



BOSCH



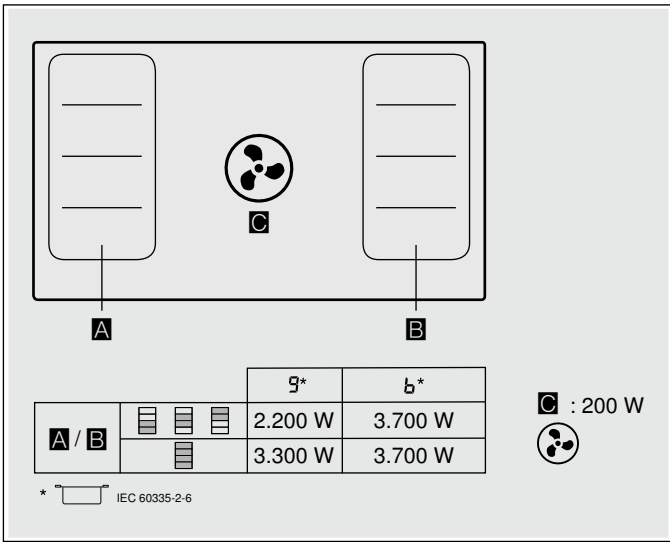
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Flexindukciós főzőlap beépített elszívórendszerrel

PXX8..D3.E

[hu] Használati utasítás

Flexindukciós főzőlap beépített elszívórendszerrel



Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		ShortBoost funkció	22
	Fontos biztonsági előírások	5	Javaslatok a használatához 22 Bekapcsolás 22 Kikapcsolás 22		
	A sérülések okai	7		Melegen tartási funkció	22
	Környezetvédelem	8	Bekapcsolás 22 Kikapcsolás 22		
	Energiamegtakarítás	8		Beállítások átvétele	23
	Környezetbarát ártalmatlanítás	8	Aktiválás 23		
	Főzés indukcióval	8		Főzősegéd funkciók	24
	Előnyök indukciós főzéskor	8	Főzősegéd funkciók 24 Megfelelő edények 24 Szenzorok és extra tartozékok 25 Funkciók és főzési fokozatok 25 Ajánlott ételek 28 A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása 33 Megfelelőségi nyilatkozat 34		
	Edények	8		Gyerekszár	35
	A készülék megismerése	10	Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása 35 Automatikus gyermekbiztonsági zár 35		
	Az Ön új készüléke	10		Törlési védelem	35
	Kiegészítő tartozékok	10		Automatikus biztonsági kikapcsolás	35
	Kezelőfelület	11		Alapbeállítások	36
	Maradék hő-kijelzés	11	Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: .. 38		
	Főzőszenzor funkció (opcionális)	12		Energiafogyasztás kijelzése	38
	Üzem módok	12		Edényteszt	39
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	12		Teljesítménykezelő (Power-Manager)	39
	Az első üzembe helyezés	12		Tisztítás	40
	A készülék kezelése	13	Tisztítószerek 40 Tisztítandó alkatrészek 41 Főzőfelület kerete (csak keretes főzőfelülettel rendelkező készülékeknél) 41 Főzőlap 41 Ventilátor 41 Túlfolyó tartályának tisztítása 44 Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő 44		
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	13			
	Főzőhely beállítása	13			
	A ventilátor be- és kikapcsolása	14			
	Intenzív fokozat	14			
	Automatikus indítás	14			
	Szenzorvezérelt automata üzemmód	15			
	Utánfutás funkció	15			
	Főzési tanácsok	15			
	Rugalmas zóna	18			
	Tanácsok az edények használatához	18			
	Két független főzőhelyként	18			
	Egyetlen főzőhelyként	18			
	Move funkció	19			
	Aktiválás	19			
	Kikapcsolás	19			
	Időfunkciók	20			
	A főzési idő programozása	20			
	A konyhai óra	20			
	Stopperóra funkció	21			
	PowerBoost funkció	21			
	Bekapcsolás	21			
	Kikapcsolás	21			

	Gyakran ismételt kérdések (GYIK)	45
	Üzemzavar – mi a teendő?	46
	Vevőszolgálat	48
	E-szám és FD-szám	48
	Próbaételek	49

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

Rendeltetészerű használat

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

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

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

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

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 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.

A főzőfunkciók használata esetén a beállított főzőhelynek illeszkednie kell ahhoz a főzőhelyhez, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel ellátott fazék található.

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló orvosi eszközzel rendelkező személyek különösen ügyeljenek az indukciós főzőlapok használatakor, illetve amikor működő indukciós főzőlap közelében tartózkodnak. Kérje orvosa segítségét, vagy tájékozódjon a készülék gyártójánál, hogy a készülék megfelel-e a hatályos előírásoknak és vannak-e esetleges összeférhetlenségek.

⚠ Fontos biztonsági előírások

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

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

A veszélyes vagy robbanásveszélyes anyagok és gőzök elszívása tilos.

Ügyeljen arra, hogy apró darabok, illetve folyadék ne kerüljön a készülékbe.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

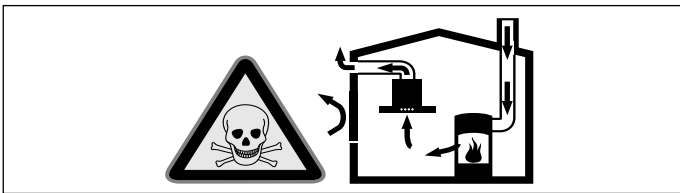
⚠ Figyelmeztetés – Fulladásveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Életveszély!

A visszaszívott égéstermék mérgezést okozhat.

Mindig gondoskodjon elegendő betáplált levegőről, ha a készüléket légkivezetéses üzemmódban egy belső levegőtől függő tűzhellyel egyidejűleg használja.

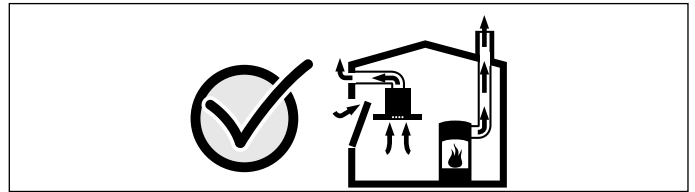


A belső levegőtől függő tűzhelyek (pl. gáz-, olaj-, fa- vagy széntüzelésű fűtőberendezések, átfolyós vízmelegítők, melegvízkészítő rendszerek) elszívják az égéslevegőt a felállítási térből, és egy füstgáz-berendezésen (pl. kürtőn) keresztül a szabadba vezetik az elhasznált gázt.

Egy bekapcsolt páraelszívó készülékkel együtt működtetve a konyhából és a szomszédos helyiségekből elszívódik a belső levegő – elegendő betáplált levegő nélkül vákuum keletkezik. A kürtőből vagy az elszívó aknából a mérgező gázokat visszaszívja a lakóhelyiségekbe.

- Ezért mindig gondoskodni kell az elegendő betáplált levegőről.
- Egy levegőbefúvó/elszívó szekrény egyedül nem biztosítja a határérték betartását.

Veszélytelen üzemeltetés csak akkor lehetséges, ha a tűzhely felállítási terében nem lépik túl a 4 Pa (0,04 mbar) vákuumot. Ez akkor érhető el, ha nem lezárható nyílásokon keresztül, pl. az ajtóknban, ablakokban, beépített levegőbefúvó/elszívó szekrénnel való összekötésben vagy más műszaki megoldások révén, az égéslevegő szabadon utána áramolhat.



Minden esetben kérje ki az illetékes kéményseprő mester tanácsát, aki a ház teljes szellőztető rendszerét meg tudja ítélni, és javasolja Önnek a megfelelő szellőztetési intézkedéseket.

Ha a páraelszívót kizárólag keringtető üzemmódban használják, az üzemeltetés korlátozások nélkül lehetséges.

⚠ 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.
- A zsírszűrőben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

A zsírszűrőt havonta legalább egyszer tisztítsa meg.

A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.

- A szűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak. A készüléket a leírtak szerint tisztítsa meg. Tartsa be a tisztítási intervallumokat. A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.
- Bekapcsolt elszívásnál a zsírszűrőben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak. A készülék közelében soha ne használjon nyílt lángot (pl. flambírozás). A készüléket csak akkor szerelje fel egy szilárd tüzelőanyagokkal (pl. fa vagy szén) működő tűzhely fölé, ha rendelkezésre áll egy zárt, le nem vehető burkolat. Nem keletkezhet hulló szikra.

⚠ 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.
- A szűrő fedele a főzőfelületen nagyon felforrósodik. Soha ne tegye a szűrő fedelét a főzőfelületre. Ne helyezzen edényeket vagy más forró tárgyakat a szűrő fedelére.
- Használat után minden esetben kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével. Ne várja meg, amíg a használaton kívüli főzőlap automatikusan kikapcsol.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék üzem közben felforrósodik. Ha forró folyadék kerül a készülékbe, hagyja lehűlni a készüléket legalább két órán keresztül, mielőtt eltávolítaná a szűrő fedelét, a fém zsírszűrőt, a tartályt, a túlfolyótartályt vagy a készülék burkolatának fedelét.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a 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 – Elektromágneses veszélyek!

- Ez a készülék megfelel az elektromágneses biztonságra és összeférhetőségre vonatkozó előírásoknak. Ennek ellenére a szívritmus-szabályozóval vagy inzulinpumpával rendelkezők lehetőség szerint ne tartózkodjanak a készülék közelében és ne használják azt. Nem garantálható, hogy a forgalomban lévő összes ilyen készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó hatályos előírásoknak, és az sem garantálható, hogy nem jön létre interferencia, amely veszélyezteti a készülék megfelelő működését. Lehetséges, hogy az egyéb készülékekkel (pl. hallókészülék) rendelkezők zavaró hatásokat észlelnek.
- A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő mágneses. A mágneses részek károsíthatják az elektronikus implantátumok, pl. pacemakerek vagy inzulinpumpák működését. Az elektromos implantátumot viselő személyek ezért ne hordják ruhájuk zsebében a hőmérséklet-érzékelőt, és tartsák azt legalább 10 cm távolságban a pacemakertól vagy más orvosi eszköztől.

⚠ 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.
- Az edények és főzőfelületek nagyon felforrósodnak. Soha ne nyúljon át a forró főzőfelület vagy edény felett.
- A vezeték nélküli főzőszenzorban egy elem található, amely magas hőmérséklet hatására megsérülhet. Vegye le a szenzort az edényről, és hőforrásoktól távol tárolja.
- A hőmérséklet-érzékelő nagyon forró lehet a fazékról való eltávolításkor. A tapasz levételéhez használjon edényfogó kesztyűt vagy egy konyharuhát.
- A nem megfelelő wokserpenyők balesetet okozhatnak. Csak a gyártótól származó, különleges tartozékként kapható wokserpenyőt használjon.

⚠ 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.

 A sérülések okai**Figyelem!**

- A kemény és hegyes tárgyak károsíthatják a felületet. Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.
- Károsodás veszélye az edények üresen való melegítése miatt. Soha ne melegítse üresen az edényeket.
- A forró edények vagy serpenyők károsíthatják a felületet. Soha ne helyezzen forró edényeket vagy serpenyőket a kezelőfelületre, a főzőfelület keretére vagy a szűrő fedelére.
- Károsodás veszélye alumíniumfólia vagy műanyagdobozok miatt. Soha ne tegyen alumíniumfóliát vagy műanyagdobozt a forró főzőhelyre. Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.
- Károsodás veszélye. A szűrőfedél eltörésének veszélye. Óvatosan vegye le a szűrő fedelét. Ne hagyja leesni a szűrőfedeleket.
- A felület károsodása, elszíneződések és foltok a nem megfelelő tisztítószer miatt. Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
- A felület károsodása és elszíneződése az edények súrlódása miatt. Emelje fel az edényeket, és ne tolja odébb őket.
- A felület károsodása és foltok az odaégett ételek miatt. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
- A felület károsodása só, cukor vagy homok miatt. Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
- A felület károsodása durva aljú edények miatt. Használat előtt ellenőrizze az edényeket.
- A felület károsodása vagy felületi sérülések cukor vagy magas cukortartalmú ételek miatt. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

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

Energiamegtakarítás

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát használ el. Használjon üvegből készült fedőt, amelyen keresztül bepillantathat az edénybe anélkül, hogy fel kellene emelnie a fedőt.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Ügyeljen a következőre: az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjét adják meg, amely általában nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra. Így energiát takarít meg.
- A ventilátor hatékony és kevés zajjal történő működése érdekében főzéskor mindig gondoskodjon a megfelelő levegőellátásról.
- A ventilátorfokozatot igazítsa a konyhai pára mértékéhez. Az intenzív fokozatot csak szükség esetén használja. Az alacsonyabb ventilátorfokozat alacsonyabb energiafogyasztást jelent.
- Intenzív konyhai pára esetén idejében válasszon magasabb ventilátorfokozatot. A konyhában már szétterjedt konyhai pára esetén a ventilátor hosszabb működése szükséges.
- Kapcsolja ki a készüléket, ha már nincs rá szükség.
- A szellőzés hatékonyságának növelése és a tűzveszély elkerülése érdekében a szűrőt a megadott időközönként tisztítsa, ill. cserélje.

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:

- Időmegetakarítás 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.

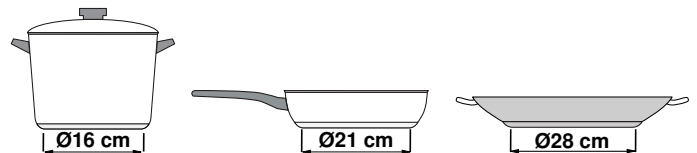
Edények

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.

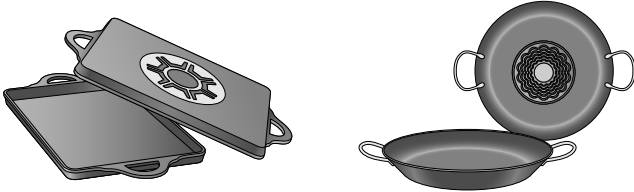


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna" a(z) 18. Oldalon .

