



BOSCH



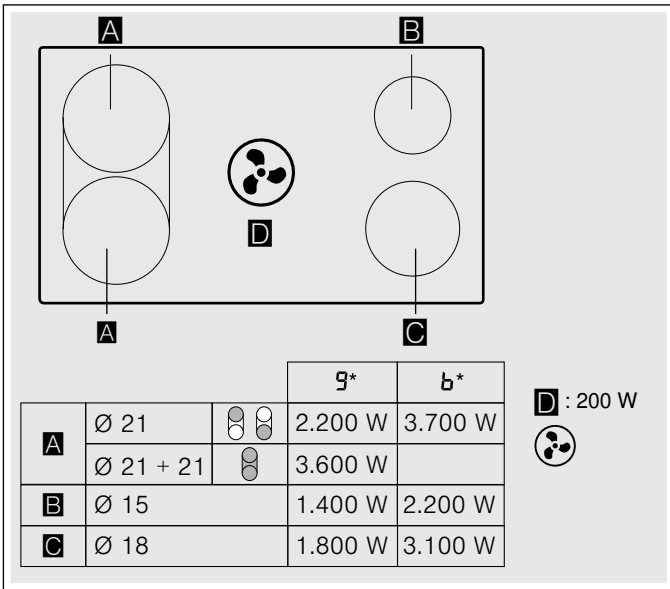
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Indukciós főzőlap beépített elszívórendszerrel

PVS8..F2.E

[hu] Használati

Indukciós főzőlap beépített elszívórendszerrel



		g^*	b^*
A	Ø 21		2.200 W 3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W
B	Ø 15		1.400 W 2.200 W
C	Ø 18		1.800 W 3.100 W

D : 200 W



Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Sütés-érzékelő	19
	Fontos biztonsági előírások	4		Előnyök sütéskor	19
	A sérülések okai	7		Serpenyők a sütőszensorhoz	19
	Környezetvédelem	7		Hőmérséklet-fokozatok	19
	Energiamegtakarítás	7		Gyerekszár	22
	Környezetbarát ártalmatlanítás	7		Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása	22
	Főzés indukcióval	8		Automatikus gyermekbiztonsági zár	22
	Előnyök indukciós főzéskor	8		Törlési védelem	22
	Edények	8		Automatikus biztonsági kikapcsolás	22
	A készülék megismerése	9		Alapbeállítások	23
	Az Ön új készüléke	9		Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	24
	Kiegészítő tartozékok	9		Energiafogyasztás kijelzése	24
	Kezelőfelület	10		Edényteszt	25
	Maradék hő-kijelzés	10		Teljesítménykezelő (Power-Manager)	25
	Elszívási üzemmódok	10		Tisztítás	26
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	11		Tisztítószer	26
	Az első üzembe helyezés	11		Tisztítandó alkatrészek	27
	A készülék kezelése	11		Főzőfelület kerete (csak keretes főzőfelülettel rendelkező készülékeknél)	27
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	11		Főzőlap	27
	Főzőhely beállítása	11		Ventilátor	27
	A ventilátor be- és kikapcsolása	12		Túlfolyó tartályának tisztítása	30
	Intenzív fokozat	13		Gyakran ismételt kérdések (GYIK)	31
	Automatikus indítás	13		Üzemzavar – mi a teendő?	32
	Utánfutás funkció	13		Vevőszolgálat	33
	Főzési tanácsok	13		E-szám és FD-szám	33
	CombiZone	16		Próbaételek	34
	Főzőedényekre vonatkozó utasítások	16			
	Aktiválás	16			
	Kikapcsolás	16			
	Move funkció	16			
	Tanácsok az edények használatához	16			
	Aktiválás	16			
	Inaktiválás	17			
	Időfunkciók	17			
	A főzési idő programozása	17			
	A konyhai óra	18			
	PowerBoost funkció	18			
	Bekapcsolás	18			
	Kikapcsolás	18			

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

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 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 károkra 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.

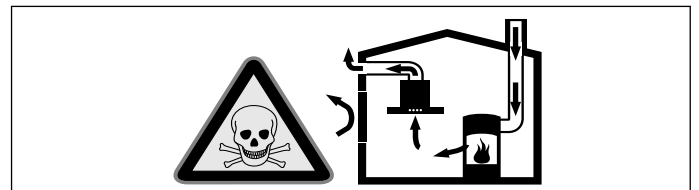
Figyelmeztetés – Fulladásveszély!

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.



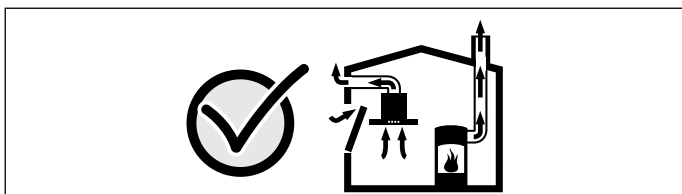
A belső levegőtől függő tűzhelyek (pl. gáz-, olaj-, fa- vagy széntüzelésű fűtőberendezések, átfolyós vízmelegítők, melegvízkészítő rendszerek) elszívják az égéslevegőt a felállítási térből, és egy füstgáz-berendezésen (pl. kürtőn) keresztül a szabadba vezetik az elhasznált gázt.

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 szekrényvel való összekötésben vagy más műszaki megoldások révén, az égéslevegő szabadon utána áramolhat.

Az elhasznált levegőt sem egy működésben lévő füst- vagy füstgázvezető kürtőbe, sem olyan aknába nem szabad elvezetni, amely azoknak a helyiségeknek a szellőztetésére szolgál, ahol a tűzhelyek el vannak helyezve. Ha az elhasznált levegőt üzemem kívül lévő füst- vagy füstgázvezető kürtőbe vezetik el, be kell szerezni az illetékes kéményseprő mester hozzájárulását.



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 biztosítékszokkban. 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 keletkezik 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 biztosítékszokkban. 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 érzhetnek.

⚠ 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 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 bepillanthat 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:

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

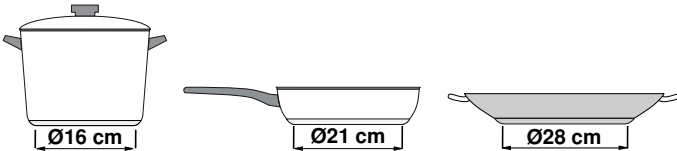
Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

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

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

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

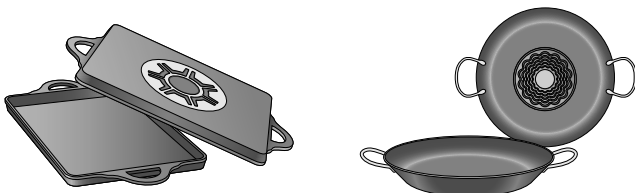


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "CombiZone" a(z) 16. Oldalon .

