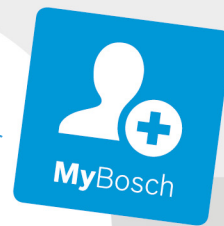




**BOSCH**



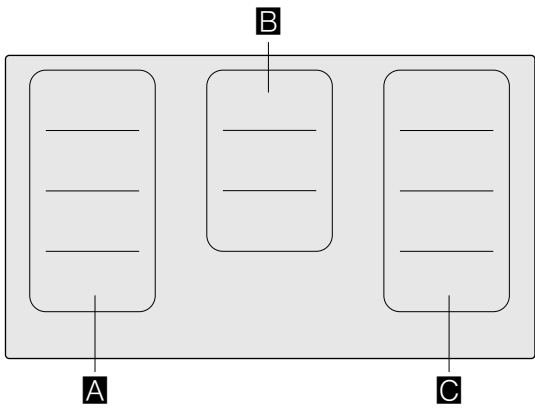
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Főzőfelület

PXX9..K...

**[hu]** Használati utasítás



Főzőfelület



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

\* IEC 60335-2-6

# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetészerű használat</b> .....	5		<b>Beállítások átvétele</b> .....	21
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	6		Aktiválás .....	21
	<b>A sérülések okai</b> .....	7		<b>Főzősegéd funkciók</b> .....	22
	Áttekintés .....	7		Főzősegéd funkciók .....	22
	<b>Környezetvédelem</b> .....	8		Megfelelő edények .....	23
	Energia-megtakarítási tanácsok .....	8		Szenzorok és extra tartozékok .....	23
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	8		Funkciók és főzési fokozatok .....	23
	<b>Főzés indukcióval</b> .....	8		Ajánlott ételek .....	26
	Előnyök indukciós főzéskor .....	8		Teppan Yaki és Grill a rugalmas főzőzónához .....	34
	Edények .....	8		Segéd .....	36
	<b>A készülék megismerése</b> .....	10		<b>Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő</b> .....	36
	Kezelőfelület .....	10		A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása .....	36
	Főzőhelyek .....	11		A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel .....	37
	A menük áttekintése .....	11		Tisztítás .....	37
	Maradék hő-kijelző .....	12		Az elem cseréje .....	38
	<b>A készülék kezelése</b> .....	12		Megfelelőségi nyilatkozat .....	38
	Első használat .....	12		<b>Gyerekszár</b> .....	39
	Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	12		Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása .....	39
	Főzőzóna beállítása .....	13		Automatikus gyermekbiztonsági zár .....	39
	Főzési tanácsok .....	13		<b>Törlési védelem</b> .....	39
	<b>Rugalmas zóna</b> .....	16		Aktiválás .....	39
	Tanácsok az edények használatához .....	16		Kikapcsolás .....	39
	Két független főzőhelyként .....	16		<b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....	39
	Egyetlen főzőhelyként .....	16		<b>Alapbeállítások</b> .....	40
	<b>Move funkció</b> .....	17		Az alapbeállításokhoz: .....	40
	Aktiválás .....	17		Alapbeállítások menü .....	40
	Kikapcsolás .....	17		Kilépés az alapbeállításokból .....	40
	<b>Időfunkciók</b> .....	18		Módosítások mentése vagy elvetése .....	40
	A főzési idő programozása .....	18		<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....	41
	A rövid idő jelzőóra .....	18		<b>Edényteszt</b> .....	41
	Stopperóra funkció .....	18		<b>Teljesítménykezelő (Power-Manager)</b> .....	42
	<b>PowerBoost funkció</b> .....	19		<b>Home Connect</b> .....	42
	Aktiválás .....	19		Beüzemelés .....	42
	Kikapcsolás .....	19		Home Connect-beállítások .....	44
	<b>ShortBoost funkció</b> .....	19		Szoftverfrissítés .....	47
	Javaslatok a használatához .....	19		Távdiagnosztika .....	47
	Aktiválás .....	20		Adatvédelmi útmutató .....	47
	Kikapcsolás .....	20		Megfelelőségi nyilatkozat .....	47
	<b>Melegen tartási funkció</b> .....	20			
	Aktiválás .....	20			
	Kikapcsolás .....	20			

	<b>A páraelszívó összekapcsolása</b> . . . . .	<b>48</b>
	Beüzemelés . . . . .	48
	Leválasztás a hálózatról . . . . .	49
	Az elszívó vezérlése a főzőlapon keresztül. . . . .	49
	Elszívóvezérlés beállításai . . . . .	50
	<b>Tisztítás</b> . . . . .	<b>51</b>
	Főzőlap . . . . .	51
	Főzőfelület kerete . . . . .	51
	<b>Gyakran ismételt kérdések (GYIK)</b> . . . . .	<b>52</b>
	<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> . . . . .	<b>54</b>
	Megjegyzések, figyelmeztetések és hibaüzenetek . . . . .	54
	Tippek . . . . .	54
	Bemutató mód . . . . .	55
	<b>Vevőszolgálat</b> . . . . .	<b>56</b>
	E-szám és FD-szám . . . . .	56
	<b>Próbaételek</b> . . . . .	<b>57</b>

---

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** és az Online-Shop-ban: **[www.bosch-eshop.com](http://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 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 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

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.