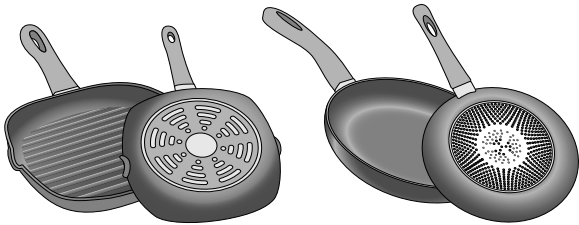


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- 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

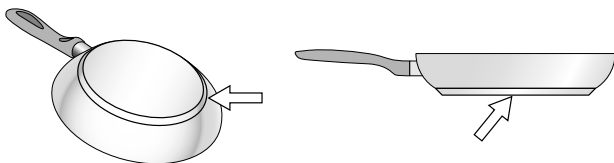
Soha ne használjon indukciós adapterlemezt és a következő anyagokból készült edényeket:

- 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.

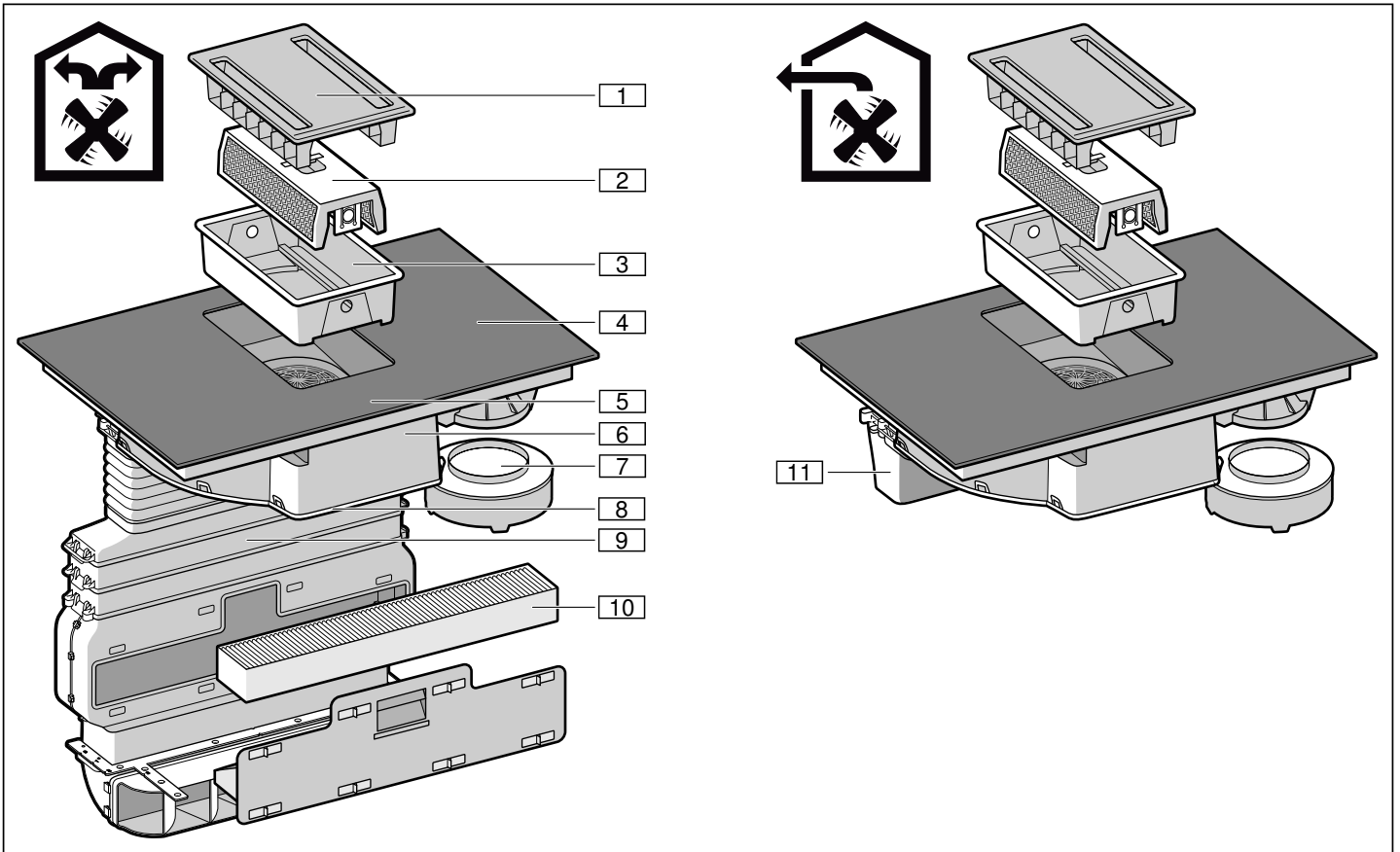
A készülék megismerése

A főzőhelyek méretére és teljesítményére vonatkozó információkhoz lásd.

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

Ebben a fejezetben ismertetjük a kijelzéseket és kezelőelemeket. Ezenkívül megismerkedhet a készülék különböző funkcióival.

Az Ön új készüléke



Sz.	Megnevezés
1	Szűrő fedele
2	Fém zsírszűrő
3	Tartályok
4	Főzőfelület
5	Kezelőfelület
6	Ventilátor burkolata
7	Túlfolyó tartálya
8	Készülék burkolata
9	Csővezetés*
10	Aktívszén-szűrő*
11	Levegőelszívó cső**

*csak légkeringtetéses üzemmódban

**csak légkivezetéses üzemmódban

Kiegészítő tartozékok

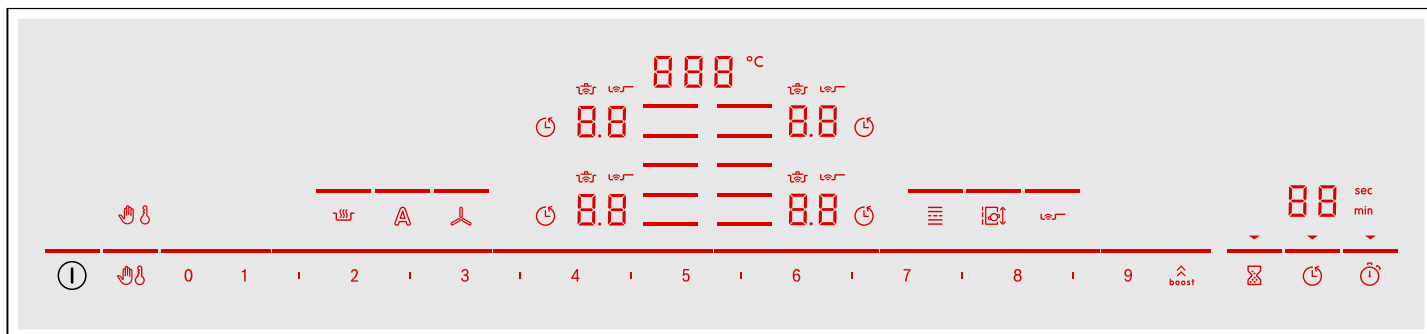
Légkivezetési készlet	HEZ381400
Légkeverési készlet	HEZ381500
Aktívszén-szűrő	HEZ381700

Megfelelő edények

Vannak olyan serpenyők, amelyek optimálisak a sütőszensor-funkcióval való használatra. Ezeket utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezheti be. Mindig adja meg a megfelelő hivatkozási számot.

15 cm átmérőjű serpenyő	HZ390210
19 cm átmérőjű serpenyő	HZ390220
21 cm átmérőjű serpenyő	HZ390230
Teppanyaki. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.	HEZ390512
Grill-lap. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.	HEZ390522

Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
①	A készülék be- és kikapcsolása
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából / a gyerekzár bekapcsolása
	Főzőhely kiválasztása
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Főzési fokozatok beállítása / szellőzés beállítása
	Melegen tartási funkció bekapcsolása
	Szenzorvezérelt automata üzemmód bekapcsolása szellőzéshez / Automata funkció bekapcsolása szenzorvezérelt utánfutással
	A főzőfelület és a szellőzés beállítási területe közötti váltás/Telítettségi kijelzés visszaállítása
	Rugalmas főzőzóna bekapcsolása
	Move funkció bekapcsolása
	Sütőszenzor bekapcsolása
	Powerboost és Shortboost funkció bekapcsolása a főzési fokozatokhoz / Intenzív ventilátorfokozat bekapcsolása
	Konyhai óra programozása
	Főzési idő beállítása
	Stopperóra funkció bekapcsolása

Kijelzések	
	A kezelőfelület tisztítás céljából lezárva / gyerekzár
	Üzemállapot
	Főzési fokozatok/ventilátorfokozatok
	Maradékhő
	Főzőfunkciók
	Ventilátor
	Automata üzemmód ventilátorhoz
	Rugalmas főzőzóna
	Move funkció
	Sütőszenzor
	Intenzív ventilátorfokozat
	Konyhai óra
	Főzési idő beállítása
	Stopperóra funkció
	PowerBoost funkció

Kijelzések	
	ShortBoost funkció
	Melegen tartási funkció
	Főzőfunkciók hőmérséklete
	Időzítés funkció
	Időzítési kijelzések
	Fém zsírszűrő telítettségének kijelzése
	Aktívzén-szűrő telítettségének kijelzése

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.

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

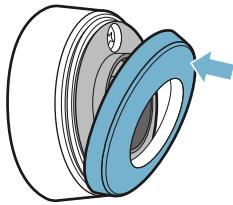
Ha főzés közben elveszi az edényt a főzőhelyről, akkor a maradékhő-kijelzés és a kiválasztott főzési fokozat felváltva villog.

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

Főzőszenzor funkció (opcionális)

A készülék verziójától függően a hőmérséklet-érzékelő vagy a készülék tartozéka, vagy kiegészítő tartozékként megrendelhető az alábbi cikkszámom.

Hőmérséklet-érzékelő	HZ39050
----------------------	---------



Üzem módok

Ezt a készüléket elszívó- vagy keringtető üzemmódban használhatja.

Kivezetéses üzemmód



A beszívott levegőt a zsírszűrők megtisztítják, és egy csőrendszeren keresztül elvezetik a szabadba.

Utasítás: Az elhasznált levegőt sem egy működésben lévő füst- vagy füstgázvezető kúrtóba, sem olyan aknába nem szabad elvezetni, amely azoknak a helyiségeknek a szellőztetésére szolgál, ahol a tűzhelyek el vannak helyezve.

- Ha az elhasznált levegőt üzemen kívül lévő füst- vagy füstgázvezető kúrtóba vezetik el, be kell szerezni az illetékes kéményseprő mester hozzájárulását.
- Ha az elhasznált levegőt a külső falon vezetik keresztül, teleszkópos beépített szekrényt kell használni.

Légkeringetési üzemmód



A beszívott levegőt a zsírszűrő és egy aktív szén-szűrő megtisztítja, majd a készülék visszavezeti a konyhába.

Utasítás: A szagok megkötéséhez légkeringetési üzemmódban be kell építenie egy aktív szén-szűrőt. A készülék légkeringetési üzemmódban történő üzemeltetésének különböző lehetőségeit tekintse meg a prospektusban, vagy kérdezze meg a szakkereskedőt. Az ehhez szükséges tartozékokat a szaküzletben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban vásárolhatja meg.



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

A készülék első használata előtt vegye figyelembe a következő útmutatást:

Alaposan tisztítsa meg a készüléket és tartozékait.

Mielőtt elkezdené használni új készülékét, el kell végeznie néhány beállítást.

Az első üzembe helyezés

Utasítás: A készülék kiszállításkor légkeringetési üzemmódra van beállítva.

Lehetséges beállítások:

- Légkeringetési üzemmódban a **17** kijelzőn a **0** érték (gyári beállítás) van beállítva.
- Légkivezetési üzemmódban a **17** kijelzőn a **1** érték van beállítva.

A készülék átállításához légkivezetési üzemmódra lásd → "Alapbeállítások" a(z) 36. Oldalon .

A készülék kezelése

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

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A szűrő fedele a főzőfelületen nagyon felforrósodik. Soha ne tegye a szűrő fedelét a főzőfelületre. Ne helyezzen edényeket vagy más forró tárgyakat a szűrő fedelére.

Utasítás: A ventilátort a főzés kezdetén kapcsolja be, és csak néhány perccel a főzés befejezése után kapcsolja ki. Így lehet a leghatásosabban megszüntetni a konyhai párárt.

Utasítás: A készüléket soha ne üzemeltesse a tartály, a fém zsírszűrő és a szűrőfedél nélkül.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: Érintse meg a ① szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. Világítanak a főzőhelyekhez tartozó szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók. A főzőhelyek mellett világít a 0.0 szimbólum. A főzőfelület üzemkés.

Kikapcsolás: érintse meg a ① szimbólumot, amíg a főzőhelykijelzők ki nem alszanak. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 30 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva és a szellőzés ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőhely beállítása

Állítsa be a kívánt főzési fokozatot a **1** és **9** közötti szimbólumokkal.

1 főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.

9 főzési fokozat = legmagasabb fokozat.

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ez a beállítási tartományban a **1** szimbólummal van jelölve.

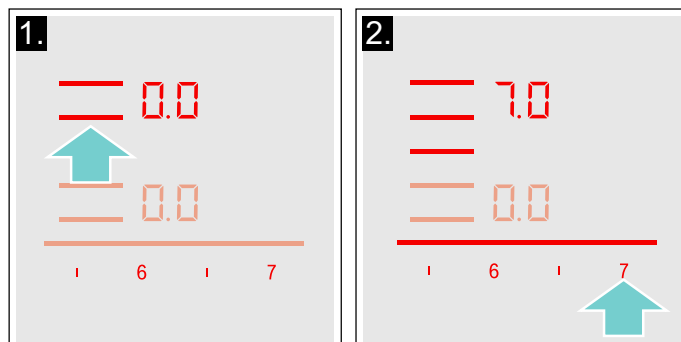
Utasítások

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

Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát . A kijelzés fényesebben világít.
2. Végül válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozatot a készülék beállította.

Főzési fokozat módosítása

Válassza ki a főzőhelyet, és végül a beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa értékre. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

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.
- Az elszívást külön ki kell kapcsolni. → "A ventilátor kikapcsolása" a(z) 14. Oldalon

A ventilátor be- és kikapcsolása





Utasítás: A teljesítményfokozatot mindig az aktuális körülményekhez igazítsa. Erős pára képződés esetén is magasabb teljesítményfokozatot válasszon.