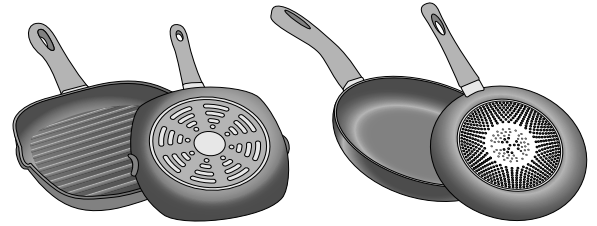


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- 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

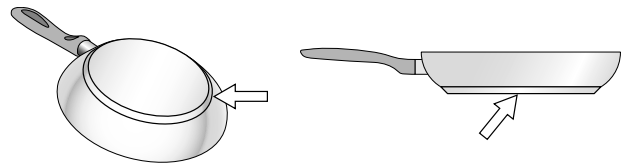
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának tulajdonságai

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

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



Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

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

Vékony aljú vagy üres edények

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

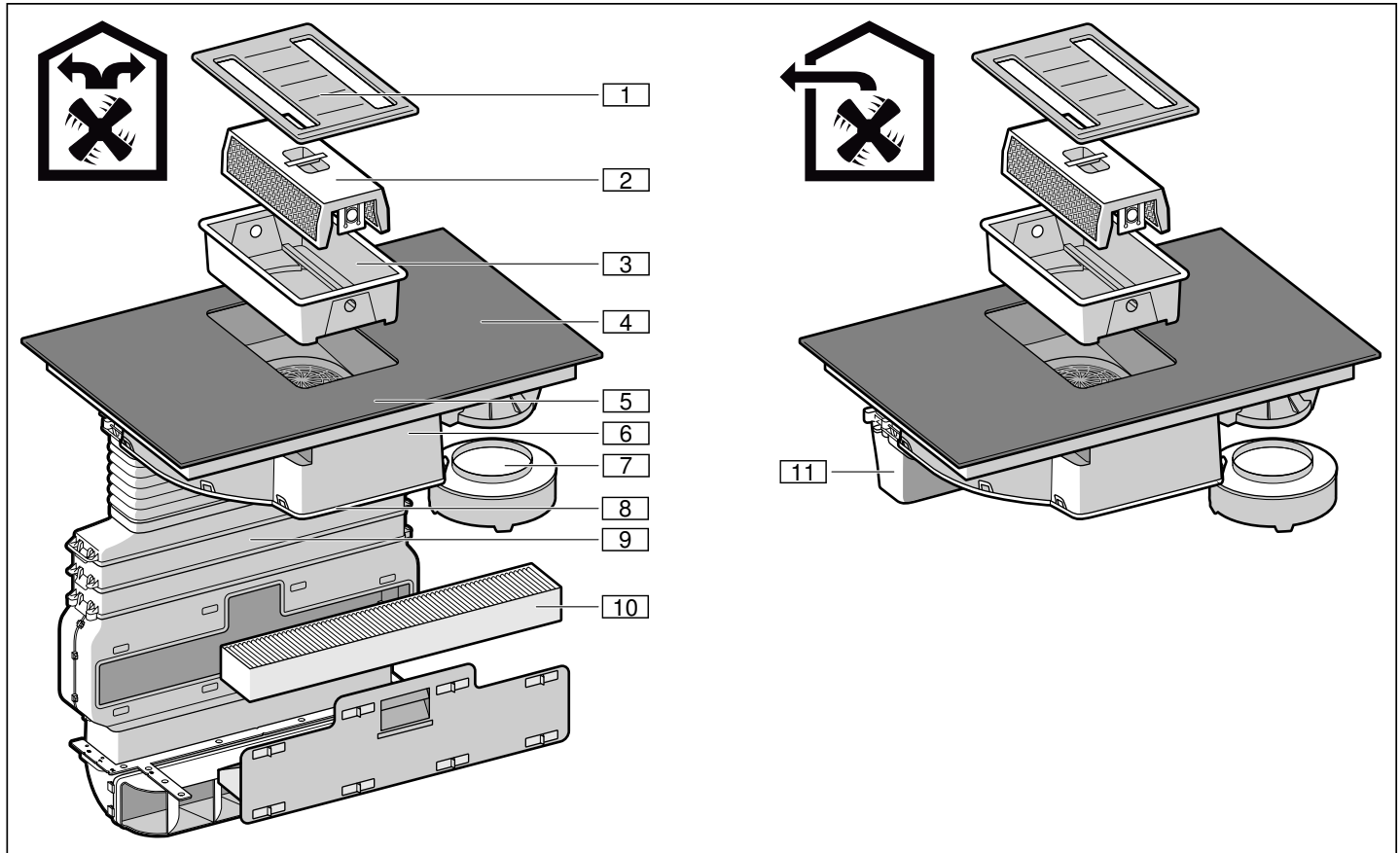
Edényfelismerés

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 .

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

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.

Kiegészítő tartozékok

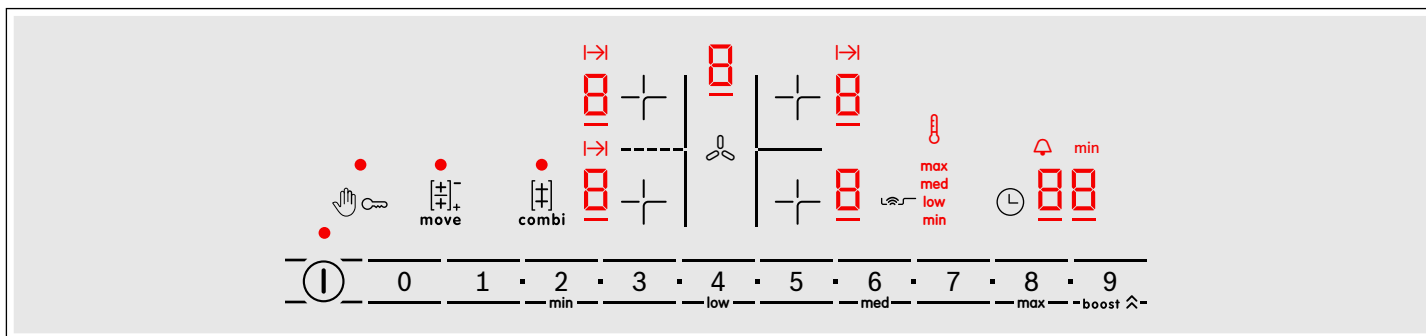
Légkivezetési készlet	HEZ381400
Légkeverési készlet	HEZ381500
Aktívszén-szűrő	HEZ381700

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

Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	A készülék be- és kikapcsolása
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	A gyermekzár bekapcsolása
	Főzőhely kiválasztása
0 1 2 ... 8 9	Főzési fokozatok beállítása / elszívás beállítása
	A főzőfelület és az elszívás beállítási területe közötti váltás/Telítettségi kijelzés visszaállítása
	Move funkció bekapcsolása
	CombiZone funkció bekapcsolása
	Sütőszenzor bekapcsolása
min, low, med, max	Hőmérséklet-fokozatok beállítása
boost	Powerboost funkció bekapcsolása a főzési fokozatokhoz / Intenzív ventilátorfokozat bekapcsolása
	Főzési idő és konyhai óra programozása

Kijelzések	
	Üzemállapot
1-9	Főzési fokozatok/ventilátorfokozatok
H/h	Maradékhő
	Sütőszenzor hőmérséklet
min, low, med, max	Hőmérséklet-fokozatok
	Konyhai óra
I->	Főzőhely automatikus kikapcsolása / Automatikus időzítés
00	Időzítés funkció
min	Időzítési kijelzések
F 10	Fém zsírszűrő telítettségének kijelzése
F 11	Aktívszén-szűrő telítettségének kijelzése

Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- 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.