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

## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A 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 pacemakertől vagy más orvosi eszköztől.

### Figyelmeztetés – Üzemzavar veszélye!

A főzőfelület alján egy ventilátor található. Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket beszippanthatja a ventilátor, ami károsíthatja a ventilátort, illetve befolyásolhatja a hűtést. A fiók tartalma és a ventilátorbemenet között legalább 2 cm távolság legyen.

**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

**➔ A sérülések okai****Figyelem!**

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

**Áttekintés**

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

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

## Környezetvédelem

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

### Energia-megtakarítási tanácsok

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

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő elemmel van ellátva. A lemerült elemeket környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

## Főzés indukcióval

### Előnyök indukciós főzéskor

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

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

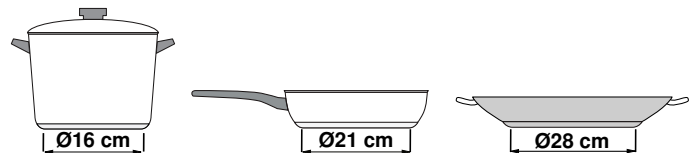
### Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

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

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

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

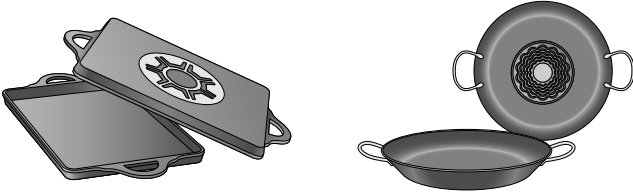


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

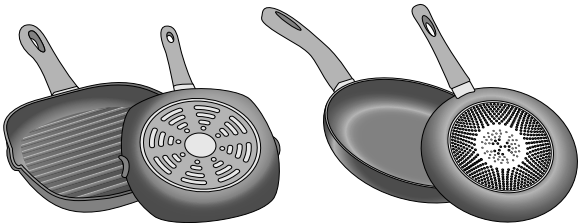


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

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



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



### Nem megfelelő edények

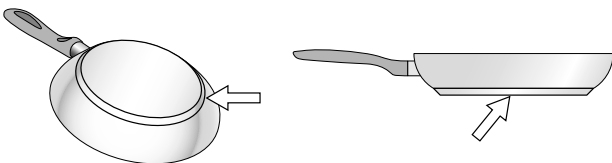
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

### Az edény aljának tulajdonságai

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

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



### Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

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

### Vékony aljú vagy üres edények

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

### Edényfelismerés

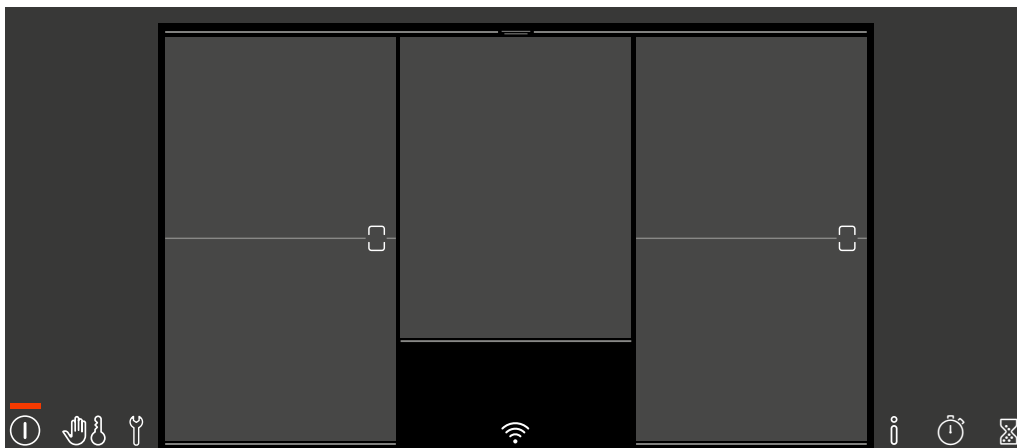
Az edényfelismerésnek mindegyik főzőhely esetében van egy alsó határa, amely az edény aljának ferromágneses átmérőjétől és anyagától függ. Ezért mindig azt a főzőhelyet javasoljuk használni, amelyik a legmegfelelőbb az edény aljának átmérőjéhez.

## A készülék megismerése

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

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

### Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából Gyerekszár
	Alapbeállítások
	Információs menü
	Stopperóra funkció
	Rövid idő jelzőóra
	Flex Zone
0...Boost	Beállítási terület
1...9	Főzési fokozatok
	Melegen tartási funkció
	PowerBoost funkció
	ShortBoost funkció
menu	Főzési módok menü:
	Főzési fokozatok
	Segéd
	Főzőfunkciók
	Sütőszenzor
	Move funkció
	Főzési idő programozása
	Páraelszívó-vezérlés
	WLAN

### Szenzoros mezők

A szenzoros mezők tulajdonképpen érintőmezők. Egy funkció kiválasztásához érintse meg a megfelelő szimbólumot. A kijelzőn megjelennek az elérhető funkciók.