Utasítás: Ha nincs fém zsírszűrő, a ventilátor nem kapcsolható be. Helyezzen be egy fém zsírszűrőt. A főzőfelületek funkciói fém zsírszűrő nélkül is elérhetők. → "Tisztítás" a(z) 40. Oldalon

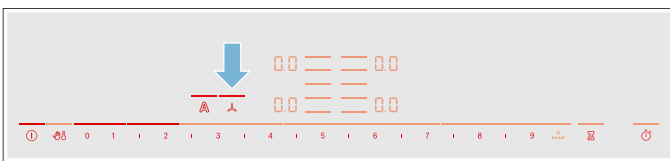
Utasítás: A szellőzőnyílásokat ne takarja el tárgyakkal. Ne helyezzen edényeket a szűrő fedelére. Másként csökken a ventilátor teljesítménye.


Utasítás: Magas edényeknél nem garantálható az optimális elszívási teljesítmény. Az elszívási teljesítményt javíthatja egy ferdén elhelyezett fedővel.

A ventilátor bekapcsolása


Utasítás: Ha a  és  szimbólumok nem jelennek meg, helyezze be megfelelően a fém zsírszűrőt. → "Tisztítás" a(z) 40. Oldalon
Megjelenik a  és a  szimbólum. Bekapcsolhatja a szellőzést.




1. Érintse meg a  szimbólumot.
A szellőzés  teljesítményfokozaton indul. A beállított teljesítményfokozat a beállítási területen jelenik meg.
Utasítások
 - A szellőzés teljesítményfokozatainak beállítása közben nem módosíthatja a főzési fokozatokat.
 - Egy néhány másodperces időtartam áll rendelkezésére a szellőzés teljesítményfokozatának kiválasztására. Ezután ismét a főzési fokozatok beállítására használhatja a beállítási területet.
2. Válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot a beállítási területen.
A beállított teljesítményfokozat a beállítási területen jelenik meg.



3. Másik teljesítményfokozat beállításához érintse meg a  szimbólumot, és a beállítási területen állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot.
A beállított teljesítményfokozat a beállítási területen jelenik meg.

A ventilátor kikapcsolása

Ha ki szeretné kapcsolni a készüléket, érintse meg a  szimbólumot. Ha a ventilátort szeretné kikapcsolni, tegye a következőket:

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. A beállítási területen válassza a  szimbólumot.
3. A főzőfelület beállítási területére váltáshoz érintse meg a  szimbólumot.



Utasítás: A kiválasztott alapbeállításoktól függően indul az utánfutás a készülék kikapcsolása után.

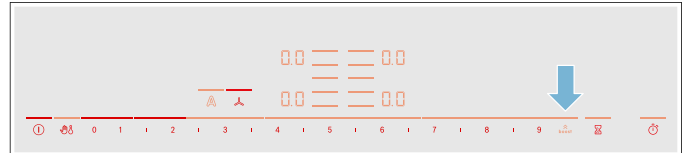
Intenzív fokozat


Erős szag- vagy füstképződésnél kapcsolja be az intenzív fokozatot. Ekkor a ventilátor rövid ideig maximális teljesítménnyel működik. Kis idő múlva magától visszakapcsol egy alacsonyabb fokozatra.

Bekapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Érintse meg a  szimbólumot.



A  fényesebben világít és a  szimbólum fölötti vonal világít. Az intenzív fokozat be van kapcsolva.



Utasítás: 8 perc elteltével a készülék magától visszakapcsol a  teljesítményfokozatra.

Utasítás: Néhány másodperc elteltével ismét a főzési fokozatok beállítási területe jelenik meg.

Kikapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Csúsztassa az ujját a beállítási terület felett, amíg meg nem jelenik a  vagy egy másik teljesítményfokozat.

Automatikus indítás

A kiválasztott alapbeállításoktól függően a következő opciók választhatók, miután kiválasztott egy teljesítményfokozatot egy főzőzónához:

- A szellőzés nem indul.
- A szellőzés azon a teljesítményfokozaton indul, amelyet a szenzor választ.
- A szellőzés egy beállított teljesítményfokozaton indul.

Az alapbeállításoknál válassza ki a kívánt opciót. Ezenkívül az alapbeállításokban módosíthatja a szenzor érzékenységét is. → "Alapbeállítások" a(z) 36. Oldalon

Szenzorvezérelt automata üzemmód

Bekapcsolás

1. Érintse meg a ① szimbólumot.
2. Érintse meg a A szimbólumot.
Az optimális teljesítményfokozat beállítása egy szenzor segítségével, automatikusan történik. A A szimbólum fölötti vonal fényesebben világít.



Kikapcsolás

Érintse meg a A szimbólumot.

A A szimbólum fölötti vonal nem világít tovább. A szenzorvezérelt automata üzemmód ki van kapcsolva.

Utasítás: A szellőzés a szenzor által beállított ventilátorfokozaton működik tovább.

Utánfutás funkció

Az utánfutás funkció használata esetén a szellőztetőrendszer a kikapcsolás után néhány percig tovább működik. Így eltávolítja a még megmaradt konyhai gőzt. Ezután a szellőztetőrendszer automatikusan kikapcsol.

Az alapbeállításoknál a következő lehetőségeket választhatja az utánfutáshoz:

- Utánfutás kikapcsolása
- Automata funkció bekapcsolása szenzorvezérelt utánfutással
- Utánfutás bekapcsolása meghatározott időtartamra meghatározott teljesítményfokozaton

Utasítás: Az utánfutás csak akkor kapcsol be, ha legalább egy főzőhelyet legalább egy percre bekapcsolt.

Ha bekapcsolta a szenzorvezérelt utánfutást használó automata funkciót, az utánfutás alatt a A szimbólum és a A szimbólum fölötti vonal világít.

Kikapcsolás

Érintse meg a ① vagy a A szimbólumot.

Az utánfutás funkció azonnal befejeződik.

Ha az alábbi feltételek egyike teljesül, az utánfutás funkció kikapcsol:

- Az utánfutási idő letelt.
- A készüléket ismét bekapcsolja.
- A szenzor bekapcsolt automata funkció esetén szenzorvezérelt utánfutással megfelelő helyiséglevegő-minőséget állapít meg.

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

Főzési táblázat

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

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej*	1.5 - 2.5	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc*	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs***	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sós burgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3.5 - 4.5	120 - 180
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3.5 - 4.5	7 - 20
Főzés kuktában	4.5 - 5.5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt***	3 - 4	50 - 60

*Fedő nélkül

** Fordítsa meg többször.

***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Párolás / sütés kevés olajjal*		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	6-12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6-7	8-12
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5-6	10-30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (2 cm vastag)**	6-7	10-20
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-15
Királyrák, fűrészes garnélarák	7-8	4-10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	7-8	10-20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7-8	15-20
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10
Palacsinta (sütés egymás után)	6.5-7.5	-
Omlett (sütés egymás után)	3.5-4.5	3-10
Tükörtojás	5-6	3-6
Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	6-7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtesztában, tempura	6-7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4-5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.		

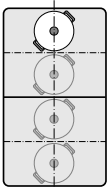
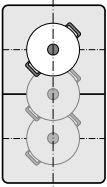
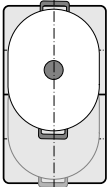
Rugalmas zóna

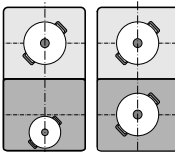
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

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

Tanácsok az edények használatához

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

Egyetlen főzőhelyként	
	13 cm-es vagy annál kisebb átmérő Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható négy pozíció közül valamelyiknek.
	13 cm-nél nagyobb átmérő Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.
	Ha a főzőedény számára egynél több főzőhelyre van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

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

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


- Helyezze a főzőhelyre az edényt. Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
- Érintse meg a  szimbólumot. A kijelző világít. A főzési fokozat megjelenik az alsó főzőhely kijelzőjén.

A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

Főzési fokozat módosítása


Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási tartományban.

Új edény hozzáadása

Helyezze a tűzhelyre az új edényt, válassza ki a rugalmas főzőzóna egyik főzőhelyét, végül érintse meg kétszer a  szimbólumot. A készülék felismeri az új főzőedényt, és fenntartja az előbb beállított főzési fokozatot.

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

A két főzőhely szétválasztása

Válassza ki a rugalmas főzőzóna egyik főzőhelyét, és érintse meg a  szimbólumot.

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

Utasítások

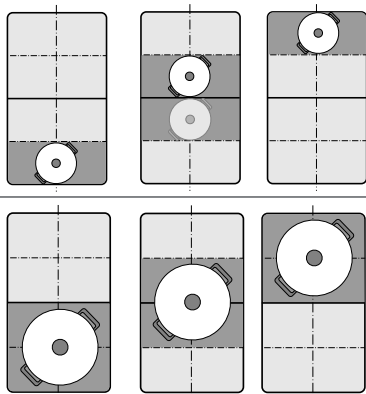
- Ha ki-, majd később újra bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll két független főzőhelyre.
- A rugalmas főzőzóna konfigurációs beállításainak módosításához lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások".

Move funkció

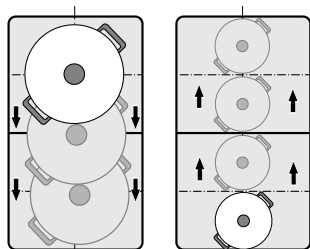
Ezzel a funkcióval a három főzési területre osztott, teljes főzőzóna bekapcsol, amelynek főzési fokozatai előre be vannak állítva.

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

Főzési területek



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



Alapbeállítás szerinti főzési fokozatok:

Elülső terület = **9** főzési fokozat

Középső terület = **5** főzési fokozat



Hátsó terület = **1.5** főzési fokozat

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

Utasítások

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

Aktiválás

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



Főzési fokozat módosítása

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

Utasítások

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

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum melletti kijelzés kialszik.

A funkció kikapcsol.

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

időfunkciók





A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

A főzési idő programozása

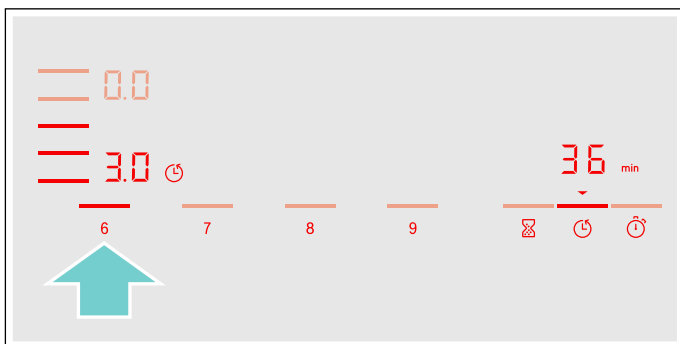
A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.


Így állítsa be:

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a  szimbólum és a  kijelzés. A főzőzóna-kijelzőn világít a .



3. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt főzési időt a beállítási tartományban.



4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

A főzési idő elkezd 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.


Főzőfunkciók

Ha beprogramoz egy főzési időt egy főzőhelyhez, és bekapcsol egy főzőfunkciót, csak akkor kezdődik a főzési idő, ha a hőmérséklet elérte a választott tartomány hőmérsékletét.



Az idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg az  szimbólumot.


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

A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

Az idő letelte után

A főzőhely kikapcsol, a  kijelzés villog, és a főzőhely visszakapcsol  főzési fokozatra. Egy hangjelzés hallható.

Az időzítéskijelzőn villog a  szimbólum és a  kijelzés.

A  szimbólum megérintésére a kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Utasítások





- 10 percnél rövidebb főzési idő beállításánál mindig érintse meg a **0**-t, mielőtt kiválasztja a kívánt értéket.
- Ha a főzési idő több főzőhelynél is be van állítva, akkor az időzítéskijelzőn mindig a kiválasztott főzőhelyre vonatkozó időérték jelenik meg.
- A fennmaradó főzési idő lekéréséhez válassza a megfelelő főzőhelyet.
- Legfeljebb **99** perces főzési idő állítható be.

A konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.


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


Így állítsa be

1. Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a  szimbólum és a  kijelzés.
2. A beállítási területen válassza ki a kívánt időt, majd érintse meg a  szimbólumot megerősítésként. Néhány másodperc múlva az idő elkezd lefutni.



Az idő módosítása vagy törlése


Érintse meg a  szimbólumot.

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

Érintse meg a  szimbólumot a kiválasztott beállítás megerősítéséhez.

Az idő letelte után

A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a  és a  szimbólum villog.




A  szimbólum megérintését követően a kijelzések eltűnnek.

Stopperóra funkció

A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja.


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


Bekapcsolás

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

Az idő elkezd lefutni.


Kikapcsolás

A  szimbólum megérintése leállítja a stopper funkciót. Az időzítési kijelzések tovább világítanak.

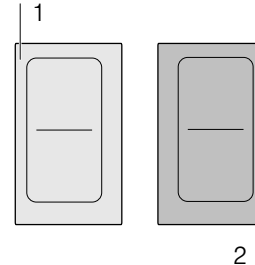
Ha újra megérinti a  szimbólumot, a kijelzők kialszanak.

A funkció ki van kapcsolva.

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. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot.
A  kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot.
A  kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol a  főzési fokozatra.

A funkció ki van kapcsolva.

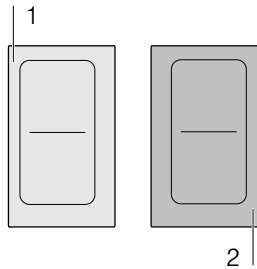
Utasítás: Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

ShortBoost funkció

A ShortBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felmelegíteni a főzőedényeket, mint a(z) **9** főzési fokozattal.

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

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




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

Javaslatok a használathoz


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

Bekapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg kétszer a  szimbólumot.
A **Pb.** kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot.
A **Pb.** kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol **9** főzési fokozatra.


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 másodpercen belül érintse meg a  szimbólumot.

A **L** kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

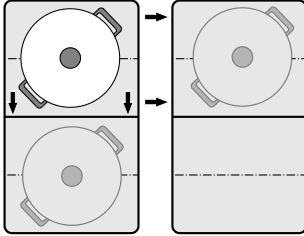
1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot.
A **L** kijelzés kialszik. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

A funkció ki van kapcsolva.