Elszívási üzemmódok

Ezt a készüléket kivezetéses vagy keringtető üzemmódban használhatja.

Kivezetéses üzemmód



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

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 tartozékot 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.
- Légtisztítási üzemmódban a **17** kijelzőn a **1** érték van beállítva.

A készülék átállításához légtisztítási üzemmódra lásd → "Alapbeállítások" a(z) 23. 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 párákat.

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. A főkapcsoló feletti kijelző és a főzőhelykijelzők **1** világítanak. A főzőfelület üzemkés.

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

Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 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 közbeneső fokozattal is. Ez a beállítási tartományban a **■** szimbólummal van jelölve.

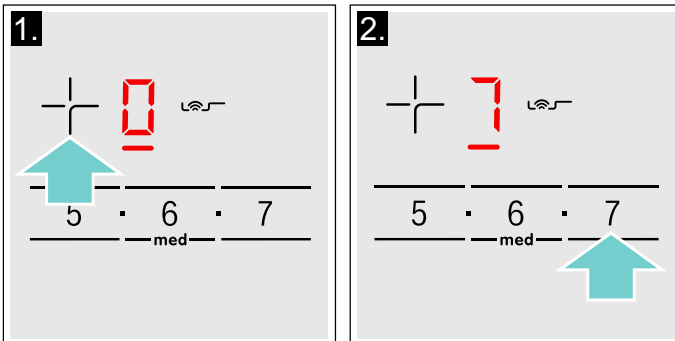
Utasítások

- 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  szimbólum és alatta a  szimbólum 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.

Főzőfelület kikapcsolása

Válassza ki a főzőfelületet, és állítsa be a kapcsolófelületen az értéket . A főzőfelület kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelző.

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) 12. Oldalon



A ventilátor be- és kikapcsolása

Utasítások

- A teljesítményfokozatot mindig az aktuális körülményekhez igazítsa. Erős páráképződés esetén is magasabb teljesítményfokozatot válasszon.
- 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) 26. Oldalon
- A szellőzőnyílásokat ne takarja el tárgyakkal. Ne helyezzen edényeket a szűrő fedelére. Másként csökken a ventilátor teljesítménye.
- Magas edényeknél nem garantálható az optimális elszívási teljesítmény. Az elszívási teljesítményt javíthatja egy ferdén elhelyezett fedővel.

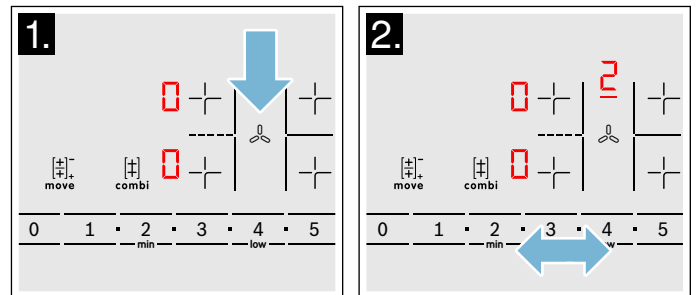
A ventilátor bekapcsolása


Ha az elszívás nem kapcsolható be, helyezze be megfelelően a fém zsírszűrőt.

1. Érintse meg a  szimbólumot. Az elszívás  teljesítményfokozaton indul. Megjelenik a beállított teljesítményfokozat.


Utasítások




- Az elszívás teljesítményfokozatainak beállítása közben nem módosíthatja a főzési fokozatokat.
 - Egy néhány másodperces időtartam áll rendelkezésére az elszívás teljesítményfokozatának kiválasztására. Ezután ismét a főzési fokozatok beállítására használhatja a beállítási területet.
2. Válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot a beállítási területen. Megjelenik a beállított teljesítményfokozat.



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

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.

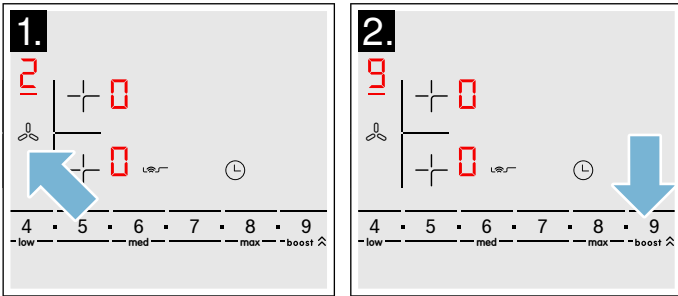
Utasítás: A kiválasztott alapbeállításoktól függően indul az utánfutás a készülék kikapcsolása után.




Intenzív fokozat

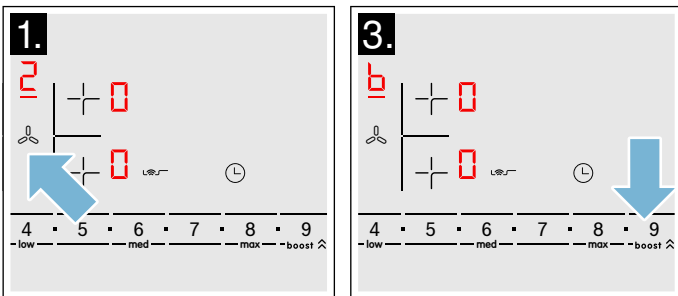
Erős szag- vagy füstképződésnél kapcsolja be az intenzív fokozatot. Ekkor a ventilátor rövid ideig maximális teljesítménnyel működik. Kis idő múlva magától visszakapcsol egy alacsonyabb fokozatra.

Bekapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
A kijelzőmezőn megjelenik a , világít a  teljesítményfokozat alatti sor.
2. Érintse meg a **boost**  szimbólumot.
A kijelzőmezőn megjelenik a  szimbólum. Világít a  szimbólum alatti sor. Be van kapcsolva a  ventilátorfokozat.





3. Vagy: Érintse meg kétszer a **boost**  szimbólumot.
A kijelzőmezőn megjelenik a  szimbólum. Világít a  szimbólum alatti sor. Az intenzív fokozat be van kapcsolva.



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

Kikapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. A beállítási terület felett állítsa be a  teljesítményfokozatot vagy egy másik teljesítményfokozatot.

Automatikus indítás

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

- Az elszívás nem indul.
- Az elszívás egy beállított teljesítményfokozaton indul.

Az alapbeállításoknál válassza ki a kívánt opciót.
→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

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 (→ 23. oldal) a következő lehetőségeket választhatja az utánfutáshoz:

- Utánfutás kikapcsolása
- Utánfutás bekapcsolása meghatározott időtartamra meghatározott teljesítményfokozaton

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

Kikapcsolás

Érintse meg 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.