### Utasítások

- Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség hátrányosan befolyásolhatja a funkciót.
- Soha ne helyezzen forró edényt az érintőkijelzőre. Az elektronika túlmelegedhet.

## Főzőhelyek

Főzőhelyek		
☰	Egyszerű főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon
☰	Középső egyszerű főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon
☰	Rugalmas főzőzóna	Lásd → "Rugalmas zóna" fejezet

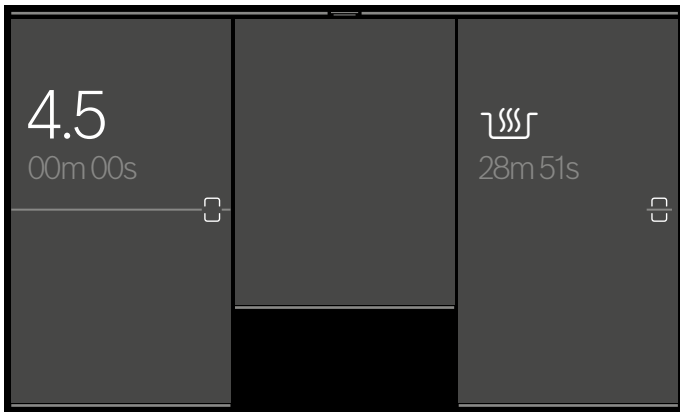
Csak indukciós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd az → "Főzés indukcióval" fejezetet

## A menük áttekintése

Főzőfelületének intuitív menüstruktúrája segítségével lesz abban, hogy hamar eligazodjon a készüléken. Itt többet tudhat meg a legfontosabb menükről.

### Főoldal

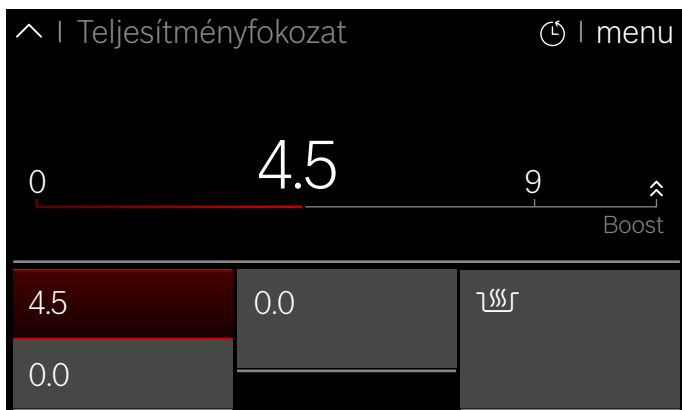
A főoldalon megjelenik mindazon főzőzónák áttekintése, amelyekkel az adott főzőfelület rendelkezik. Az aktív főzőzónáknál megjelennek a főzési módok, a főzési fokozatok és az időfunkciók.



### Beállítási tartomány

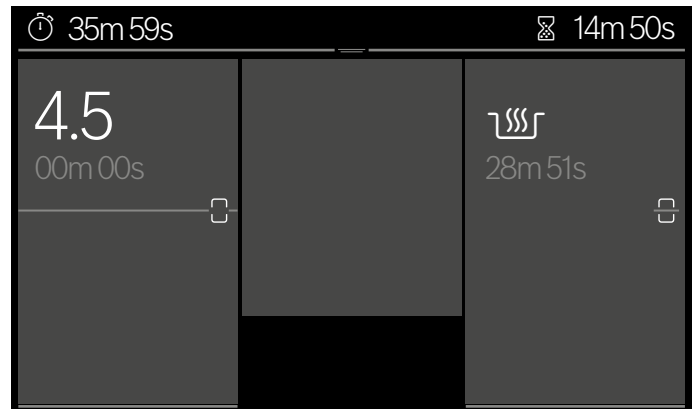
Egy főzőzóna beállítási területén megadhatja az adott főzőzónához tartozó főzési fokozatokat, sütési időket és különböző főzési módokat.

A beállítási területre lépéshez érintse meg a kívánt főzőzónát.

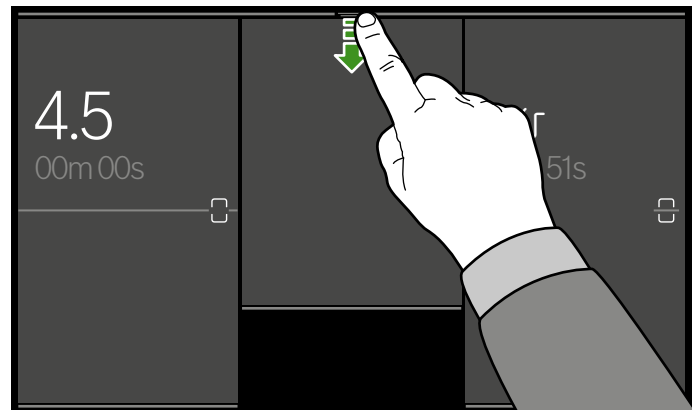


## Állapotsor

Az állapotsorban megjelenik a rövid idő jelzőóra, a stopperóra funkció és a további megadott beállítások.



