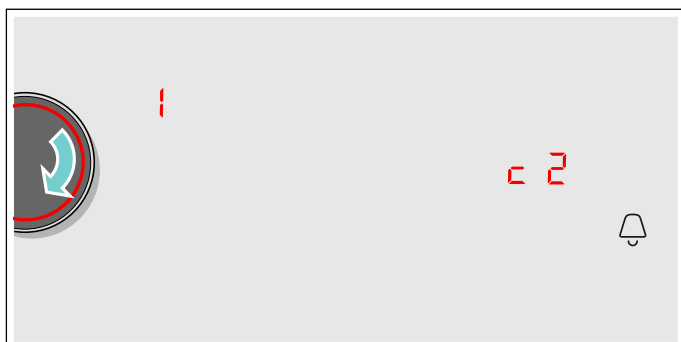
1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat simbolul  timp de cca. 3 secunde. Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Rotiți butonul twist pentru a putea vedea fiecare afișaj individual.

Informații despre produs	Afișaj
Lista unităților de service abilitate	01
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	95.
Numărul de fabricație 2	05

3. Printr-o atingere repetată a simbolului , ajungeți la setările de bază. Pe afișaje se aprind **c 1** și **0** ca presetare.



4. Atingeți repetat simbolul , până când apare funcția dorită.
5. Apoi selectați setarea dorită în domeniul de setări cu butonul twist.



6. Atingeți simbolul  pentru cel puțin 3 secunde.

Setările au fost salvate.

## ieșirea din reglajele de bază

Opriți plita de gătit de la întrerupătorul principal.

## Afișajul consumului de energie

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

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

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

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

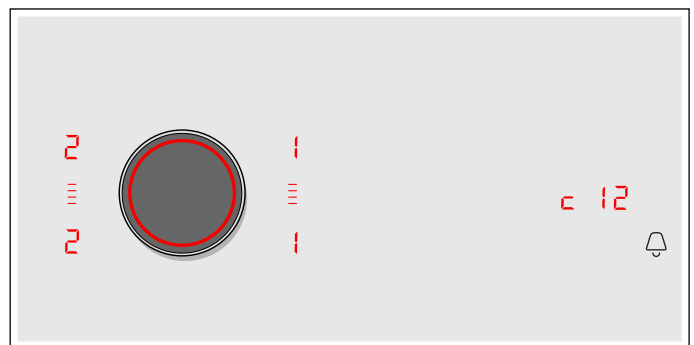
## Testul vaselor de gătit

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

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

1. Așezați vasul de gătit rece cu cca. 200 ml de apă în centru, pe acea poziție de gătit al cărui diametru se potrivește cel mai bine cu fundul vasului.
2. Mergeți la setările de bază și selectați setarea **c 1 2**.
3. Rotiți butonul twist. În afișajele pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **—**. Funcția este activată.

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



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

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

Pentru a activa din nou funcția, rotiți butonul twist.

### Indicații

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

## PowerManager

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

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

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

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

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

## Curățarea

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

### Plită de gătit

#### Curățarea

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

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

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

Nu utilizați în niciun caz:

- Detergent de vase nediluat
- Detergenți pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive gen spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparată de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

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

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

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

#### Pete posibile

Resturi de calcar și de apă	Curățați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice.*
-----------------------------	--

Zahăr, amidon din orez sau mase plastice	Curățați imediat. Utilizați o răzuitoare pentru sticlă. Atenție: pericol de arsuri.*
--	--

\* Ulterior, curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet.

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

#### Rama plitei

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

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

## Buton twist

Pentru curățarea butonului twist, este indicat să utilizați soluție caldă de detergent de vase. Nu folosiți produse de curățare agresive sau abrazive. Nu curățați butonul twist în mașina de spălat vase sau în apă de clătire. Astfel, acesta ar putea suferi deteriorări.

## Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

### Utilizare

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

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

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

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

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

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

#### De ce nu poate fi activat senzorul pentru prăjire?

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

Informații suplimentare cu privire la această funcție găsiți în capitolul → *"PowerManager" la pagina 68*

### Zgomote

#### De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

În funcție de natura fundului veselei de gătit, pot fi generate zgomote la funcționarea plitei. Aceste zgomote sunt normale, ele fac parte din tehnologia cu inducție și nu indică nicio defecțiune.