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 süsse.
- 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.	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1. - 2	-
Tej*	1. - 2.	-
Virslis 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.	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. - 3.	15 - 30
Tejberizs***	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4. - 5.	25 - 35
Sós burgonya	4. - 5.	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3. - 4.	120 - 180
Levesek	3. - 4.	15 - 60
Zöldségek	2. - 3.	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3. - 4.	7 - 20
Főzés kuktában	4. - 5.	-
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. fokozaton.

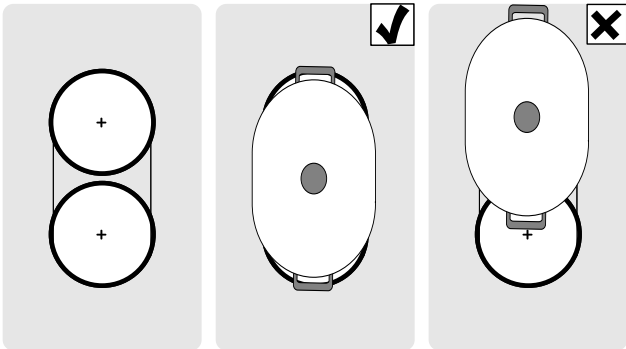
	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Párolás / sütés kevés olajjal*		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	6-12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6-7	8-12
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5-6	10-30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4.-5.	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
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6-7	6-10
Palacsinta (sütés egymás után)	6.-7.	-
Omllett (sütés egymás után)	3.-4.	3-10
Tükörtojás	5-6	3-6
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. fokozaton.		

CombiZone

Ezzel a funkcióval összekapcsolható a két azonos méretű bal oldali főzőhely. Ekkor a két főzőhely esetén azonos főzési fokozat kerül beállításra. Különösen hosszúkás edényben történő főzéshez alkalmas.

Főzőedényekre vonatkozó utasítások


Optimális eredmény elérése érdekében használjon megfelelő, ovális edényt, amely mindkét főzőhelyet lefedi. Az edényt igazítsa középre a főzőhelyeken.



Ha csak egy edényt használ az egyik főzőhelyen, akkor eltolhatja azt a második főzőhelyre. Ebben az esetben a készülék átveszi a főzési fokozatot és a kiválasztott beállításokat.

Aktiválás

A főzőfelület legyen bekapcsolva.


- Válassza ki a CombiZone-hoz tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
- Érintse meg a  szimbólumot. A ● kijelzés világít. A főzési fokozat megjelenik az alsó főzőhely kijelzőjén.

A funkció be van kapcsolva.

Főzési fokozat módosítása

Válassza ki a CombiZone két főzőhelyének egyikét, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási tartományban.

Kikapcsolás

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

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

Move funkció

Ezzel a funkcióval összekapcsolhatja a két azonos méretű bal oldali főzőhelyet, és mindkét főzőhelyhez különböző főzési fokozatot választhat. Alapbeállítás szerinti főzési fokozatok:

Elülső főzőhely = főzési fokozat: 9

Hátsó főzőhely = főzési fokozat: 1

A főzési fokozat minden főzőhely esetén egymástól függetlenül megváltoztatható.

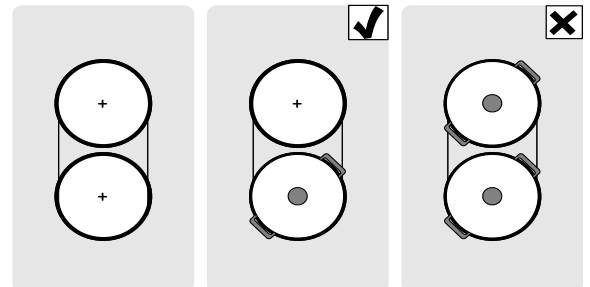
Utasítások

- Az edényt csak az egyik főzőhelyre helyezze. A funkció nem aktiválható, ha mindkét főzőhelyre rá van helyezve egy főzőedény.
- Annak a főzőhelynek a kijelzője, amelyiken nem található edény, halványabban világít. Csak akkor kapcsolódik be, ha áttolja az edényt erre a főzőhelyre, és a készülék felismeri azt.
- Ha a funkció már be van kapcsolva, és egy második főzőedényt helyez a szabad főzőhelyre, akkor a kijelző továbbra is halványabban világít. A főzőhely nincs bekapcsolva. A főzőhely akkor kapcsol be, amikor eltávolítja az első főzőedényt.

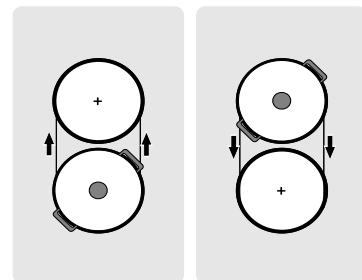
Tanácsok az edények használatához

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

Csak egyetlen edényt használjon, amely csak egy főzőhelyet fed le.




Az edény eltolása az egyik főzőhelyről a másikra:



Aktiválás

Kombináálja a két, különböző főzési fokozatra beállított főzőhelyet.

- Válassza ki a Move funkcióhoz tartozó két főzőhely egyikét.
- Érintse meg a  szimbólumot. A ● kijelzés világít. A főzési fokozatok megjelennek a két főzőhely kijelzőjén.

A funkció be van kapcsolva.

Utasítások

- Annak a főzőhelynek a kijelzője, amelyiken az edény található, fényesebben világít.
- A továbbiakban kiválasztott főzőhely kijelzőjén a kijelzés világít.

A főzési fokozat megváltoztatása

Válassza ki a Move funkcióhoz tartozó két főzőhely egyikét, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási tartományban.

Utasítás: Ha a funkciót kikapcsolja, akkor a főzési fokozatok visszaállnak az alapbeállítás szerinti értékekre

Inaktiválás

Érintse meg a szimbólumot.

A funkció ki van kapcsolva.

Utasítás: Ha a két főzőhely egyikét a szimbólumra állítja, akkor a funkció kikapcsol körülbelül 10 másodpercen belül.

időfunkciók

A főzőfelület két időzítésfunkcióval rendelkezik:

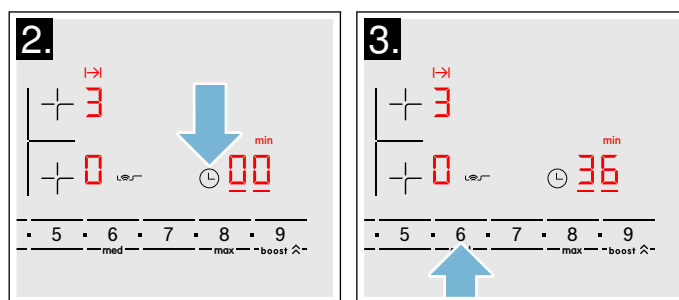
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra

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. A főzőhely kijelzőjén a világít. Az időzítéskijelzőn világít a .
3. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt főzési időt a beállítási tartományban.



Néhány másodperc múlva az idő elkezd lefutni.

Utasítások

- Minden főzőhelyhez automatikusan beállítható ugyanaz a főzési idő. A beállított idő mindegyik főzőhely esetén egymástól függetlenül fut le. A(z) \rightarrow "Alapbeállítások" fejezetben információkat talál a főzési idő automatikus programozásához.
- Ha a kombinált főzőhely esetén a CombiZone funkciót választja, akkor a beállított idő azonos mindkét 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.

Idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőfelületet, majd nyomja meg a szimbólumot.

Módosítsa a főzési időt a kapcsolófelületen, vagy állítsa be a értéket az idő törléséhez.

Ha az idő letelt

A főzőfelület kikapcsol. Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés. Az időbeállítás funkció kijelzőjén kigyullad a jelzés 10 másodpercre.

A szimbólum megnyomásakor a kijelzések kialszanak, és a hangjelzés megszűnik.

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 ki 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.

Beállítás


1. Érintse meg többször a  szimbólumot, amíg a  kijelzés világítani nem kezd. Az időzítéskijelzőn világít a **00**.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő elkezdi lefutni.


Az idő módosítása vagy törlése

Érintse meg többször a  szimbólumot, amíg a  kijelzés világítani nem kezd.

A beállítási tartományban módosítsa az időt vagy állítsa be a **00**-t a beállított idő törléséhez.

Az idő letelte után

Egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn megjelenik a **00** és a  kijelzés felvillan. 10 másodperc elteltével kialszanak a kijelzések.

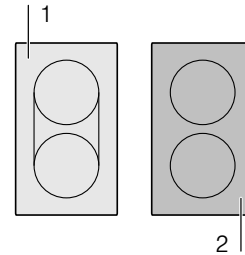
A  szimbólum megérintésére a kijelzések kialszanak és a hangjelzés elhallgat.



PowerBoost funkció


A PowerBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felforralni nagy vízmennyiségeket, mint a **9** főzési fokozattal.

Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőhelynél, ha ugyanazon csoport másik főzőhelye nincs üzemben (lásd az ábrát). Ellenkező esetben a kiválasztott főzőhely kijelzőjén villog a **b** és **9**; majd a készülék automatikusan a **9** főzési fokozatot állítja be a funkció aktiválása nélkül.




Utasítás: A kombinált zónában a Powerboost funkció csak akkor aktiválható, ha a két főzőhelyet egymástól függetlenül használja.

Bekapcsolás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg kétszer a  szimbólumot. A kijelzőn világít a **b**. A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A **b** kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol a(z) **9**-es/-as főzési fokozatra. A funkció ki van kapcsolva.

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

Sütés-érzékelő

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

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

Előnyök sütéskor

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

Utasítások

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

Hőmérséklet-fokozatok

Hőmérséklet-fokozat	Alkalmas
min	alacsony Ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal, pl. omllett.
low	közepes – alacsony Hal és darabos ételek, pl. húsgombóc és virsli sütése.
med	közepes – magas Közepesen vagy jól átsült steak, mélyhűtött, panírozott és lágy ételek, pl. hússzelet, ragu és zöldség sütése.
max.	magas Ételek sütése magas hőmérsékleten, pl. véres steak, krumpilángos és sült burgonya.

Serpenyők a sütőszenzorhoz

Ehhez a funkcióhoz elérhető speciális serpenyők. Ezeket szaküzletekben vagy vevőszolgálatunkon keresztül szerezheti be. Mindig adja meg a megfelelő hivatkozási számot.

- HZ390210 serpenyő 15 cm-es átmérővel.
- HZ390220 serpenyő 19 cm-es átmérővel.
- HZ390230 serpenyő 21 cm-es átmérővel.

A serpenyők antisztatikus bevonattal rendelkeznek, amelynek köszönhetően csak egy kevés olaj szükséges a sütéshez.

Utasítások

- A sütési funkció speciálisan ehhez a serpenyőfajtához lett beállítva.
- A többi serpenyő túlforrósodhat. A hőmérsékletet magasabbra vagy alacsonyabbra állíthatja. Először próbálja meg a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozaton, majd szükség szerint módosítsa azt.
- Győződjön meg arról, hogy a serpenyőalj átmérője megfelelő a főzőhely méretéhez. Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére.

Táblázat

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

A beállított hőmérséklet-fokozat a használt serpenyőtől függően változik.

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

	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Hús		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	med	6 - 10
Filé	med	6 - 10
Karaj*	low	10 - 15
Cordon bleu, bécsi szelet*	med	10 - 15
Steak, véres (3 cm vastag)	max	6 - 8
Steak, közepesen vagy jól átsült (3 cm vastag)	med	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)*	low	10 - 20
Virslí, főtt vagy nyers*	low	8 - 20
Hamburger, húsgombóc, töltött húsgombóc*	low	6 - 30
Ragu, gyros	med	7 - 12
Darált hús	med	6 - 10
Szalonna	min	5 - 8
Hal		
Hal, sült, egész, pl. pisztráng	low	10 - 20
Halfilé, natúr vagy panírozott	low - med	10 - 20
Garnéla, rák	med	4 - 8
Tojásos ételek		
Palacsinta**	max	-
Omllett**	min	3 - 6
Tükörtojás	min - med	2 - 6
Rántotta	min	4 - 9
Császármorzsa	low	10 - 15
Francia pirítós**	low	4 - 8
Burgonya		
Sült burgonya (héjában főtt burgonyából)	max	6 - 12
Hasábburgonya (nyers burgonyából)	med	15 - 25
Krumplilángos**	max	2,5 - 3,5
Glasszírozott burgonya	low	15 - 20
Zöldségek		
Fokhagyma, vöröshagyma	min	2 - 10
Cukkini, padlizsán	low	4 - 12
Paprika, zöld spárga	low	4 - 15
Gomba	med	10 - 15
Glasszírozott zöldség	low	6 - 10

* Fordítsa meg többször.



** Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

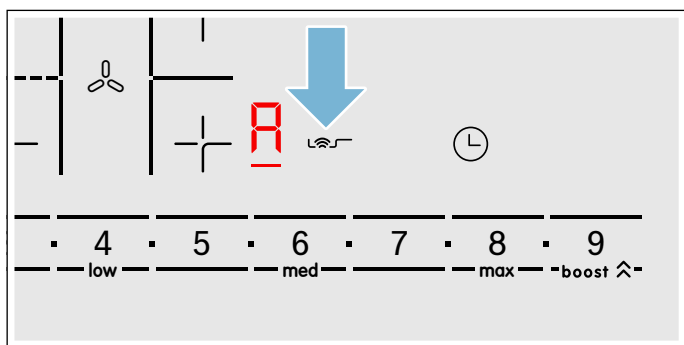
	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Mélyhűtött termékek		
Hússzelet	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Szárnyas mellehúsa*	med	10 - 30
Csirkefalatok	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Halfilé, natúr vagy panírozott	low	10 - 20
Halrudacsok	med	8 - 12
Hasábburgonya	max	4 - 6
Serpenyőben sült ételek, pl. zöldségtál tyúkhússal	low	6 - 10
Tavaszi tekercs	med	10 - 30
Camembert/sajt	low	10 - 15
Egyebek		
Camembert/sajt	low	7 - 10
Előfőzött száraz termékek víz hozzáadásával, pl. tészta	min	5 - 10
Kruton	low	6 - 10
Mandula/dió/fenyőmag	med	3 - 15

* Fordítsa meg többször.
** Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.