Beállítások átvétele



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

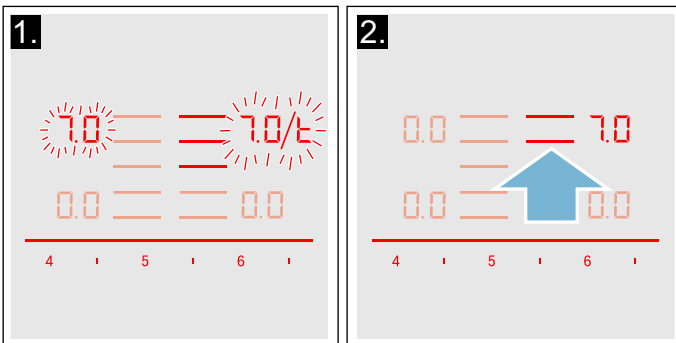
A beállítások átvételéhez helyezze át az edényt az egyik bekapcsolt főzőhelyről a másikra.



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 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.

Főzősegéd funkciók

A főzősegéd funkciókkal a főzés nagyban leegyszerűsödik, és mindig optimális főzési eredményhez vezet. A javasolt hőmérséklet-fokozatok minden főzési módhoz megfelelőek.














Lehetővé teszik a túlságos forralás nélküli főzési folyamatokat, és tökéletes főzési vagy sütési eredményekkel kecsegtetnek.

A szenzorok a teljes főzési folyamat alatt mérik a fazék vagy a serpenyő hőmérsékletét. Így folyamatosan szabályozzák a teljesítményt, és fenntartják a megfelelő hőmérsékletet.

Főzősegéd funkciók

A főzősegéd funkciókkal minden ételhez kiválaszthatja a hozzá leginkább megfelelő elkészítési módot.

A táblázat megmutatja a főzősegéd funkciókhoz rendelkezésre álló különféle beállításokat:

Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozatok	Edény	Elérhetőség	Bekapcsolás
Sütőszenzor				
Párolás/ sütés kevés olajjal	1, 2, 3, 4, 5			
Főzőfunkciók				
Melegítés/melegen tartás	1 / 70 °C		Összes főzőhely	
Puhára párolás	2 / 90 °C		Összes főzőhely	
Főzés	3 / 100 °C		Összes főzőhely	
Főzés kuktában	4 / 120 °C		Összes főzőhely	
Sütés sok olajjal fazékban*	5 / 170 °C		Összes főzőhely	

*Előmelegítés fedővel és sütés fedő nélkül.

Ha a főzőhely nem rendelkezik vezeték nélküli főzőszennel, ezt utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezheti be.

Megfelelő edények

Válassza ki azt a főzőzónát, amelynek mérete leginkább megfelel az edény aljának, és helyezze az edényt ezen főzőzóna közepére.

A főzési funkciókhoz olyan edényt használjon, amely elég magas ahhoz, hogy a szükséges vízmennyiség ellepje a vezeték nélküli főzőszennel szilikontapasztát.

Vannak olyan serpenyők, amelyek optimálisak a sütőszenzorral való használatra. Ezeket utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezheti be. Adja meg a megfelelő hivatkozási számot:

Ha elérte a megfelelő hőmérsékletet, hozzáadhatja az ételt. Az ételek nem hevülnek túl, semmi nem ég oda.

A sütőszenzorral rendelkező főzőhelyeket a sütőszenzor szimbólum jelöli.

A főzőfunkciók minden főzőhelyhez rendelkezésre állnak, amennyiben rendelkezik vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel.

Ebben a fejezetben tájékozódhat a következőkről:

- Főzősegéd funkciók
- Megfelelő edények
- Szenzorok és extra tartozékok
- Funkciók és főzési fokozatok
- Ajánlott ételek

- HEZ390210 serpenyő 15 cm-es átmérővel.
- HEZ390220 serpenyő 19 cm-es átmérővel.
- HEZ390230 serpenyő 21 cm-es átmérővel.
- HEZ390512 teppanyaki. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.
- HEZ390522 grill-lap. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.

Ezek a serpenyők tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, így kevés olajjal is lehet bennük sütni.

Utasítások

- A sütőszenzor kifejezetten ezekhez a serpenyőtípusokhoz és -méretekhez van beállítva.
- A rugalmas főzőzónáknál előfordulhat, hogy a sütőszenzor eltérő serpenyőméret vagy hibásan elhelyezett serpenyő esetében nem kapcsol be. Lásd a → "Rugalmas zóna" fejezetet.
- Más típusú serpenyők túlhevülhetnek, és a hőmérséklet a kiválasztott hőmérséklet-fokozatnál magasabb vagy alacsonyabb lehet. Először próbálja ki a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozatot, majd szükség szerint módosítsa.

A főzőfunkciókhoz bármely edény alkalmas, amely indukciós tűzhelyen használható. Az indukciós főzőfelülethez alkalmas edényekről a következő fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

A főzősegéd funkciók táblázatában minden funkcióhoz megtalálható a megfelelő edény.

Szenzorok és extra tartozékok

A szenzorok a teljes főzési folyamat alatt mérik a fazék hőmérsékletét. Így nagyobb pontossággal szabályozzák a főzési teljesítményt, és fenntartják a megfelelő hőmérsékletet a tökéletes főzési eredmény érdekében.

A főzőfelület két különböző hőmérési rendszert használ a legjobb eredmények elérése céljából:

- Hőmérséklet-érzékelőket, amelyek a főzőfelület belsejében található, és az edény talpának hőmérsékletét ellenőrzik. Sütőszenzorhoz megfelelő.
- Egy vezeték nélküli főzőszenzort, amely az edény hőmérsékleti adatait továbbítja a kezelőfelületnek. A főzőfunkciókhoz megfelelő.

A főzőszenzor elengedhetetlen a főzőfunkciók használatához.

Ha a főzőfelület nem rendelkezik vezeték nélküli főzőszenzorral, utólag megvásárolhatja azt egy szaküzletben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül, illetve hivatalos internetes oldalunkon a HEZ39050 hivatkozási szám megadásával.

A főzőszenzorra vonatkozó információkat a → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása" fejezetben találja.

Hőmérséklet-fokozatok

Hőmérséklet-fokozat	Alkalmas a következőre:
1 nagyon alacsony	Szószer 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, csikokra vágott hús vagy zöldség sütéséhez.
5 magas	Ételek sütése magas hőmérsékleten, pl. angolos (véres) steak, krumpilángos és sült burgonya.

Funkciók és főzési fokozatok

Sütőszenzor

A sütőszenzor segítségével kis mennyiségű olajjal készíthet ételeket serpenyőben.

Az ilyen funkcióval bíró főzőhelyeket a sütőszenzor szimbóluma jelzi.

Előnyök



- A főzőhely csak akkor fűt, ha szükséges. Ezzel energiát takarít meg. Az olaj vagy zsír nem hevül túl.
- Ha az üres serpenyő hőmérséklete eléri az olaj és az étel hozzáadásához optimális értéket, hangjelzés hallható.

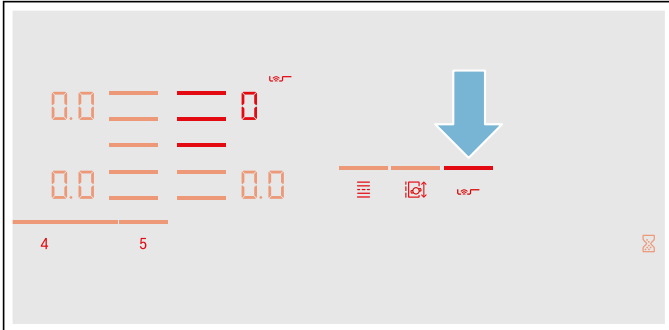
Utasítások

- Ne helyezzen fedőt a serpenyőre, másként nem működik a szabályzó. A zsír kifröccsenésének megakadályozására használhat kifröccsenésgátló szűrőt.
- Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ha vajat, margarint, hidegen sajtolt olívaolajat vagy sertészsírt használ, akkor az 1-es vagy a 2-es hőmérséklet-fokozatot állítsa be.
- Zsírt vagy olajat soha ne forrósítson felügyelet nélkül.
- Ha a főzőhely hőmérséklete magasabb, mint az edényé, vagy fordítva, a hőmérséklet-érzékelő nem kapcsol be megfelelően.
- Sok olajban való sütéshez mindig a főzőfunkciókat használja. „Sütés fazékban, nagy mennyiségű olajjal”, 5. főzési fokozat.

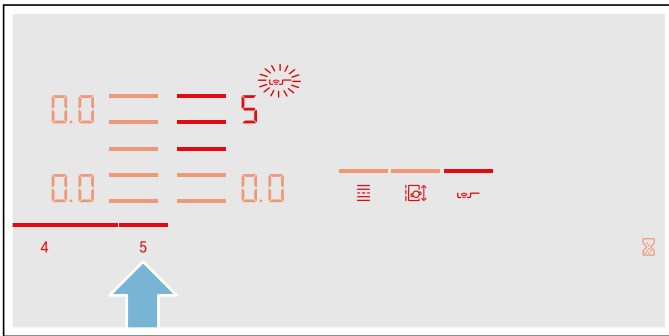
Így állítsa be

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


- Válassza ki a főzőhelyet. Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhelykijelzőn világít a  szimbólum.



- A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt hőmérséklet-fokozatot.



A funkció be van kapcsolva.

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


- 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.

Hőmérséklet-tartományok és -fokozatok

Főzőfunkciók	Hőmérséklet-fokozat	Hőmérséklet-tartomány	Alkalmas
Melegítés, melegen tartás	1/70 °C	60-70 °C	pl. levesek, puncs
Puhára párolás	2/90 °C	80-90 °C	pl. rizs, tej
Főzés	3/100 °C	90-100 °C	pl. tészta, zöldség
Főzés kuktában	4/120 °C	110-120 °C	pl. csirke, egytálétel.
Sütés sok olajjal fazékban	5/170 °C	170-180 °C	pl. amerikai fánk, húsgombóc

Sütésérzékelő kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa  értékre. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Főzőfunkciók

Ezekkel a funkciókkal az ételeket felmelegítheti, megfőzheti, kuktában készítheti vagy egy serpenyőben bő olajjal kisütheti, ellenőrzött hőmérséklet mellett.

Ezek a funkciók minden főzőhelynél elérhetők.

Előnyök

- A főzőzóna csak akkor melegít, ha ez szükséges a hőmérséklet fenntartásához. Ezzel energiát takarít meg, és az olaj és zsír nem melegszik túl.
- A készülék folyamatosan ellenőrzi a hőmérsékletet. Ezzel megakadályozza az ételek kifutását. Továbbá a hőmérséklet-fokozatot sem kell módosítani.
- Hangjelzés hallatszik, amikor a víz vagy olaj eléri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel behelyezhető. Ha egy ételt már az elején az olajba kell helyezni, ezt kiolvashatja a táblázatból.

Utasítások

- Egyenes és vastag aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony vagy deformált aljú fazekakat és serpenyőket.
- A fazekat úgy töltsse meg, hogy a tartalma elfedje a főzőszenzor szilikontapasztát.
- Kevés olajjal történő sütéshez használja a sütőszenzort.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a főzőszenzor a főzőfelület külseje felé mutasson.
- A főzés folyamán ne távolítsa el a főzőszenzort a fazékból.
- A főzés után vegye le a főzőszenzort a fazékról. Vigyázat, a főzőszenzor nagyon forró lehet.

Tipppek a főzőfunkciókkal való főzéshez

- Felmelegítés/melegen tartás funkció: mélyhűtött termékek adagokban, pl. spenót. A mélyhűtött terméket helyezze az edénybe. Adja hozzá a gyártó által megadott vízmennyiséget. Fedje le az edényt, és válassza az 1. fokozat/70 °C lehetőséget. Időnként keverje meg.
- Puhára párolás funkció: ez a funkció élelmiszerek alacsony hőfokon való párolására, illetve mártások és egytálételek besűritésére alkalmas. Válassza a 2. fokozat / 90 °C lehetőséget.
- Főzés funkció: ezzel a funkcióval fedő alatt, vízben főzhet úgy, hogy az nem fut ki. A hőmérséklet-ellenőrzésnek köszönhetően hatékonyan főzhet. Válassza a 3. fokozat / 100 °C lehetőséget.
- Főzés kuktában funkció: vegye figyelembe a gyártó előírásait. A hangjelzés után főzze tovább az ajánlott ideig. Válassza a 4. fokozat / 120 °C lehetőséget.
- Sütés sok olajjal fazékban funkció: az olajat fedővel lezárva melegítse. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt (amennyiben a Javasolt ételek táblázatban nem szerepelnek más adatok). Válassza az 5. fokozat / 170 °C lehetőséget.

Utasítások

- Mindig fedő alatt főzzön. Kivétel: „Sütés sok olajjal fazékban”, 5/170 °C hőmérséklet-fokozat.
- Ha nem hallható hangjelzés, ellenőrizze, hogy van-e fedő a fazékon.
- Olajat soha ne forrósítson felügyelet nélkül. Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ne használja különféle zsiradékok, pl. olaj és olvasztott zsír keverékét. A vegyes forró zsiradékok habot képezhetnek.
- Ha a főzési eredmény nem kielégítő, pl. burgonya sütése esetén, akkor a következő alkalommal használjon több vizet, de a javasolt hőmérséklet-fokozatot ne módosítsa.

Forráspont beállítása

A víz forráspontja függ a lakóhelyének tengerszint feletti magasságától. Ha a víz túl hevesen vagy csak mérsékelten forr, akkor beállíthatja a forráspontot. Ehhez a következőképpen járjon el:

- Válassza az **C 4** alapbeállítást, lásd → "Alapbeállítások" fejezet.
- Az alapbeállítás standard értéke 3. Ha otthona a tengerszint felett 200–400 méteren fekszik, nem szükséges a forráspont beállítása, másként a következő táblázatban a megfelelő magasságnál megadott beállítást kell választani:

Magasság	Beállítási érték: C 4
0–100 m.	1
100–200 m.	2
200–400 m.	3*
400–600 m.	4
600–800 m.	5
800–1000 m.	6
1000–1200 m.	7
1200–1400 m.	8
1400 m felett.	9



* Alapbeállítás

Utasítás: A 3. hőmérséklet-fokozat/100 °C elegendő a hatékony főzéshez, még akkor is, ha a víz nem forr közben nagyon erősen. A forráspontot ettől függetlenül módosíthatja. Ha például erősebb forrásra van szüksége, beállíthat alacsonyabb földrajzi magasságot.