#### Zgomote posibile:

##### Bâzâit adânc ca la un transformator:

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

##### Fluierat adânc:

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

##### Fâșâit:

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

##### Fluierături înalte:

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

##### Zgomot de ventilator:

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

## Vase de gătit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Curățare

### Cum se curăță plita?

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

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

## ? Defecțiuni – ce este de făcut?

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

Afișaj	Cauza posibilă	Remediarea erorii
niciunul	Este întreruptă alimentarea cu curent electric.  Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni.  Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul unui alt aparat electric dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu curent electric.  Asigurați-vă că aparatul a fost conectat conform schemei de conexiuni.  Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Afișajul — se aprinde intermitent în afișajele pozițiilor de gătit	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
<b>F2</b>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat poziția de gătit corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți orice simbol al plitei.
<b>F4</b>	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate pozițiile de gătit au fost deconectate.	
<b>F5</b> + treaptă de preparare termică și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți găti în continuare.
<b>F5</b> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, poziția de gătit a fost deconectată.	Îndepărtați oala. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea indicatorului de eroare, puteți găti în continuare.
<b>F1/F6</b>	Poziția de gătit este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dvs. de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reporniți poziția de gătit.
<b>F0</b>	Funcția Transferul setărilor nu poate fi activată	Verificați indicatorul de eroare prin atingerea în orice punct a panoului de comandă. Puteți găti ca de obicei, fără a folosi funcția Transferul setărilor. Contactați unitatea service abilitată.
<b>F9</b>	Zona de gătit FlexPlus nu poate fi activată	Verificați indicatorul de eroare prin atingerea în orice punct a panoului de comandă. Puteți găti ca de obicei cu pozițiile de gătit rămase. Contactați unitatea service abilitată.
<b>F8</b>	Poziția de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. A se vedea capitolul
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Luați legătura cu furnizorul dvs. de curent electric.
<b>U400</b>	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că aceasta a fost conectată conform schemei de conexiuni.
<b>dE</b>	Modul Demo este activat	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Așteptați 30 de secunde și reporniți-o. În următoarele 3 minute, atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo este dezactivat.

Nu așezați oale fierbinți lângă sau pe panoul de comandă.

### Indicații

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

## Unitatea service abilitată

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

### **Numărul E și numărul FD:**

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

Plăcuța de fabricație cu numerele o găsiți:

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

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

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

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

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

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



## Preparate de verificare

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

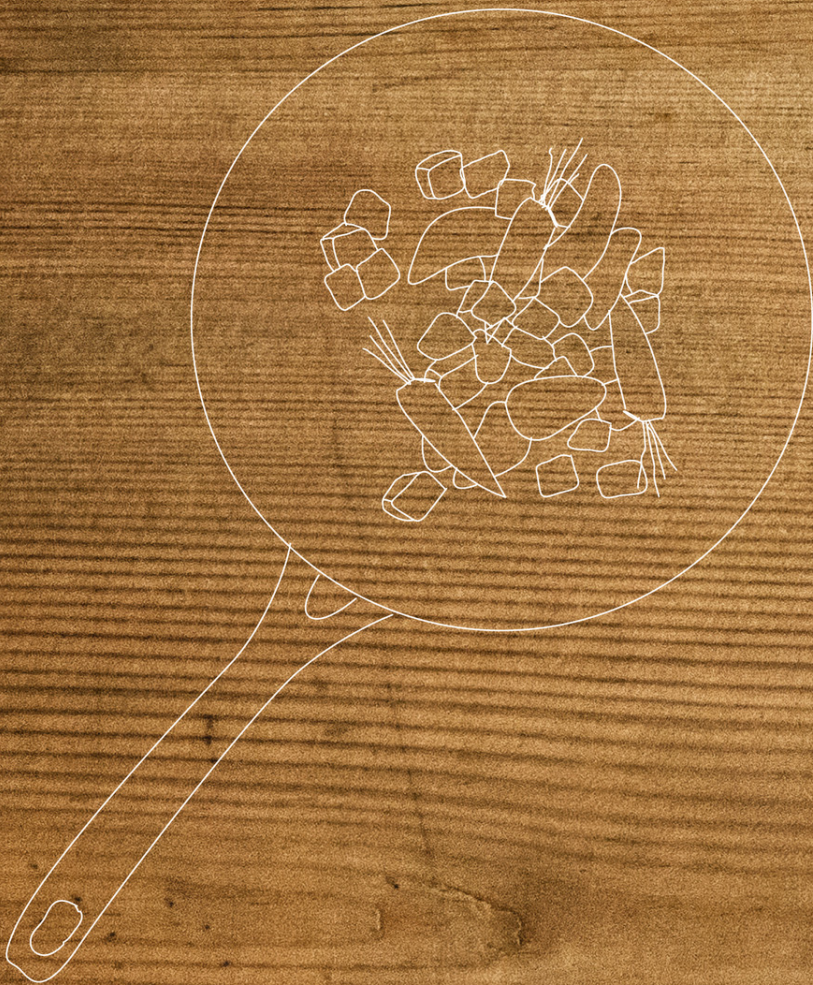
Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție Z9442X0) cu următoarele dimensiuni:

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

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

Preparate de verificare	Vesală	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
<b>Prepararea orezului cu lapte</b>						
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setati treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea. Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Când laptele a atins cca. 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3	Nu
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Nu	2.	Nu
<b>Prepararea orezului*</b>						
Temperatura apei: 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.	Da
<b>Pulpă de porc prăjită</b>						
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C						
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
<b>Prepararea clătitorilor**</b>						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
<b>Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați</b>						
Cantitatea: 2 l ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Oală Ø 22 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	Nu	9	Nu
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001401242  
981001(01)  
hu, ro