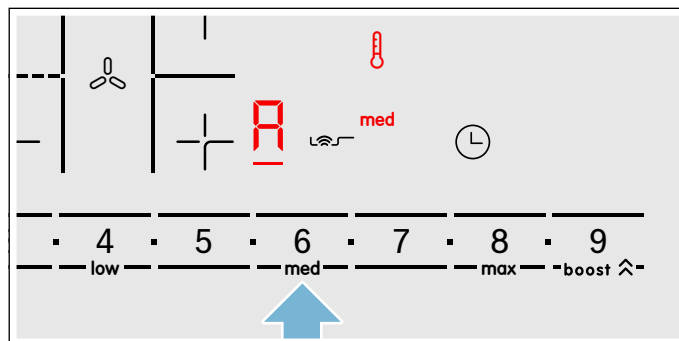
Így állítsa be

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 világít, amíg a készülék el nem érte a sütési hőmérsékletet. Majd egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum kialszik.

Utasítások

- Fordítsa meg az ételeket, hogy azok ne égjenek oda.
- A  hőmérséklet-kijelzés és a hőmérséklet-fokozat megjelenítéséhez ki kell választani egy főzőhelyet.

Sütésérzékelő kikapcsolása



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


Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása

A főzőlap legyen kikapcsolva.

Bekapcsolás: nyomja meg és tartsa lenyomva a szimbólumot  kb. 4 másodpercig. A szimbólum  mellett található jelzés kigyullad kb. 10 másodpercre. A főzőlap lezárva marad.

Kikapcsolás: nyomja meg és tartsa lenyomva a szimbólumot  kb. 4 másodpercig. A lezárás feloldódott.

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 főzőfelület 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 gyerekszár 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 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 9	Főzőhely kiválasztási ideje 0 Korlátlan: a legutóbb beállított főzőhely marad kiválasztva.* 1 Korlátozott: a főzőhely csak néhány másodpercig marad kiválasztva.
c 12	Edény ellenőrzése, főzési folyamat eredménye 0 Nem alkalmas 1 Nem optimális 2 Alkalmas

* Gyári beállítások

** A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.

Kijelzés	Funkció
c 17	Légkeringetési vagy légkivezetési üzemmód beállítása 0 Légkeringetési üzemmód beállítva.* 1 Légkivezetési üzemmód beállítva.
c 18	Automatikus indítás beállítása 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva: az elszívás egy beállított teljesítményfokozaton indul.*
c 20	Utánfutás beállítása 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva: a ventilátor kb. 6 percig működik légkivezetési üzemmódban 3 teljesítményfokozaton, 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.

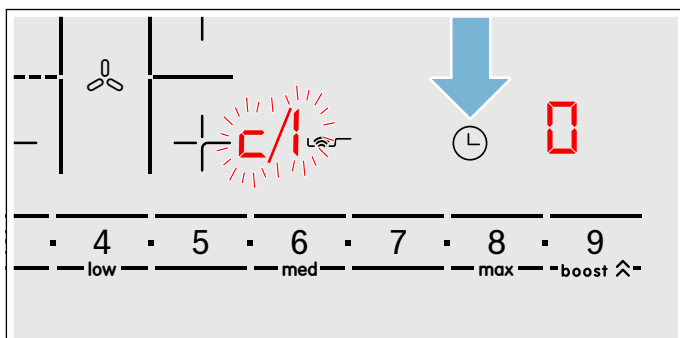
Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

- Kapcsolja be a főzőfelületet.
- 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.

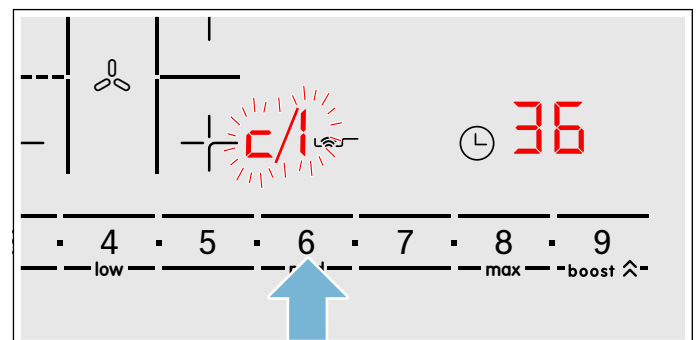
Termékinformációk	Kijelzés
Vevőszolgálat-index (KI)	01
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	95
Gyártási szám 2	05

- A ⊖ szimbólum ismételt megérintésével az alapbeállításokhoz jut. A kijelzőkön felváltva villog a c és 1 és megjelenik a 0 alapbeállításként.



- Érintse meg a ⊖ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt funkció meg nem jelenik.

- Végül válassza ki a kívánt beállítást a beállítási tartományban.



- 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".

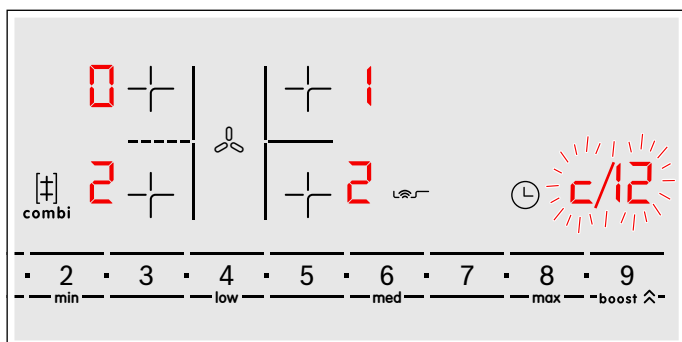
Edényteszt

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

- 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 fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

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 mosogatószer
- mosogatógéphez való tisztítószer
- súrolószer
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet
- sütőtisztítószeret
- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószeret
- magas alkoholtartalmú tisztítószeret
- kemény, karcoló tisztítószivacsokat, keféket vagy dörzspárnákat

Figyelem!