Az állapotsor kibontásához húzza ujját felülről lefelé a kijelzőn.



Az állapotsor összecsukásához húzza azt felfelé.

### Információs menü

Az Információs menüben a készülékre vonatkozó információkat talál.






Az Információs menü felkereséséhez érintse meg a **i** szenzort.

A főoldalra való visszatéréshez érintse meg a **^** szimbólumot.

Emellett információkat kaphat az aktuális funkciókra vonatkozóan. Ehhez érintse meg néhány másodpercig a kívánt funkciót. A kijelzőn megjelenik egy információs ablak az aktuális funkció leírásával.

## Főzési módok menü

A főzőfelület különféle főzési módokkal rendelkezik.

Főzési módok	Funkció
 Teljesítményfok.	Hőmérséklet kiválasztása a főzőzónához.
 Assist	Sütés és főzés az ételek előválasztásával.
 Főzőfunkciók	Főzés a hőmérséklet automatikus felismerésével a vezeték nélküli főzőszenzor segítségével. <b>Utasítás:</b> A funkció csak akkor áll rendelkezésre, ha összekapcsolta a vezeték nélküli főzőszenzort és a kezelőfelületet.
 Sütőszenzor	Sütés a főzőfelület hőmérsékletének automatikus felismerésével.
 MoveMode	A hőmérséklet szabályozása az edény főzőzónára való helyezésén keresztül.

A Főzési módok menü felkereséséhez érintse meg a beállítási területen a menu főzőzónát.

## Maradékhő-kijelző

A főzőfelület mindegyik főzőzónájához külön maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. A kijelzés megmutatja, hogy a főzőzóna még forró. Ne érintse meg a főzőzónát mindaddig, amíg annak mezője a kijelzőn piros háttérrel jelenik meg.

Ha a főzőzónát egy főzési folyamat után kikapcsolja, a maradékhő-kijelzés világítani fog. A főzőfelület kikapcsolása után is mindaddig világít a maradékhő-kijelzés, amíg a főzőzóna még meleg.



## A készülék kezelése

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

### Első használat

A készülék első bekapcsolásakor megjelenik a kijelzőmezőn az első beállítások megadására szolgáló menü.

Ezután megjelenik a főoldal.

**Utasítás:** A nyelvet, illetve a többi beállítást bármikor módosíthatja. További információ a nyelv kiválasztásáról: → "Alapbeállítások" fejezet.

### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval kapcsolja be és ki.

Bekapcsolás: érintse meg a ① szenzort. Hangjelzés hallatszik és az érintőkijelző világítani kezd. Rövid bekapcsolási idő után a főzőfelület üzemkés.

Kikapcsolás: érintse meg a ① szimbólumot, és mindaddig tartsa nyomva, amíg főkapcsoló melletti kijelző ki nem alszik. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőzóna megfelelően ki nem hűlt.

### Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőzóna 30 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni első 10 percben tárolja. Ha ez idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, akkor az átveszi a korábbi beállításokat. A kiválasztott beállítások tárolási idejének módosítására vonatkozó információt a → "Alapbeállítások" fejezetben találja.

## Főzőzóna beállítása

Állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot 1 és 9 között.

- 1. teljesítményfokozat = legalacsonyabb fokozat.
- 9. teljesítményfokozat = legmagasabb fokozat.

Minden teljesítményfokozat rendelkezik egy köztes fokozattal is.

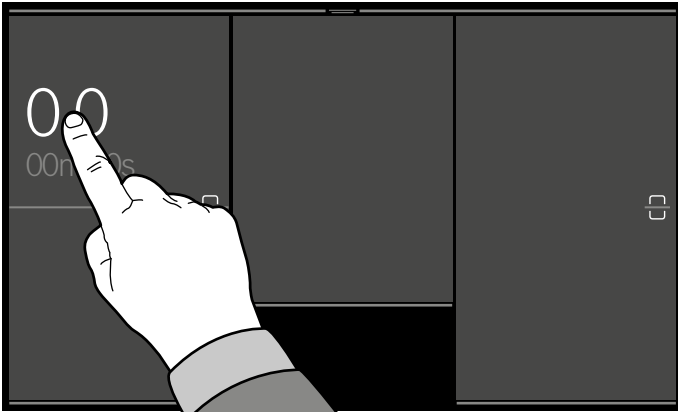
### Utasítások

- 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.

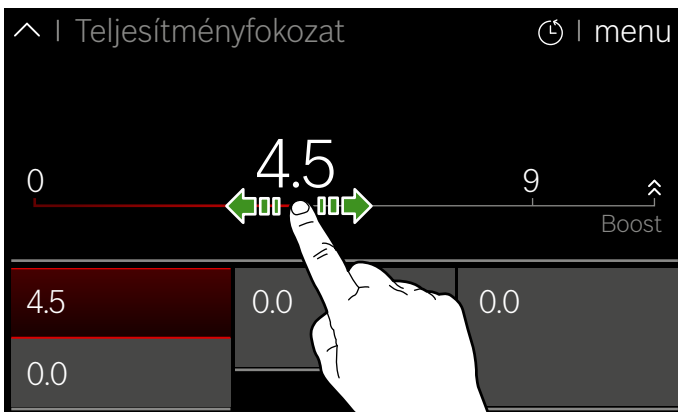
## Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. A megfelelő kijelzés megérintésével válassza ki a kívánt főzőhelyet. A kijelzőmezőn megjelenik a kiválasztott főzőhely beállítási területe.