A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel


A főzőfunkciók első használata előtt össze kell kapcsolni a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt és a kezelőfelületet.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolásához a kezelőfelülettel a következők szerint járjon el:


1. Válassza a menüt **C 14**, lásd → "Alapbeállítások" fejezet.
A főzőhely-kijelző világít.
2. Válassza ki a főzőhelyt, amelynek kijelzője világítani kezd. Egy hangjelzés hallható. A  kijelzés világít.
3. 30 másodpercen belül nyomja meg a  szimbólumot a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőn.
Néhány másodperc elteltével megjelenik a főzőhely kijelzőjén a hőmérséklet-érzékelő és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

Eredmény



	Hibátlan összekapcsolás
	Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt.
	Hibás összekapcsolás: a hőmérséklet-érzékelő hibája miatt.

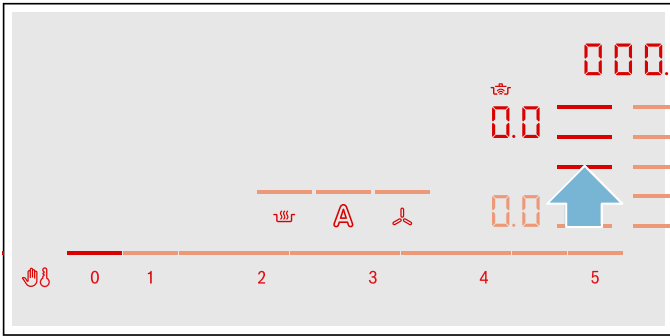
- Mihelyt a hőmérséklet-érzékelő hibátlanul összekapcsolódott a kezelőfelülettel, a főzőfunkciók elérhetővé válnak.
- A hőmérséklet-érzékelő zavara miatti hibás csatlakozás az alábbi okokból történhet:
 - Bluetooth kommunikációs hiba.
 - Nem nyomták meg a főzőhelyen történő kiválasztás után 30 másodpercen belül a szimbólumot a hőmérséklet-érzékelőn.
 - A hőmérséklet-érzékelő eleme lemerült. Állítsa vissza a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt, és végezze el újra a kapcsolódási folyamatot.
- Ha a hibás csatlakozást átviteli hiba okozza, végezze el újra a kapcsolódási folyamatot.
Ha a kapcsolat továbbra is hibás , forduljon műszaki vevőszolgálatunkhoz.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása

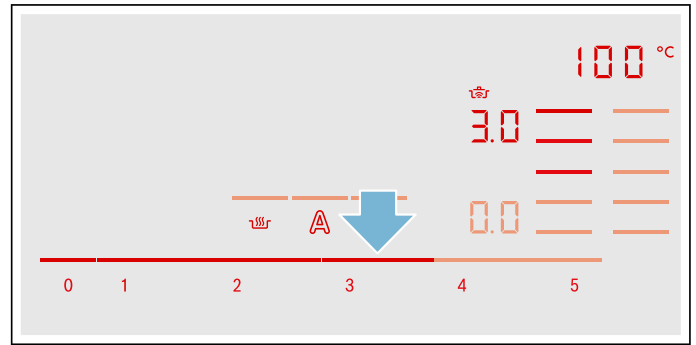
1. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 8-10 másodpercig.
Eközben háromszor felvillan a hőmérséklet-érzékelő LED kijelzője. A LED harmadik felvillanásakor kezdődik a visszaállítás. Ekkor vegye le az ujját a szimbólumról.
Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása megtörtént.
2. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot a 2. ponttól.

Így állítsa be


1. Rögzítse a hőmérséklet-érzékelőt a fazékra, lásd → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása" fejezet.
2. Helyezzen egy kellő mennyiségű folyadékot tartalmazó fazekat a kívánt főzőhelyre, és mindig fedje le.
3. Azt a főzőhelyet válassza, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel ellátott fazék található.
4. Érintse meg a hőmérséklet-érzékelő  szimbólumát. A kijelzőn világít a  kijelzés.



5. Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot.




A funkció be van kapcsolva.

A  hőmérséklet szimbólum mindaddig világít, amíg a víz vagy olaj el nem éri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel behelyezhető. Egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum nem villog tovább.

6. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. A főzési folyamat során a fazekat tartsa lezárva.
Utasítás: A „Sütés sok olajjal fazékban” funkciónál ne fedje le a fazekat.

Főzőfunkciók kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa  értékre. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradék hő-kijelzés.

Utasítás: A főzési funkciók ismételt bekapcsolásához várjon kb. 10 percet.

Ajánlott ételek

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

Hús	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Hússzelet, natúr vagy panírozott	Sütőszenzor	4	6 - 10
Filé	Sütőszenzor	4	6 - 10
Karaj*	Sütőszenzor	3	10 - 15
Cordon bleu, hússzelet*	Sütőszenzor	4	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag)	Sütőszenzor	5	6 - 8
Steak, közepesen vagy jól átsütve (3 cm vastag)	Sütőszenzor	4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)*	Sütőszenzor	3	10 - 20
Virsli, főtt vagy nyers*	Sütőszenzor	3	8 - 20
Hamburger, húsgombóc, töltött húsgombóc*	Sütőszenzor	3	6 - 30
Májpástétom	Sütőszenzor	2	6 - 9
Vékony csikokra vágott hús, Gyros	Sütőszenzor	4	7 - 12
Darált hús	Sütőszenzor	4	6 - 10
Szalonna	Sütőszenzor	2	5 - 8

* Fordítsa meg többször.

** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süsse az ételt (az adagokhoz tartozó időt lásd a táblázatban).

*** A főznivalót az elején adja hozzá.

Hús	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Puhára párolás funkció Virslis	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	10 - 20
Főzés funkció Kis húsgombócok Tyúk Borjúhús, főtt vagy párolt	Főzőfunkciók Főzőfunkciók Főzőfunkciók	3 / 100 °C 3 / 100 °C 3 / 100 °C	20 - 30 60 - 90 60 - 90
Főzés kuktában funkció Csirke, borjú***	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	15 - 25
Sütés sok olajjal funkció Darabolt csirke és húsgombóc**	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	10 - 15

* Fordítsa meg többször.

** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süssse az ételt (az adagokhoz tartozó időt lásd a táblázatban).

*** A főznivalót az elején adja hozzá.

Hal	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció Egész hal sütése, pl. pisztráng Halfilé, natúr vagy panírozott Garnéla, rák	Sütőszenzor Sütőszenzor Sütőszenzor	3 3 - 4 4	10 - 20 10 - 20 4 - 8
Puhára párolás funkció Hal párolása, pl. tőkehal	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	15 - 20
Sütés sok olajjal funkció Hal, panírozva vagy sörtesztában*	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	10 - 15

* Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süssse az ételt (a táblázat az adagokhoz tartozó időt mutatja).

Tojásos ételek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció Palacsinta* Omllett* Tükörtojás Rántotta Császármorzsa Édes bundás kenyér	Sütőszenzor Sütőszenzor Sütőszenzor Sütőszenzor Sütőszenzor Sütőszenzor	5 2 2 - 4 2 3 3	- 3 - 6 2 - 6 4 - 9 10 - 15 4 - 8
Főzés funkció Tojás főzése**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	5 - 10

* Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

** A főznivalót az elején adja hozzá.

Zöldségek és hüvelyesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Fokhagyma, vöröshagyma	Sütőszenzor	1 - 2	2 - 10
Cukkini, padlizsán	Sütőszenzor	3	4 - 12
Paprika, zöld spárga	Sütőszenzor	3	4 - 15
Olajban párolt zöldségek, pl. cukkini, zöld paprika	Sütőszenzor	1	10 - 20
Gomba	Sütőszenzor	4	10 - 15
Zöldség glasszírozása	Sütőszenzor	3	6 - 10
Főzés funkció			
Friss zöldség, pl. brokkoli	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	10 - 20
Friss zöldség, pl. kelbimbó	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	30 - 40
Csicseriborsó*	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	60 - 90
Borsó	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	15 - 20
Lencsefőzelék*	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	45 - 60
Főzés kuktában funkció*			
Zöldség, pl. zöldbab	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	3 - 6
Csicseriborsó, bab	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	25 - 35
Lencsefőzelék	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	10 - 20
Sütés sok olajjal funkció			
Zöldség és gomba panírozva vagy sörtésztában**	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	4 - 8

* A főznivalót az elején adja hozzá.

** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süssse az ételt (az adagokhoz tartozó időt lásd a táblázatban).

Burgonya	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Sült burgonya (héjában főtt burgonyából)	Sütőszenzor	5	6 - 12
Sült burgonya (nyers burgonyából)	Sütőszenzor	4	15 - 25
Krumplilángos*	Sütőszenzor	5	2,5 - 3,5
Svájci rösztli	Sütőszenzor	1	50 - 55
Glasszírozott burgonya	Sütőszenzor	3	15 - 20
Puhára párolás funkció			
Burgonyagombóc	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	30 - 40
Főzés funkció			
Burgonya**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	30 - 45
Főzés kuktában funkció			
Burgonya**	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	10 - 12

* Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

** A főznivalót az elején adja hozzá.

Tészta és gabonafélék	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Puhára párolás funkció			
Rizs	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	3 - 8
Darakása	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	5 - 10
Főzés funkció			
Tészta	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	7 - 10
Tésztabatyu	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	6 - 15
Főzés kuktában funkció			
Rizs**	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	5 - 8

* Fedő alatt hevítse fel, fedő nélkül és gyakran kevergetve süssse.
** A főznivalót az elején adja hozzá.

Levesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Puhára párolás funkció			
Instant levesek, pl. krémlevesek*	Főzőfunkciók	2/90 °C	10-15
Főzés funkció			
Házi erőlevesek, pl. hús- vagy zöldséglevesek**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	60-90
Instant levesek, pl. tésztaleves	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	5-10
Főzés kuktában funkció			
Házi erőleves, pl. zöldségleves**	Főzőfunkciók	4 / 120 °C	3-6

* Gyakran keverje meg.
** Ezt az ételt már a főzés kezdetén adja hozzá.

Mártások	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció			
Paradicsomszósz zöldséggel	Sütőszenzor	1	25 - 35
Besamel mártás	Sütőszenzor	1	10 - 20
Sajtszósz, pl. gorgonzolaszósz	Sütőszenzor	1	10 - 20
Mártások redukálása, pl. bolognai mártás, paradicsommártás	Sütőszenzor	1	25 - 35
Édes mártások, pl. narancsszósz	Sütőszenzor	1	15 - 25

Desszertek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Puhára párolás funkció			
Tejberizs*	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	40 - 50
Zabkása	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	10 - 15
Kompót**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	15 - 25
Csokoládépuding***	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	3 - 5

* Rendszeresen keverje meg.
** A főznivalót az elején adja hozzá.
*** Fedő alatt hevítse fel, fedő nélkül és gyakran kevergetve süssse.
**** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süssse az ételt (a táblázat az adagokhoz tartozó időt mutatja).

Desszertek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés sok olajjal funkció Finompékáru, pl. berliner, fánk vagy amerikai fánk****	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	5 - 10
* Rendszeresen keverje meg. ** A főznivalót az elején adja hozzá. *** Fedő alatt hevítse fel, fedő nélkül és gyakran kevergetve süsse. **** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süsse az ételt (a táblázat az adagokhoz tartozó időt mutatja).			

Mélyhűtött termékek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció Hússzelet Cordon bleu* Szárnyas mellehúsa* Csirkefalatok Gyros, Kebab Halfilé, natúr vagy panírozott Halrudacsok Hasábburgonya Serpenyőben sült ételek, pl. zöldségtől csirkével Tavaszi tekercs Camembert/sajt	Sütőszenzor	4	15 - 20
	Sütőszenzor	4	10 - 30
	Sütőszenzor	4	10 - 30
	Sütőszenzor	4	10 - 15
	Sütőszenzor	3	5 - 10
	Sütőszenzor	3	10 - 20
	Sütőszenzor	4	8 - 12
	Sütőszenzor	5	4 - 6
	Sütőszenzor	3	6 - 10
	Sütőszenzor	4	10 - 30
	Sütőszenzor	3	10 - 15
Melegítés/melegen tartás funkció Fagyasztott zöldségek tejszínes mártással, pl. spenótkrém**	Főzőfunkciók	1 / 70 °C	15 - 20
Főzés funkció Zöldség, fagyasztott, pl. zöldbab**	Főzőfunkciók	3 / 100 °C	15 - 30
Sütés sok olajjal funkció Fagyasztott hasábburgonya***	Főzőfunkciók	5 / 170 °C	4 - 8
* Fordítsa meg többször. ** Adjon hozzá folyadékot a gyártó utasítása szerint. *** Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül adagonként süsse az ételt (az adagokhoz tartozó időt lásd a táblázatban).			

Egyebek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal funkció Camembert/sajt Szárnyas-készételek víz hozzáadásával, pl. serpenyős tészta Kruton Mandula/diófélék/fenyőmag	Sütőszenzor	3	7 - 10
	Sütőszenzor	1	5 - 10
	Sütőszenzor	3	6 - 10
	Sütőszenzor	4	3 - 15
Melegítés/melegen tartás funkció Konzerv ételek, pl. gulyásleves* Forralt bor**	Főzőfunkciók	1 / 70 °C	10 - 20
	Főzőfunkciók	1 / 70 °C	-
Puhára párolás funkció Tej**	Főzőfunkciók	2 / 90 °C	-
* A főznivalót az elején adja hozzá és rendszeresen keverje meg. ** A főznivalót az elején adja hozzá.			

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása

Ebben a fejezetben a következőkről tájékozódhat:

- A szilikontapasz felragasztása
- Vezeték nélküli főzőszenzor felhelyezése
- Tisztítás
- Az elem cseréje

A szilikontapaszt és a főzőszenzort utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezheti be. Ehhez adja meg a megfelelő hivatkozási számot:

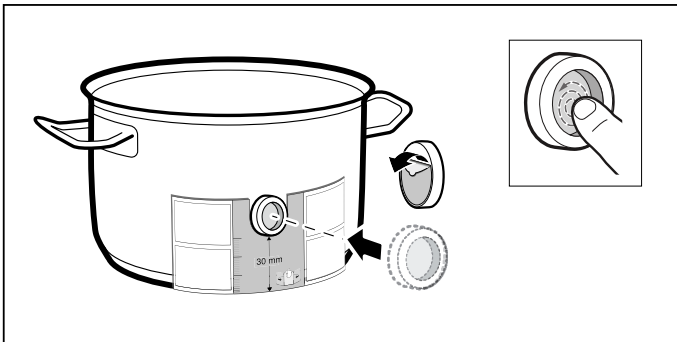
00577921	5 szilikontapaszból álló készlet
HEZ39050	Főzőszenzor és 5 szilikontapaszból álló készlet

A szilikontapasz felragasztása

A szilikontapasz rögzíti a hőmérséklet-érzékelőt az edényen.