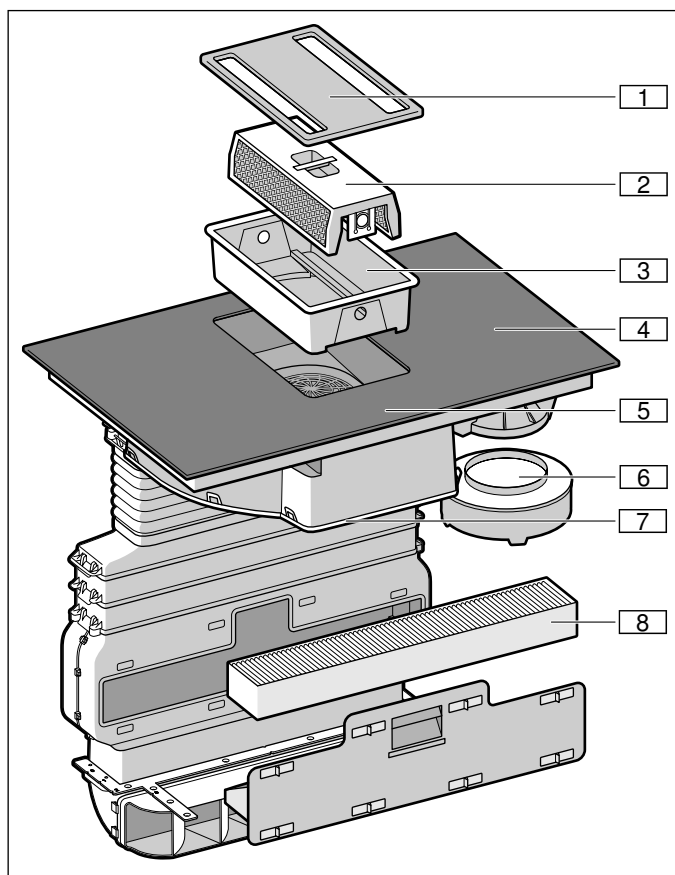
Felületi sérülések

Az új szivacskenőket 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 tisztítószer vagy üvegtisztítószer (cikkszám: 00311499). Üvegkaparó (cikkszám: 00087670) cukor, rizskeményítő vagy műanyag okozta foltok esetén: Tisztítsa meg azonnal. Vigyázat: égési sérülés veszélye. Utána nedves mosogatógéppel tisztítsa meg, és törlekendővel törölje szárazra. Utasítás: Ne használjon mosogatógéphez való tisztítószer.</p>
Nemesacél	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatógéppel tisztítsa meg és puha törleruhával 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 ápolószer 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 mosogatógépben.</p>
Kezelőelemek	<p>Forró mosogatószeres víz vagy megfelelő üvegtisztítószer (cikkszám: 00311499): Nedves mosogatógéppel tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.</p>
Szűrő fedele	<p>Forró mosogatószeres víz: Nedves mosogatógéppel 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 törülközővel 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 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 telítettségekijelzést.

Telítettségekijelzés

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 telítettségekijelzést 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 aktívszén-szűrő telítettségekijelzése visszaállításra került.

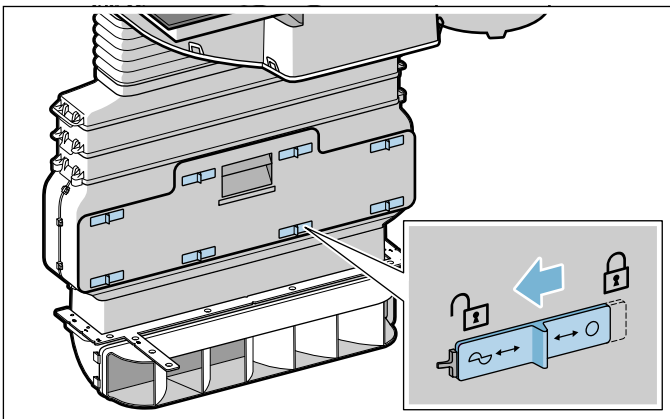
Aktívszén-szűrők cseréje (csak légkeringetési üzemmód esetén)

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

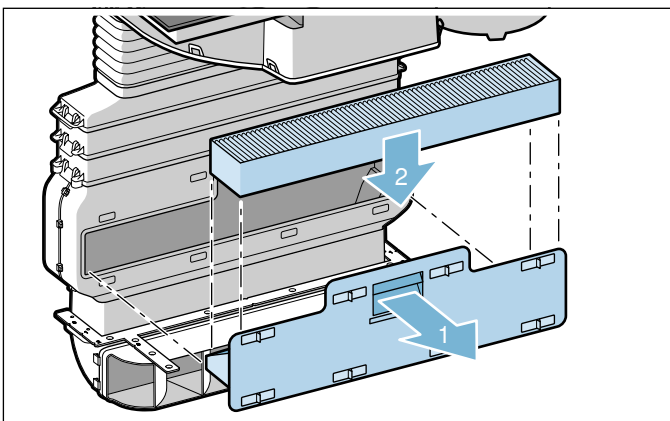
Utasítások

- 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.



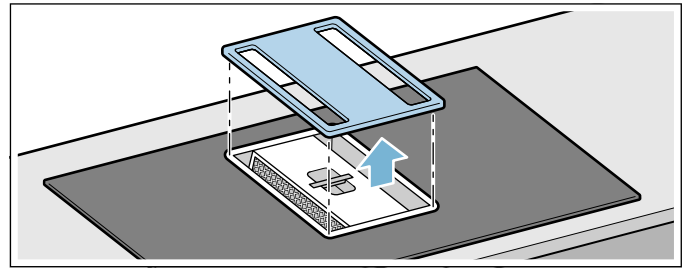
3. Helyezze be az új aktívszén-szűrőt.
4. Zárja a laposcsatorna fiókját, és zárja az összes záróelemet.

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

Fém zsírszűrők kiszérése

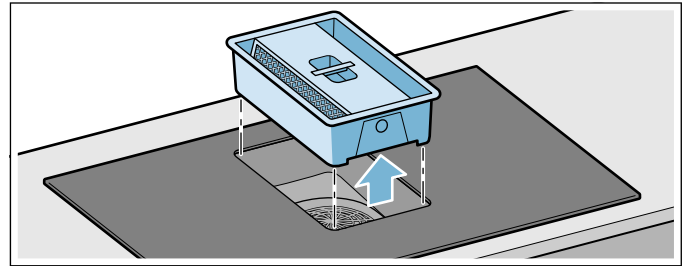
A fém zsírszűrők kiszűrik a zsírt a konyhai gőzből. Az optimális működés érdekében a szűrőket legalább havonta egyszer ki kell tisztítani.

1. Vegye le a szűrő fedelét.



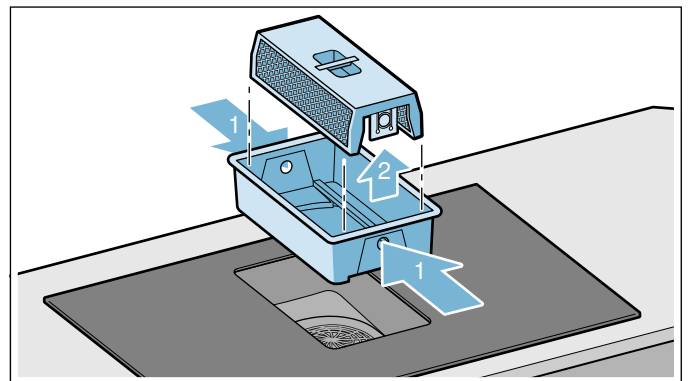
Utasítás: Biztosítsa, hogy a szűrő fedele ne essen le, és ne károsítsa a főzőfelületet.

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 tisztítószeret.
- 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.

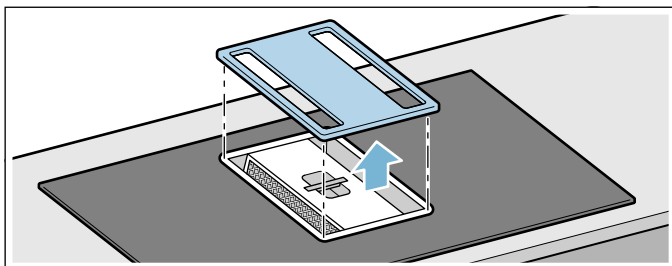
A mosogatógépben:

- 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.