2. Csúsztassa végig az ujját az adott beállítási területen, majd érintse meg a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozatot a készülék beállította.

Ha vissza kíván térni a főoldalra, érintse meg újra az aktív főzőhelyet.

**Utasítás:** Ha nincs edény az aktív főzőhelyen, villog a kiválasztott főzési fokozat. Bizonyos idő elteltével a főzőhely kikapcsol.

## A főzési fokozat módosítása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási területen állítsa be az új főzési fokozatot.

## Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási területen állítsa be a 0 főzési fokozatot. A főzőhely kikapcsol, és a maradékhő-kijelzés világít.

## Gyorslista funkció

Ujját húzza jobbra a főzőzóna fölött a teljesítményfokozat 9.0, vagy balra a 0.0 pozícióra állításához. A funkció aktiválására vonatkozó további információkat a → "Alapbeállítások" fejezetben talál.

## 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 füstölgő 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)
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
<b>Melegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej*	1.5 - 2.5	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
<b>Felolvasztás és melegítés</b>		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Burgonyagombóc*	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. beszamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
<b>Főzés, gőzölés, párolás</b>		
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	-
<b>Párolás</b>		
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)
<b>Párolás / sütés kevés olajjal*</b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	6-12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6-7	8-12
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5-6	10-20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5-6	10-30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4.5-5.5	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	-
Omllett (sütés egymás után)	3.5-4.5	3-10
Tükörtojás	5-6	3-6
<b>Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)</b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, 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.		

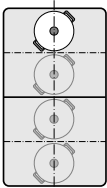
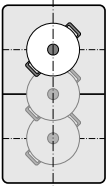
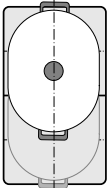
## Rugalmas zóna

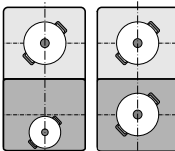
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

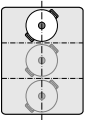
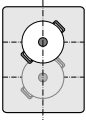
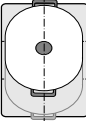
Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

### Tanácsok az edények használatához

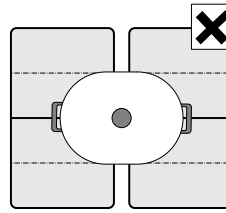
A megfelelő érzékelés és hőelosztás érdekében ajánlott az edényt pontosan középre helyezni:

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.

Középső főzőhely	
	13 cm-es vagy annál kisebb átmérő Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.
	13 cm-nél nagyobb átmérő Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható két pozíció közül valamelyiknek.
	Amennyiben az edény kettőnél több induktort foglal el, akkor a főzőhely felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze rá.

### Javaslatok



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

### Két független főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna két független főzőhelyként használható.



### Bekapcsolás

Lásd a következő fejezetet: → "A készülék kezelése"

### Egyetlen főzőhelyként

A teljes főzőzóna használata a két főzőhely összekapcsolásával.

### A két főzőhely összekapcsolása

- Helyezze az edényt a főzőfelületre.
- Érintse meg azon főzőzóna  szimbólumát, amelyen az edény található.  
A  kijelzés világít.
- Válassza ki a rugalmas főzőzónát, és állítsa be a főzési fokozatot.

A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

### A főzési fokozat módosítása


Válassza ki a rugalmas főzőzónát, és módosítsa a kívánt főzési fokozatot a beállítási területen.

### Új edény hozzáadása

Helyezze az új edényt a rugalmas főzőzónára, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

**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

Érintse meg a  szimbólumot.

A Flex Zone kikapcsolt. A két főzőzóna ekkor két különálló főzőzónaként működik.

### Utasítások

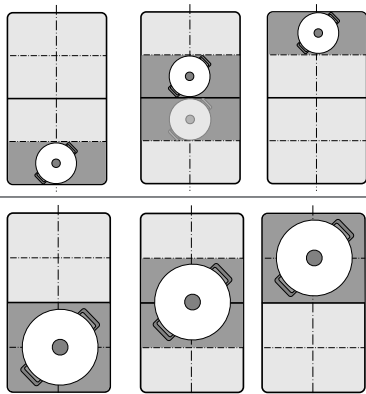
- Ha ki-, majd később újra bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll két független főzőhelyre.
- A rugalmas főzőzóna konfigurációs beállításainak módosításához lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások".

## Move funkció

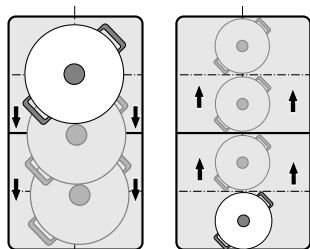
Ezzel a funkcióval a három főzési területre osztott, teljes főzőzóna bekapcsol, amelynek főzési fokozatai előre be vannak állítva.