Ha először használ egy edényt a főzőfunkciókkal, a szilikontapaszt közvetlenül erre az edényre kell felhelyezni. Nagyon fontos:

1. A ragasztás helye a fazékon legyen zsírmentes. Tisztítsa meg és alaposan szárítsa meg a fazekat, és a ragasztás helyét dörzsölje be pl. spiritusszal.
2. Távolítsa el a védőfóliát a szilikontapaszról. A csomagban található sablon segítségével ragassza a szilikontapaszt megfelelő magasságban a fazék külsejére.



3. A szilikontapasz teljes felületét nyomja oda, a belső részét is.

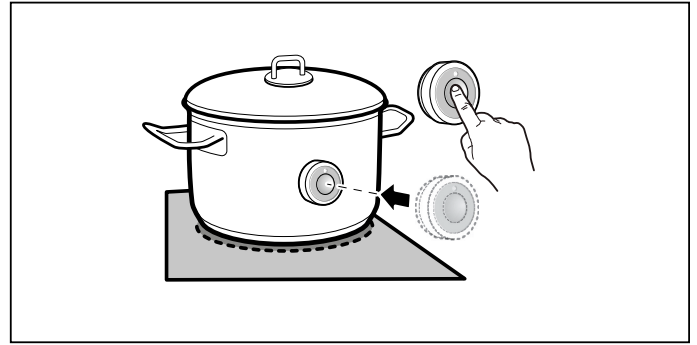
A ragasztó megfelelő száradásához 1 óra szükséges. Ez idő alatt ne használja vagy tisztítsa az edényt.

Utasítások

- A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.
- Ha a szilikontapasz leválik, egy újat kell használni helyette.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő felhelyezése

A hőmérséklet-érzékelőt úgy helyezze a szilikontapaszra, hogy az tökéletesen illeszkedjen.



Utasítások

- Mielőtt a hőmérséklet-érzékelőt behelyezi, ellenőrizze, hogy a szilikontapasz teljesen száraz-e.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a hőmérséklet-érzékelő a főzőfelület külseje felé mutasson.
- A túlhevülés elkerülése érdekében a hőmérséklet-érzékelőt nem szabad egy másik forró edény felé fordítani.
- A sütés után vegye le a hőmérséklet-érzékelőt a fazékról. Tárolja tiszta, biztonságos helyen, távol bármilyen hő forrásától.

Tisztítás

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt nem szabad mosogatógépben tisztítani.

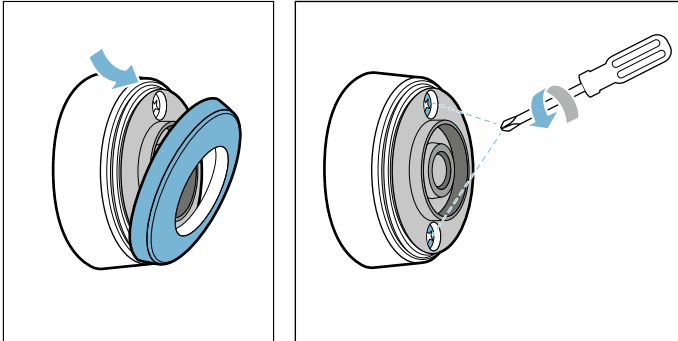
A hőmérséklet-érzékelő tisztítására vonatkozó információkat a → "Tisztítás" fejezetben talál.

Az elem cseréje

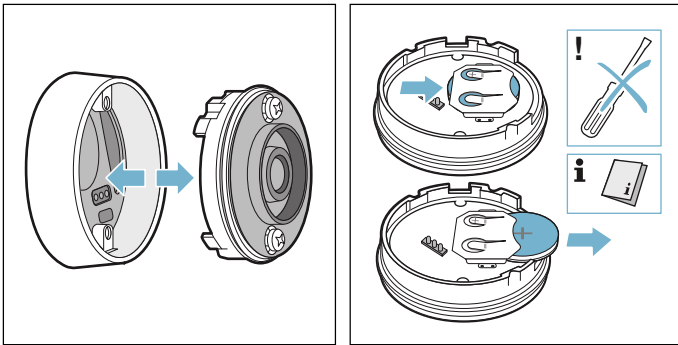
Ha a hőmérséklet-érzékelő nem kezd világítani, amikor megnyomja a szimbólumot, akkor lemerült az elem.

Az elem cseréje:

1. Távolítsa el a szilikonborítást a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részéről, és egy csavarhúzó segítségével távolítsa el mindkét csavart.

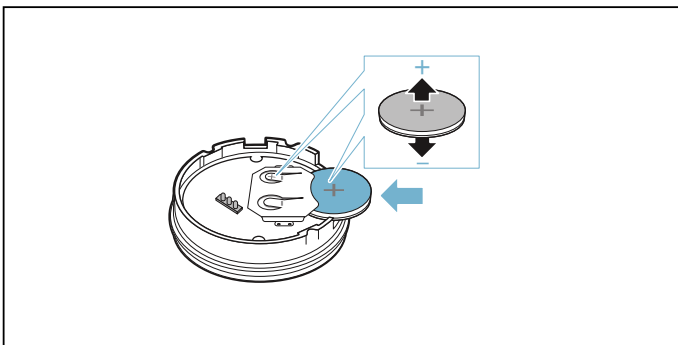


2. Nyissa ki a hőmérséklet-érzékelő zárját. Vegye ki az elemet a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részéből, és helyezzen be egy új elemet (eközben ügyeljen a megfelelő polaritásra).

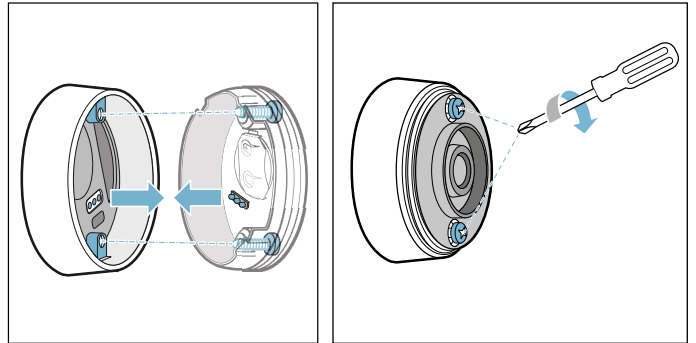


Figyelem!

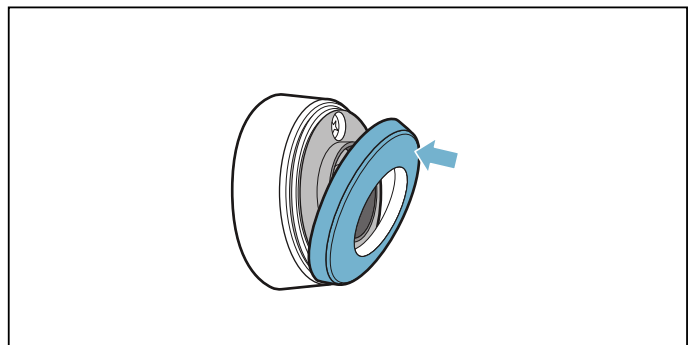
Az elem eltávolításához ne használjon fémtárgyakat. Ne érintse meg az elemek csatlakozási pontjait.



3. Zárja be a a hőmérséklet-érzékelő zárját (a csavarok számára kialakított nyílás a záron legyen átfedésben a ház alsó részén található mélyedésekkel). A csavarokat húzza meg egy csavarhúzóval.



4. Helyezze fel újra a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részére a szilikonborítást.



Utasítás: Kizárólag CR2032 típusú, kiváló minőségű elemeket használjon a hosszabb élettartam biztosítása érdekében.

Megfelelőségi nyilatkozat

A Robert Bosch Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelővel ellátott készülék megfelel az 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek, illetve további vonatkozó szabályozásainak.

A részletes RED megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a www.bosch-home.com webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.

A Bluetooth® márka és emblémák a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei és tulajdonai, és ezen márkák a Robert Bosch Hausgeräte GmbH általi használatát licenyszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és márkanév a mindenkorai cégek tulajdonát képezi.



Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása


A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
2. A  szimbólumot kb. 4 másodpercig tartsa megérintve.
A  kijelzés 10 másodpercig világít.

A főzőlap le van zárva.

Kikapcsolás:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
2. A  szimbólumot kb. 4 másodpercig tartsa megérintve.

A zár kioldott.

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: Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy megváltoztatná a beállításokat.

Kikapcsolás: 35 másodperc múlva a kezelőfelület lezárása megszűnik. Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót, érintse meg a  szimbólumot.

Utasítások

- A bekapcsolás után 30 másodperccel egy hangjelzés hallható. Ez azt jelzi, hogy a funkció hamarosan befejeződik.
- A tisztítás céljából történő lezárás nem befolyásolja a főkapcsoló működését. A főzőfelület bármikor kikapcsolható.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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

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

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

Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokat kínál. Ezeket hozzáigazíthatja saját szokásaihoz.

Kijelzés	Funkció
c 1	Automatikus gyerekzár 0 Manuális*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
c 2	Akusztikus jelzések 0 A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. 1 Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 Minden hangjelzés be van kapcsolva.*
c 3	Energiafogyasztás kijelzése 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
c 4	Beállítás a tengerszint feletti magasságnak megfelelően 1-2 Csökkentés 3 Alapbeállítás 4-9 Növelés
c 5	Főzési idő automatikus programozása 00 Kikapcsolva.* 0 1-99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc. 3 1 perc.
c 7	Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. 0 Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. */** 1 1000 W minimális teljesítmény. 1. 1500 W. ... 3 3000 W ajánlott 13 amper esetén. 3. 3500 W ajánlott 16 amper esetén. 4 4000 W 4. 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... 9 vagy 9. A főzőfelület maximális teljesítménye.**
c 11	A Move funkcióhoz tartozó, alapbeállítás szerinti főzési fokozatok módosítása -9 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat az előlső főzőzónához. -5 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat a középső főzőzónához. -1. Alapbeállítás szerinti főzési fokozat a hátsó főzőzónához.

* Gyári beállítások

**A főzőfelület maximális teljesítménye a típus táblán látható.


Kijelzés	Funkció
c 12	Edény ellenőrzése, főzési folyamat eredménye 0 Nem alkalmas 1 Nem optimális 2 Alkalmas
c 13	A rugalmas főzőzóna bekapcsolásának konfigurálása 0 Két független főzőhelyként.* 1 Egyetlen főzőhelyként.
c 14	A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a főzőfelülettel 0 Hibátlan összekapcsolás 1 Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt. 2 Hibás összekapcsolás: a hőmérséklet-érzékelő hibája miatt.
c 17	Légkeringetési vagy légkivezetési üzemmód beállítása 0 Légkeringetési üzemmód beállítva.* 1 Légkivezetési üzemmód beállítva.
c 18	Automatikus indítás beállítása 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva: szenzorvezérelt automata üzemmód.* 2 Bekapcsolva: az elszívás egy beállított teljesítményfokozaton indul.
c 19	Szenzor érzékenységének beállítása az elszíváshoz 1 A szenzor érzékenységének legalacsonyabb beállítása. 2 A szenzor érzékenységének közepes beállítása.* 3 A szenzor érzékenységének legmagasabb beállítása.
c 20	Utánfutás beállítása 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva: automata funkció szenzorvezérelt utánfutással. 2 Bekapcsolva: a ventilátor kb. 6 percig működik légkivezetési üzemmódban, illetve kb. 30 percig légkeringetési üzemmódban 1 teljesítményfokozaton, majd ezen idő elteltével automatikusan kikapcsol.*
c 0	Gyári beállítások visszaállítása 0 Egyéni beállítások.* 1 Gyári beállítások visszaállítása.

* Gyári beállítások




**A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.

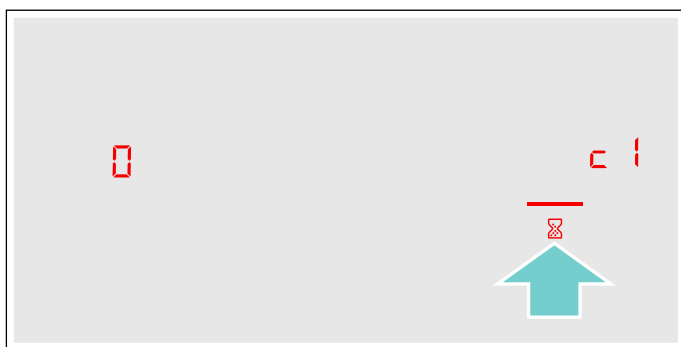
Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.


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

3. A  szimbólum ismételt megérintésével az alapbeállításokhoz jut. A kijelzőkön világít a  és a  alapbeállításként.



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



6. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 4 másodpercig.

A készülék menti a beállításokat.

Kilépés az alapbeállítások menüből

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

Energiafogyasztás kijelzése

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

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

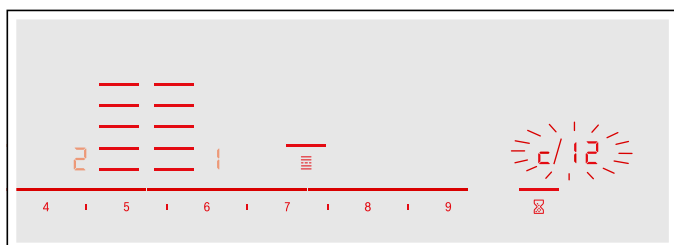
A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

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

Edényteszt

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

1. A szobahőmérsékletű edényt tölts meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **c 12**.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a következő: **—**.
A funkció be van kapcsolva.
10 másodperc elteltével megjelenik a főzőzóna kijelzőjén a főzési folyamat minőségére és gyorsaságára vonatkozó eredmény.