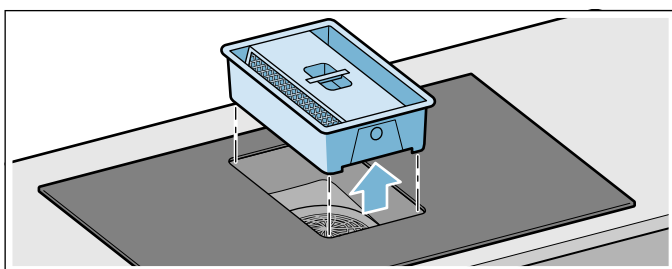
További alkatrészek kiszerelése és tisztítása

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

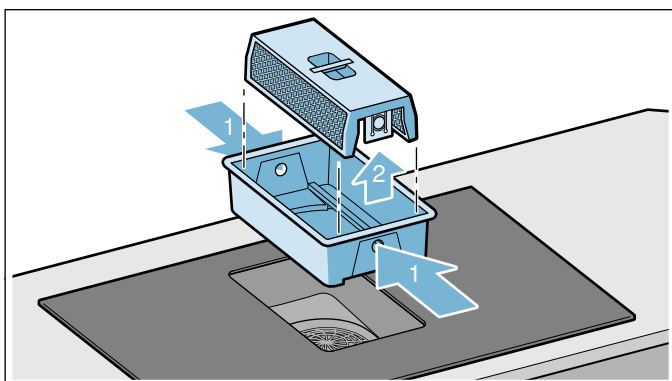
1. Vegye le a szűrő fedelét, és tisztítsa meg egy nedves kendővel.



2. Távolítsa el a fém zsírszűrőt és a tartályt.

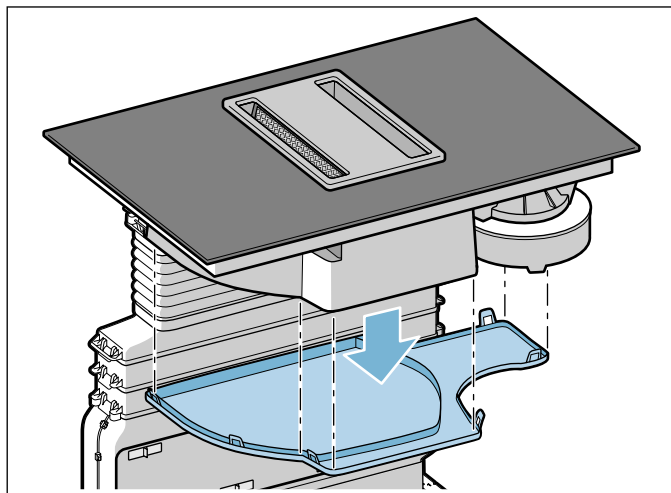


3. A tartály két oldalán lévő záróelemek megnyomásával választhatja le a fém zsírszűrőt a tartályról.



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.

Telítettségkijelzések visszaállítása

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 aktív-szén-szűrő telítettség-kijelzése visszaállításra került.

Túlfolyó tartályának tisztítása

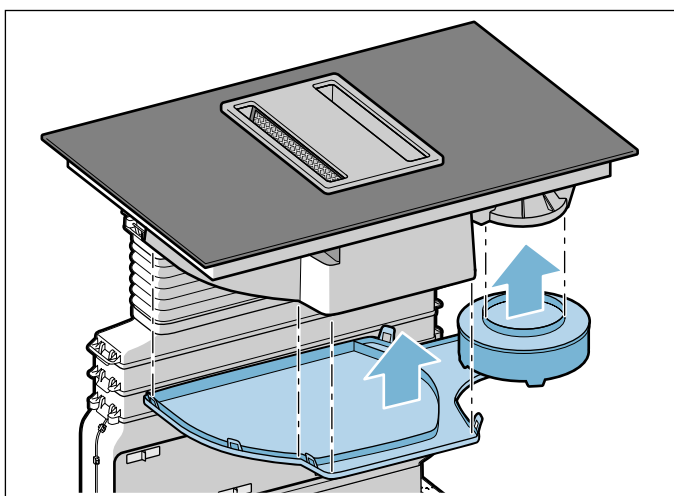
Utasítások

- 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 szellőzőrácsen 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.

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. Távolítsa 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 főzőskor 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:

Különbféle, egymásra rétegzett 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" 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" 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 csatlakozóvezetéseket. 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 Áramkimaradás	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz 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 az elszívás.	A fém zsírszűrő nincs megfelelően behelyezve. A szűrőfelismerő szenzor nem működik	Helyezze be megfelelően a fém zsírszűrőt. Hívja a vevőszolgálatot.
F 10	A fém zsírszűrő telítődött.	Tisztítsa meg a fém zsírszűrőt. → "Tisztítás" a(z) 26. Oldalon
F 11	Az aktívszén-szűrő telítődött.	Cserélje ki az aktívszén-szűrőt. → "Tisztítás" a(z) 26. Oldalon
F 10 / F 11	A telítettségekijelzés világít, pedig a szűrőt megtisztították, ill. kicserélték.	Állítsa vissza a telítettségekijelzést. → "Telítettségekijelzések visszaállítása" a(z) 29. Oldalon
nincs kijelzés	Az áramellátás megszakadt. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Zavar az elektronikában.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban. Győződjön meg arról, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.	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	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
F 4	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. Várjon néhány másodpercig. 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 kellőképpen lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
F 8	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet: → "Automatikus biztonsági kikapcsolás" a(z) 22. Oldalon

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

Hiba/kijelzés	Lehetséges ok	Megoldás
E9000 E90 10	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Lépjön kapcsolatba áramszolgáltatójával.
U400	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Győződjön meg arról, hogy a főzőfelületet a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.

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 vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.

Vevőszolgálat

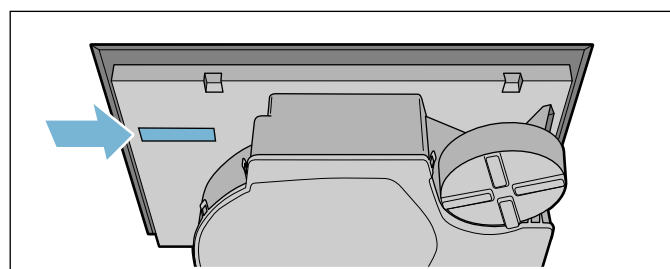
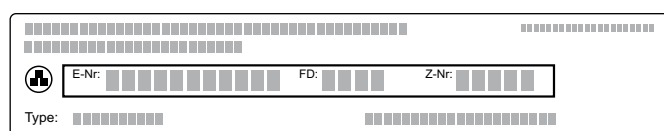
Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

E-szám és FD-szám

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

A számokat tartalmazó típus táblát 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 kakaótartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.	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.	Igen
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Ø 22 cm	9	2:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen
Konzerv lencsefőzelék Pl. Erasco márkájú lencseterrin virslivel. Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 500 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 1:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 1 kg	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen
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 felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőhelyen.		-	-	-	2	Nem

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés	
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél
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.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc eltelével keverje meg)	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc eltelével 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.	kb. 5:30	Nem	3	Nem
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	2.	Nem
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.	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



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



9001337463

981111(00)