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:



Előre beállított teljesítményfokozatok:

Elülső terület = 9.0 teljesítményfokozat

Középső terület = 5.0 teljesítményfokozat



Hátsó terület =  teljesítményfokozat

Az előre beállított teljesítményfokozatok 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. Válasszon ki egy főzőhelyet a rugalmas főzőzónán.
2. Érintse meg a menu lehetőséget.
3. Válassza a  MoveMode lehetőséget.  
Az aktív főzőfelület  kijelzője világít.  
A funkció be van kapcsolva.

### A főzési fokozat módosítása

Az egyes főzési területek főzési fokozatai módosíthatók főzés közben. Érintse meg a kívánt főzési területet, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási területen.

**Utasítás:** Ha a funkciót kikapcsolja, akkor a három főzési terület főzési fokozatai visszaállnak az alapbeállítás szerinti értékekre.

## Kikapcsolás

Válassza ki a főzési területet, és a kezelőfelület beállítási területén érintse meg a Kikapcsolás elemet. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.  
A funkció ki van kapcsolva.

## időfunkciók



A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

### A főzési idő programozása

A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

#### Így állítsa be:

1. Válassza ki a főzőzónát és a kívánt teljesítményfokozatot.
2. A főzőzóna beállítási területén érintse meg a  szimbólumot.
3. Állítsa be a kívánt időt.  
Az órák beállításához érintse meg a 00 h elemet, és a beállítási területen válassza ki az időt.  
Az percek beállításához érintse meg a 00 m elemet, és a beállítási területen válassza ki az időt.
4. Érintse meg a  szimbólumot.

Az idő elkezd lefutni.

Néhány másodperc elteltével megjelenik az idő a főzőzóna kijelzőjén.

**Utasítás:** Ha a Flex Zone-t választja egyetlen főzőzónaként, akkor a beállított főzési idő a teljes főzőzónánál azonos lesz.


#### 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

A főzési idő meghosszabbításához először a főzőzónát érintse meg, majd a  szimbólumot.

A főzési idő módosításához válasszon egy új főzési időt, majd érintse meg a  szimbólumot.

A főzési idő törléséhez érintse meg a  szimbólumot.

A főoldalra való visszatéréshez érintse meg először a  szimbólumot, majd a  szimbólumot.

#### Az idő letelte után



A főzőzóna kikapcsol. Hangjelzés hallatszik, és a rendszer 0.0-ra állítja a teljesítményfokozatot.

A főzőzóna megérintésekor kialszanak az időkijelzések és elhallgat a hangjelzés.

## A rövid idő jelzőóra

A rövid idő jelzőóra a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónát.


#### Így állítsa be


1. Érintse meg a  szenzort.
2. Állítsa be a kívánt időt.  
Az órák beállításához érintse meg a 00 h elemet, és a beállítási területen válassza ki az időt.  
A percek beállításához érintse meg a 00 m elemet, és a beállítási területen válassza ki az időt.
3. Érintse meg a  szimbólumot.


Az idő elkezd lefutni.

Néhány másodperc elteltével megjelenik az idő a főoldalra.

#### Az idő módosítása vagy törlése

A rövid idő jelzőóra felkereséséhez érintse meg a  szenzort.

Az idő módosításához válasszon új időt, majd érintse meg a  szimbólumot.

Az idő törléséhez érintse meg a  szimbólumot.

A főoldalra való visszatéréshez érintse meg a  szimbólumot.

#### Az idő letelte után

A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható, az időkijelzésnél a 00:00 érték világít.


A  szimbólum megérintésekor kialszanak az időkijelzések és elhallgat a hangjelzés.

## Stopperóra funkció

A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja.



A főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónát.

#### Aktiválás


Érintse meg a  szenzort.


Az idő elkezd lefutni.

#### Kikapcsolás

Először érintse meg a  szenzort, majd a  szenzort. Az időkijelzés 00m 00s értékre áll.

A funkció ki van kapcsolva.

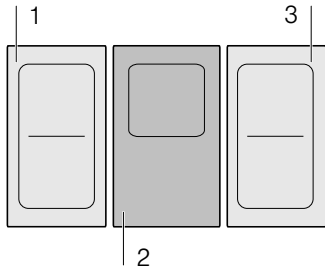
Az időkijelzés ismételt bekapcsolásához érintse meg a  szimbólumot.

A főoldalra való visszatéréshez érintse meg a  szimbólumot.

## PowerBoost funkció



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

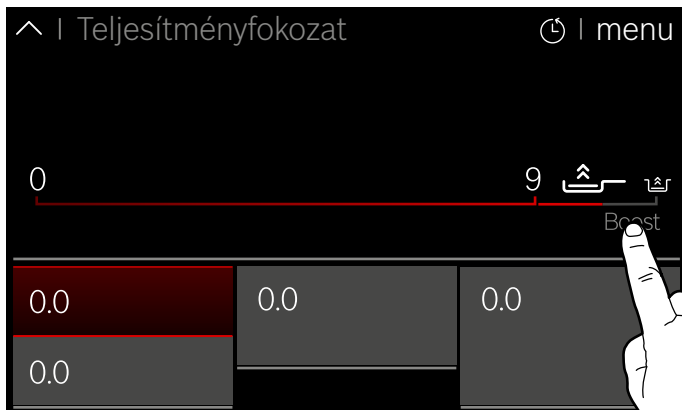
Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőhelynél, ha ugyanazon csoport másik főzőhelye nincs üzemben (lásd az ábrát).