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

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

* Ha rendelkezik egy kisebb főzőhellyel is, akkor még egyszer tesztelje a főzőedényt a kisebb főzőhelyen.

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

Utasítások

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

Power Manager (Teljesítménykezelő)

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik. Ha forró folyadék kerül a készülékbe, hagyja lehűlni a készüléket legalább két órán keresztül, mielőtt eltávolítaná a szűrő fedelét, a fém zsírszűrőt, a tartályt, a túlfolyótartályt vagy a készülék burkolatának fedelét.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. A készüléket csak nedves törlővel tisztítsa. Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülék belső részeinek széle éles lehet. Viseljen védőkesztyűt.

Utasítás: A tisztításhoz csak kevés vizet használjon, a készülékbe nem kerülhet víz.

Utasítások

- Tisztítás előtt távolítsa el kezéről és karjáról az ékszereket.
- Ne használjon semmilyen tisztítószeret, amíg a főzőfelület forró, mert foltok alakulhatnak ki rajta. Győződjön meg arról, hogy a használt tisztítószer maradványait teljesen eltávolította.

Tisztítószer

Csak a főzőfelülethez alkalmas tisztítószeret használjon. Kérjük, vegye figyelembe a termék csomagolásán feltüntetett gyártói utasításokat.

Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó összes utasítást és figyelmeztetést.

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

Figyelem!

Felületi sérülések

Ne használjon:

- hígítás nélküli mosogatószert
- mosogatógéphez való tisztítószeret
- súrolószert
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet
- sütőtisztítószeret
- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószeret
- magas alkoholtartalmú tisztítószeret
- kemény, karcoló tisztítószivacsokat, keféket vagy dörzspárnákat

Figyelem!

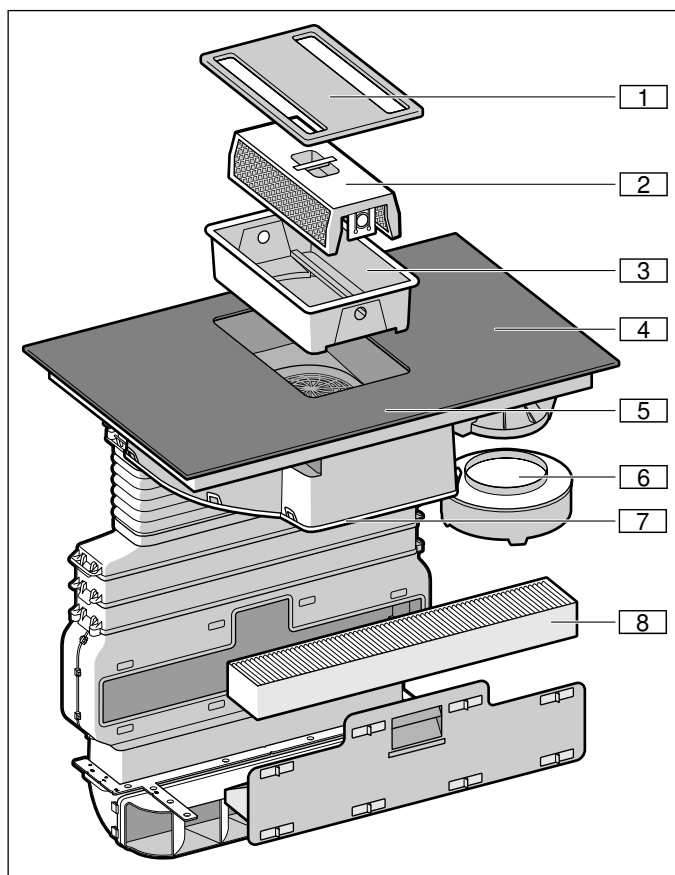
Felületi sérülések

Az új szivacs kendőket használat előtt mindig alaposan mossa ki!

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Terület	Tisztítószer
Üvegkerámia	<p>Üvegtisztítószer a vízkő és vízmaradványok okozta foltok esetén: Tisztítsa meg a főzőfelületet, amint lehűlt. Használjon az üvegkerámia főzőfelülethez alkalmas tisztítószeret vagy üvegtisztítószeret (cikkszám: 00311499). Üvegkaparó (cikkszám: 00087670) cukor, rizskeményítő vagy műanyag okozta foltok esetén: Tisztítsa meg azonnal. Vigyázat: égési sérülés veszélye. Utána nedves mosogatókendővel tisztítsa meg, és törlekendővel törölje szárazra. Utasítás: Ne használjon mosogatógéphez való tisztítószeret.</p>
Nemesacél	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatókendővel tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. A tisztításhoz csak kevés vizet használjon, a készülékbe nem kerülhet víz. Az odaszáradt részeket egy kevés vízzel és mosogatószerrel lazítsa fel, de ne súrolja. A nemesacél felületeket csak csiszolási irányban tisztítsa. A vevőszolgálatnál, internetes áruházunkban vagy a szakkereskedésekben beszerezhető a speciális nemesacél-ápoló szerek (cikkszám: 00311499). Az ápolószert lehetővékönyan vigye fel egy puha kendővel. Utasítás: A főzőfelület keretének tisztításához ne használjon üvegkaparót.</p>
Műanyag	<p>Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy nedves kendővel vagy a mosogatógépből.</p>
Kezelőelemek	<p>Forró mosogatószeres víz vagy megfelelő üvegtisztítószer (cikkszám: 00311499): Nedves mosogatókendővel tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.</p>
Szűrő fedele	<p>Forró mosogatószeres víz: Nedves mosogatókendővel tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.</p>

Tisztítandó alkatrészek



Sz.	Megnevezés
1	Szűrő fedele
2	Fém zsírszűrő
3	Tartályok
4	Főzőfelület
5	Kezelőfelület
6	Túlfolyó tartálya
7	Készülék burkolata
8	Aktívszén-szűrő (csak légkeringetési üzemmód esetén)

Főzőfelület kerete (csak keretes főzőfelülettel rendelkező készülékeknél)

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 tisztítószeret.
- Ne használjon üvegkaparót vagy hegyes tárgyat.

Főzőlap

Tisztítsa meg a főzőfelületet minden főzés után. Így megakadályozza az odatapadt ételmaradványok leégését. Csak akkor kezdje el a főzőfelület tisztítását, ha a maradékhő-kijelzés kialudt. A kifutott folyadékot azonnal távolítsa el, hogy ne száradjanak oda az ételmaradványok.

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

A makacs szennyeződések eltávolításához legjobb a kereskedelemben kapható üvegkaparó vagy üvegkerámia-tisztítószer. Vegye figyelembe a gyártói utasításokat.

Alkalmos üvegkaparó (cikkszám: 00087670) a vevőszolgálatnál vagy online áruházunkban kapható.

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

Ventilátor

A szag- és zsírkiválasztás biztosítása érdekében a szűrőket rendszeresen cserélni vagy tisztítani kell.

Fém zsírszűrő

A fém zsírszűrőket 30 üzemóra után, de legalább havonta egyszer ki kell tisztítani.

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

A zsírszűrőben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

A zsírszűrőt havonta legalább egyszer tisztítsa meg. A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.

Aktívszén-szűrő

Az aktívszén-szűrőt rendszeres időközönként ki kell cserélni. Ehhez vegye figyelembe a készülékén megjelenő telítettségkijelzést.

Telítettségkijelzés

A fém zsírszűrő vagy az aktívszén-szűrő telítődése esetén a készülék kikapcsolásakor hangjelzés hallatszik.

A kijelzőmezőn a következő szimbólumok világítanak:

- **Fém zsírszűrő:** $F 10$ szimbólum világít
- **Aktívszén-szűrő:** $F 11$ szimbólum világít
- **Fém zsírszűrő és aktívszén-szűrő:** $F 10$ és $F 11$ szimbólum világít felváltva

Legkésőbb most meg kell tisztítani a fém zsírszűrőt, illetve ki kell cserélnie az aktívszén-szűrőt.

Ha megtisztította és kicserélte a megfelelő szűrőt, a telítettség-kijelzőt vissza kell állítania, hogy a $F 10$ és $F 11$ kijelzések többé ne világítsanak.

A készülék kikapcsolása után a $F 10$ vagy a $F 11$ szimbólum világít.

1. Érintse meg a ⏏ szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A fém zsírszűrő telítettség-kijelzése visszaállításra került.
2. Ha a $F 11$ kijelzés világít, érintse meg újra a ⏏ szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. Az aktívszén-szűrő telítettség-kijelzése visszaállításra került.

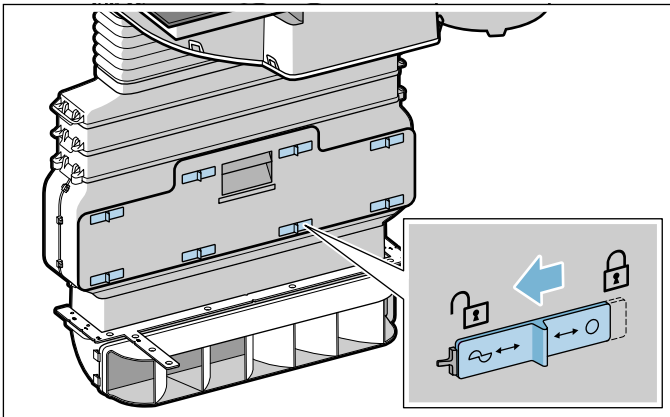
Aktívszén-szűrők cseréje (csak légkeringetési üzemmód esetén)

Az aktívszén-szűrők megkötik a konyhai gőz szaganyagait. Csak légkeringetési üzemmódban működnek.

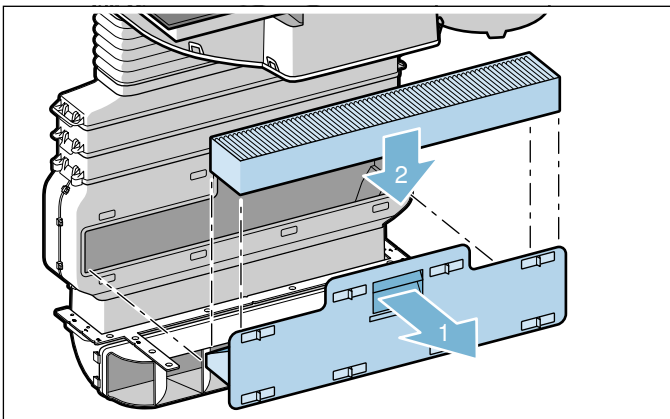
Utasítások

- A szállítási terjedelem nem tartalmazza az aktívszén-szűrőt. Az aktívszén-szűrő (cikkszám: HEZ381700) szakkereskedésekben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban kaphatók.
- Az aktívszén-szűrő nem tisztíthat és nem használható fel újra.
- Csak eredeti szűrőket használjon. Így biztosíthatja az optimális működést.

1. A beépítéshez használt bútorban nyissa ki a laposcsatorna fiókjának összes záróelemét.



2. Nyissa ki a laposcsatorna fiókját, és vegye ki az aktívszén-szűrőt.



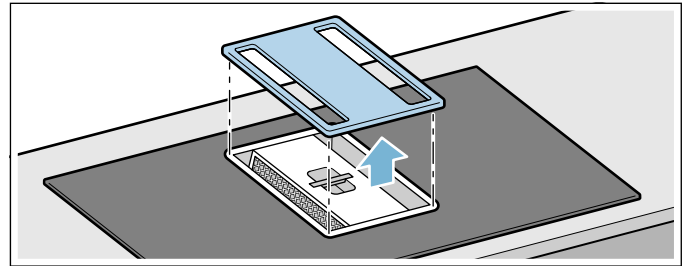
3. Helyezze be az új aktívszén-szűrőt.
4. Zárja a laposcsatorna fiókját, és zárja az összes záróelemet.

Utasítás: Ellenőrizze, hogy minden záróelem megfelelően be van-e zárva. Másként zajok keletkezhetnek, és a ventilátor teljesítménye csökkenhet.

Fém zsírszűrők kiszérése

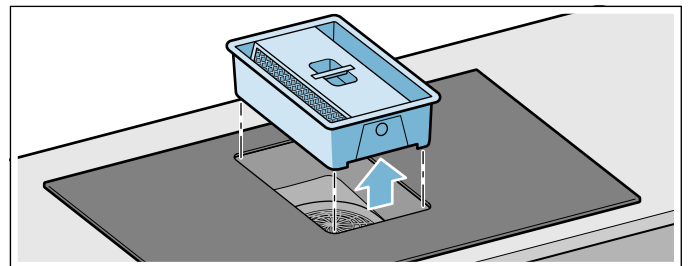
A fém zsírszűrők kiszűrik a zsírt a konyhai gőzből. Az optimális működés érdekében a szűrőket legalább havonta egyszer ki kell tisztítani.

1. Vegye le a szűrő fedelét.



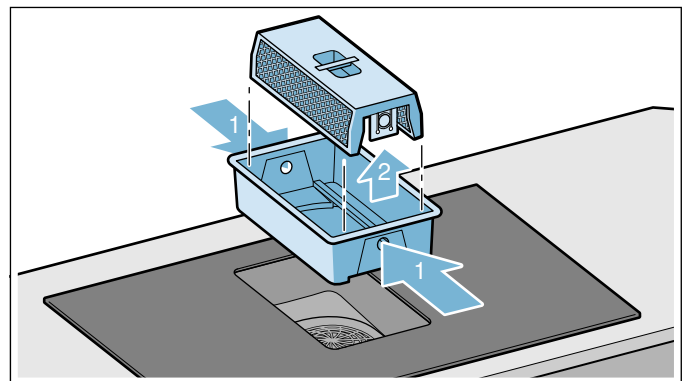
Utasítás: Biztosítsa, hogy a szűrő fedele ne essen le, és ne károsítsa a főzőfelületet.

2. Távolítsa el a fém zsírszűrőt és a tartályt.



Utasítás: A zsír lent, a tartályban összegyűlhet. Ne billentse meg a fém zsírszűrőt, hogy elkerülje a zsír lecsöpögését.

3. A tartály két oldalán lévő záróelemek megnyomásával választhatja le a fém zsírszűrőt a tartályról.



4. Szükség esetén ürítse ki a tartályt.
5. Tisztítsa meg a fém zsírszűrőt és a szűrő fedelét.
6. A fém zsírszűrő kiszérése után tisztítsa meg a készülék belsejét.