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

### Aktiválás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. A beállítási területen válassza a Boost lehetőséget, és tartsa lenyomva. A  és a  szimbólum világít.



3. Ujjának felemelése nélkül válassza a  szimbólumot. Emelje fel az ujját. A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási területen állítson be egy másik főzési fokozatot.

A funkció ki van kapcsolva.

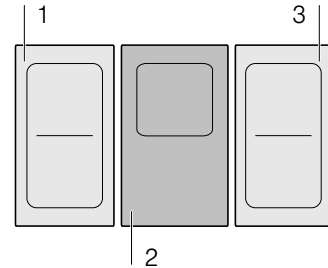
**Utasítás:** Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

## 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).





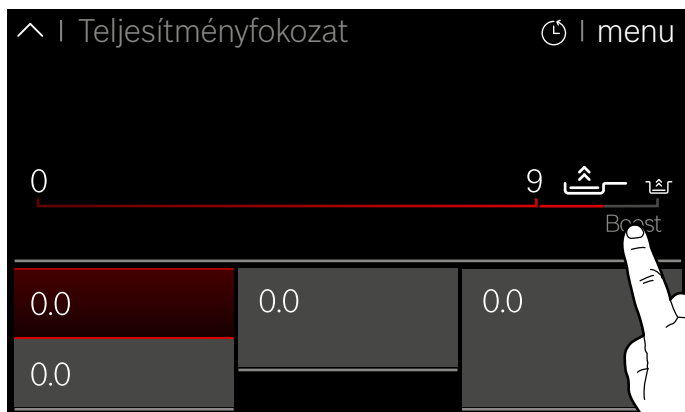
**Utasítás:** A rugalmas főzőzónánál bekapcsolhatja a Shortboost funkciót is, ha csak egyetlen főzőhelyként használja azt.


### 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.

## Aktiválás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. A beállítási területen válassza a Boost lehetőséget, és tartsa lenyomva. A  és a  szimbólum világít.



3. Ujjának felemelése nélkül válassza a  szimbólumot. Emelje fel az ujját. A funkció be van kapcsolva.

## Kikapcsolás

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási területen állítson be egy másik főzési fokozatot.



A funkció kikapcsolt.

**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.

### Aktiválás

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. A beállítási területen válassza a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A funkció be van kapcsolva.

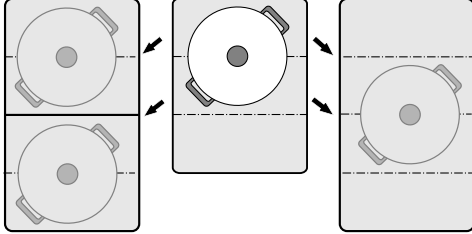
### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Állítsa be a 0 főzési fokozatot a beállítási területen. A  kijelzés és a főzőzóna kikapcsol. A funkció ki van kapcsolva.

## Beállítások átvétele

Ezzel a funkcióval a teljesítményfokozatot, a beprogramozott főzési időt és a kiválasztott főzési funkciót átviheti egyik főzőzónáról a másikra.

A beállítások átvételéhez helyezze át az edényt az egyik bekapcsolt főzőzónáról egy másikra.



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

### Aktiválás

1. Az edényt helyezze az aktív főzőzónáról egy másikra. A készülék felismeri az edényt. Kis idő elteltével a kijelzőn megjelenik egy kérdés, hogy az eddigi beállításokat alkalmazni kívánja-e az új főzőzónán is.
2. Erősítse meg a beállításokat.

A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza. Az eredeti főzőzóna kikapcsol.

### Utasítások

- Ha visszahelyezi az edényt ugyanarra a helyre, akkor a készülék megtartja a beállításokat.
- Csak tolja az edényt egy olyan főzőzónára, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt edény.
- A PowerBoost és a ShortBoost funkció csak akkor állítható át balról jobbra vagy jobbról balra, ha egy főzőzóna sincs bekapcsolva.
- Ha egynél több edényt helyez át, akkor a funkció csak a legutoljára áthelyezett edénynél lesz alkalmazva.

## Főzősegéd funkciók

A főzősegéd funkciók garantálják az egyszerű főzést, és kiváló főzési eredményeket ígérnek. 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 az edény hőmérsékletét. Ily módon szabályozható a főzési fokozat a megfelelő hőmérséklet fenntartásához.

Ha elérte a megfelelő hőmérsékletet, hozzáadhatja az ételt. A készülék automatikusan állandó hőmérsékletet biztosít, anélkül, hogy a hőmérséklet-fokozatot módosítani kellene.