Utasítás: A ventilátorkeréken cseppképződés lehetséges. Ez normális és a konyhai pára kondenzációja révén keletkezik. Nem áll fenn biztonsági kockázat és károsodásveszély. A készülék elektromos alkatrészei védve vannak.

Fém zsírszűrők tisztítása

Utasítások

- Ne használjon maró hatású, sav- vagy lúgtartalmú tisztítószereket.
- A fém zsírszűrőt mosogatógépben vagy kézzel tisztíthatja meg.

Kézzel:

Utasítás: Makacs szennyeződések esetén speciális zsíroldót használhat (cikkszám: 00311297). Ezt az online áruházban lehet megrendelni.

- Áztassa be a fém zsírszűrőket forró mosogatószeres vízbe.
- A fém zsírszűrő tisztításához használjon kefét, és tisztítás után alaposan öblítse ki a fém zsírszűrőt.
- Csöpögtesse le a fém zsírszűrőt.

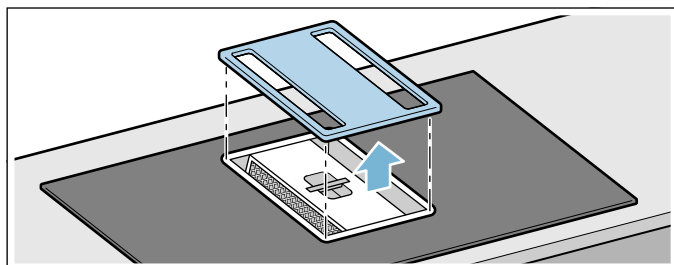
A mosogatógépben:

- Az erősen szennyezett fém zsírszűrőt ne tisztítsa együtt az edénnyel.
- A fém zsírszűrőt lazán helyezze a mosogatógépbe. Ne akassza be a fém zsírszűrőt.
- Az optimális tisztítás érdekében a fém zsírszűrőt a szűrős oldalával lefelé helyezze a mosogatógépbe.

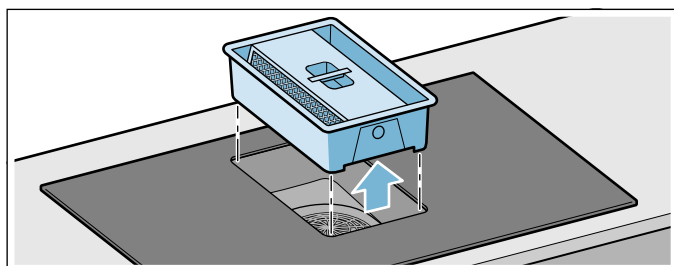
További alkatrészek kiszerezése és tisztítása

A teknő szellőzésének belsejét is rendszeresen tisztítsa. Makacs szennyeződések esetén speciális zsíroldót használhat (cikkszám: 00311297).

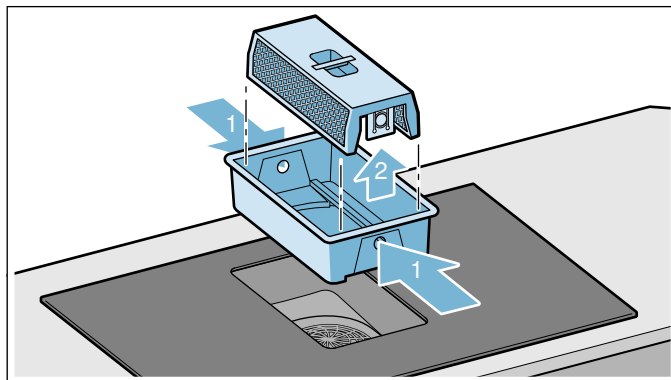
1. Vegye le a szűrő fedelét, és tisztítsa meg egy nedves kendővel.



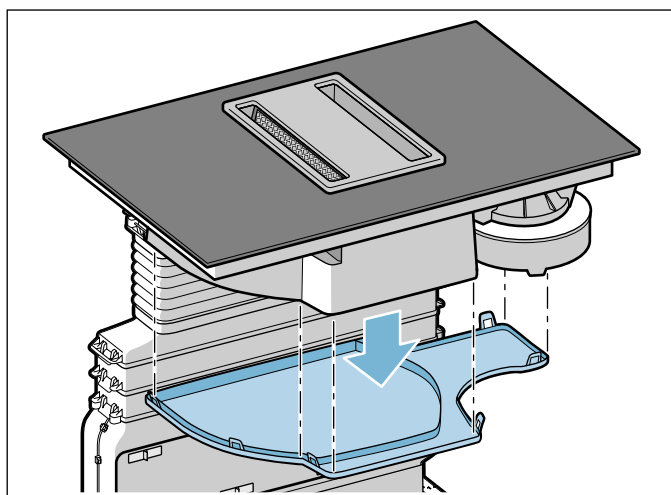
2. Távolítsa el a fém zsírszűrőt és a tartályt.



3. A tartály két oldalán lévő záróelemek megnyomásával választhatja le a fém zsírszűrőt a tartályról.



4. Szükség esetén ürítse ki a tartályt.
5. Mosogatógépben tisztítsa meg a tartályt és a fém zsírszűrőt.
6. Szükség esetén vegye le a készülék burkolatát a készülék aljáról, és tisztítsa meg.



7. Tisztítás után szerelje vissza a megszáritott alkatrészeket.



A fém zsírszűrő behelyezése

1. Helyezze be a tartályt.
2. Helyezze be a fém zsírszűrőt.
Utasítás: Ellenőrizze, hogy megfelelően helyezte-e be a fém zsírszűrőt. Másként nem működik a szellőzés.
3. Helyezze fel a szűrő fedelét.

Telítettségekijelzések visszaállítása

Ha megtisztította és kicserélte a megfelelő szűrőt, a telítettségekijelzőt vissza kell állítania, hogy a **F 10** és **F 11** kijelzések többé ne világítsanak.

A készülék kikapcsolása után a **F 10** vagy a **F 11** szimbólum világít.

1. Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A fém zsírszűrő telítettségekijelzése visszaállításra került.
2. Ha a **F 11** kijelzés világít, érintse meg újra a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. Az aktív-szén-szűrő telítettségekijelzése visszaállításra került.

Túlfolyó tartályának tisztítása

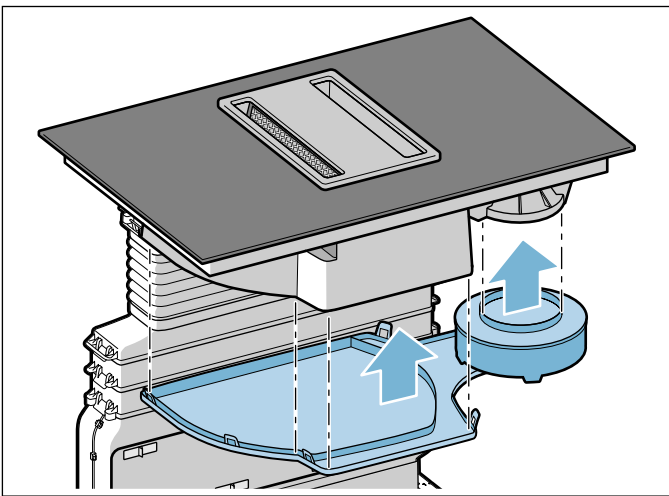
Utasítások

- Ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartályának bevezetője nem tömődött-e el. Ha tárgyak kerülnek a készülékbe, vegye ki ezeket, miután a készülék lehűlt. Ehhez vegye le a szűrő fedelét, távolítsa el a fém zsírszűrőt és a tartályt.
- Ha felülről folyadék kerül a készülékbe, ez a túlfolyó tartályában gyűlik össze. Csavarozza le és ürítse ki a túlfolyó tartályát. Szükség esetén vegye le a készülék burkolatát.

1. Két kézzel csavarozza le a túlfolyó tartályát.

Utasítások

- Ne döntse meg a túlfolyó tartályát, hogy megakadályozza a folyadék kiömlését.
- Ha a fém zsírszűrő és a tartály ki van szerelve, és a szellőzőrácson keresztül folyadék jut a készülékbe, le kell venni a készülék burkolatát.



2. Ürítse ki és öblítse ki a túlfolyó tartályát, illetve szükség esetén a készülék burkolatát.
3. A tisztítás után csavarozza vissza a túlfolyó tartályát.
4. Rögzítse ismét a készülék burkolatát.

Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő

Hőmérséklet-érzékelő

A hőmérséklet-érzékelőt egy nedves ronggyal tisztítsa meg. Soha ne tisztítsa mosogatógépben. Ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.

A sütés után vegye ki a hőmérséklet-érzékelőt a fazékból. Tárolja tiszta, biztonságos helyen, például a csomagolásában, és távol bármilyen hő forrásától.

Szilikontapasz

A hőmérséklet-érzékelőre való felhelyezés előtt tisztítsa meg és szárítsa meg. Mosogatógépben is tisztítható.

Utasítás: A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.

A hőmérséklet-érzékelő hibája

A szenzorablak mindig legyen tiszta és száraz. Az alábbiak szerint járjon el:

- Rendszeresen távolítsa el a ráfröccsenő zsírt és a szennyeződések.
- A tisztításhoz használjon egy puha rongyot vagy vattapálcikát, illetve ablakmosószert.

Utasítások

- Ne használjon karcoló tisztítószeret, például dörzsszivacsot vagy dörzskéfét, illetve lemosó tejet.
- Ne érjen ujjával a szenzorablakhoz. Elszennyeződhet vagy megkarcolódhat.

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 villog a kijelző, 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"*.

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 főzésekor 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:

Különbőféle, 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 tisztítószerek, a mosogatógéphez alkalmas tisztítószer (koncentrátumok) és a mosogatóruhák használata.

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

Üzemzavar – mi a teendő?

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

Hiba/kijelzés	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e
A szimbólumok megvilágítása nem működik.	A vezérlőegység meghibásodott.	Hívja a vevőszolgálatot.
Nem működik a szellőzés.	A fém zsírszűrő nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a fém zsírszűrőt. → "Tisztítás" a(z) 40. Oldalon
	A szűrőfelismerő szenzor nem működik.	Hívja a vevőszolgálatot.
F 10	A fém zsírszűrő telítődött.	Tisztítsa meg a fém zsírszűrőt. → "Tisztítás" a(z) 40. Oldalon
F 11	Az aktívzén-szűrő telítődött.	Cserélje ki az aktívzén-szűrőt. → "Tisztítás" a(z) 40. Oldalon
F 10 / F 11	A telítettségkijelzés világít, pedig a szűrőt megtisztították, ill. kicserélték.	Állítsa vissza a telítettségkijelzést. → "Telítettségkijelzések visszaállítása" a(z) 43. Oldalon
Nincs kijelzés	Az áramellátás megszakadt.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban.
	A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.	Ellenőrizze, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.
	Zavar az elektronikában.	Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.	Száráítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
F 2 / E 8207	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehül. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
F 4 / E 8208	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
F 5 + 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.
F 5 és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt, és várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
F 1 / F 6	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehül, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
F 8	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd → "Automatikus biztonsági lekapcsolás" fejezet
E 8202	A hőmérséklet-érzékelő túlhevült, és a főzőhely kikapcsolt.	Várjon addig, amíg a hőmérséklet-érzékelő megfelelően lehül, majd kapcsolja be újra a funkciót.
E 8203	A hőmérséklet-érzékelő túlhevült, és az összes főzőhely kikapcsolt.	Ha nem használja a hőmérséklet-érzékelőt, távolítsa el azt az edényről, és tárolja a többi főzőhelytől és más hőforrásoktól távol. Kapcsolja be újra a főzőhelyeket.
E 8204	A hőmérséklet-érzékelő eleme csaknem lemerült.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd → "Az elem cseréje" fejezet
E 8205	A hőmérséklet-érzékelő már nem kapcsolódik.	Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

E8206	A hőmérséklet-érzékelő meghibásodott/tönkrement.	Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
A hőmérséklet-érzékelő kijelzője nem világít	A hőmérséklet-érzékelő nem reagál, a kijelző pedig nem világít.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd → "Az elem cseréje" fejezet Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8 másodpercen keresztül a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát, és csatlakoztassa újra a hőmérséklet-érzékelőt a kezelőfelülettel. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
A hőmérséklet-érzékelő kijelzője kettőt villan.	A hőmérséklet-érzékelő eleme csaknem lemerült. A következő sütési folyamat megszakadhat a lemerült elem miatt.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd → "Az elem cseréje" fejezet
A hőmérséklet-érzékelő kijelzője hármát villan.	A hőmérséklet-érzékelő már nem kapcsolódik.	Tartsa nyomva 8 másodpercen keresztül a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát, és csatlakoztassa újra a hőmérséklet-érzékelőt a kezelőfelülettel.
E9000 E90 10	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
U400	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Ellenőrizze, hogy a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.
dE	Bemutató mód aktiválva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. A következő 3 percen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet, ekkor a Bemutató mód kikapcsol.

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

Utasítások

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

Vevőszolgálat

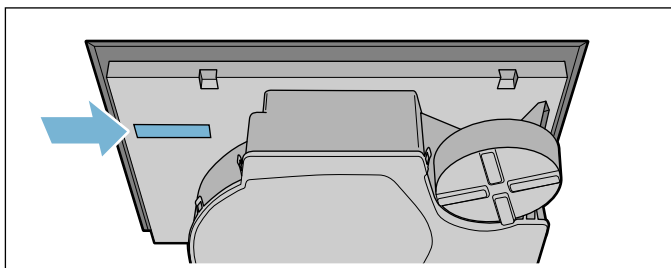
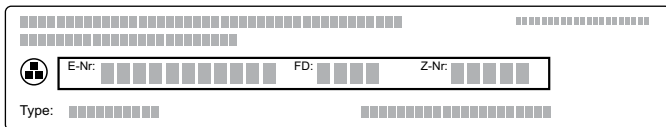
Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

E-szám és FD-szám

Ha vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

A számokat tartalmazó típusablát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alján.



Az E-szám megtalálható a főzőfelület üveglapján is. A vevőszolgálatok jegyzékét (KI) és az FD-számot az alapbeállításoknál ellenőrizheti. Lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások".

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

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

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, HEZ 390042), melyek méretei:

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

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

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

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

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint



A series of horizontal lines spaced evenly down the page, intended for writing.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001276009

981111(00)