A főzőfunkciók minden főzőzónához rendelkezésre állnak, amennyiben rendelkezik vezeték nélküli főzőszennel.





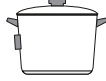

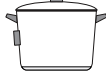

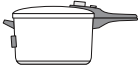



Ebben a fejezetben tájékozódhat a következőkről:

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

### Főzősegéd funkciók

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

A táblázat megmutatja a főzősegédhez rendelkezésre álló különféle funkcióbeállításokat:

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

\*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 főzőszenzor 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:

- 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 találhatók, 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.

## Funkciók és főzési fokozatok

### Sütőszenzor

Ezzel a funkcióval sütéskor fenntartható a megfelelő hőmérséklet.

### Előnyök

- A főzőhely csak akkor melegít, ha ez szükséges a hőmérséklet fenntartásához. Így energiát takarít meg, és az olaj vagy zsír sem hevül túl.
- A sütőszenzor jelzi, ha az üres serpenyő elérte azt az optimális hőmérsékletet, amikor hozzáadhatja az olajat, majd pedig az ételleket.

### Utasítások




- Ne tegyen fedőt a serpenyőre. Ellenkező esetben a funkció nem megfelelően kapcsol be. Használhat fröccsenésgátlót a kifröccsenő zsír elleni védelemre.
- Alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ha vaját, 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 főzőzóna hőmérséklete magasabb, mint az edényé, vagy fordítva, a főzőszenzor nem kapcsol be megfelelően.
- Nagy mennyiségű olajban való sütéshez mindig a „Nagy mennyiségű olajjal sütés serpenyőben” főzési funkciót használja, az 5. fokozattal.

## 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. omlett.
3 közepes – alacsony	Hal sütéséhez és vastag sütnivalóhoz, mint pl. húsgombóchoz és virslihez.
4 közepes – magas	Jól átsütött steak, panírozott mélyhűtött termékek és vékony sütnivalók, pl. hússzelet, csíkokra vágott hús vagy zöldség sütéséhez.
5 magas	Ételek sütése magas hőmérsékleten, pl. angolos (véres) steak, krumplilángos és sült burgonya.

### Így állítsa be

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

- Válasszon ki egy főzőhelyet.
- Érintse meg a menu elemet, majd válassza a  Sütőszensor funkciókat.
- Válassza ki a kívánt hőmérsékletfokozatot, és a főoldalra való visszatéréshez érintse meg a  szimbólumot.  
A funkció be van kapcsolva.  
A hőmérséklet-fokozat és a  kijelzés világít.  
A hőmérséklet-kijelző egyre pirosabban világít, amíg a készülék el nem éri a kívánt hőfokot. Ha elérte a kiválasztott hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik.
- 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.

### Sütőszensor kikapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Állítsa a hőmérséklet-fokozatot 0-ra.  
A funkció ki van kapcsolva.

**Utasítás:** A Főzőszensor üzemmódból való kilépéshez válasszon egy másik főzési módot.

## 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

### 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 belehelyezhető. 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 töltsen meg, hogy a tartalma elfedje a főzőszensor szilikontapasztát.
- Kevés olajjal történő sütéshez használja a sütőszensort.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a főzőszensor a főzőfelület külseje felé mutasson.
- A főzés folyamán ne távolítsa el a főzőszensort a fazékból.
- A főzés után vegye le a főzőszensort a fazékról. Vigyázat, a főzőszensor nagyon forró lehet.

## Tippek 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 a Forráspont beállítása alapbeállítást, lásd → *"Alapbeállítások"* fejezet.
- Az alapbeállítás standard értéke 200–400 m. Ha lakóhelye a tengerszint feletti 200 és 400 méter között található, akkor nincs szükség a forráspont beállítására. Másként válassza azt a beállítást, amely megfelel lakóhelye tengerszint feletti magasságának.



**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.

## Így állítsa be

A főzőfunkciók első használata előtt össze kell kapcsolni a vezeték nélküli főzőszenzort és a kezelőfelületet. Lásd a következő fejezetet: →  *"Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő"*

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. Ha a főzőszenzor használatával kíván főzni, válassza azt a főzőzónát, amelyen az edény található.
4. Érintse meg a menu elemet, majd válassza a  Főzőfunkciók lehetőséget.

**Utasítás:** A Főzőfunkciók mód csak akkor használható, ha összekapcsolta a vezeték nélküli főzőszenzort és a kezelőfelületet. Lásd a következő fejezetet: →  *"Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő"*

5. Érintse meg a vezeték nélküli főzőszenzor  szimbólumát.
6. Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot.  
A funkció be van kapcsolva.  
A hőmérséklet-fokozat és a  kijelzés világít.  
A hőmérséklet-kijelző egyre pirosabban világít, amíg a víz vagy az olaj el nem éri az optimális hőfokot az étel behelyezéséhez. A hőmérséklet elérésénél hangjelzés hallatszik.
7. 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” funkcionál ne fedje le a fazekat.



## Főzőfunkciók kikapcsolása
























1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Állítsa a hőmérséklet-fokozatot 0-ra.  
A funkció ki van kapcsolva.

## 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.

Főzősegéd funkciók:

	Sütőszennyezési funkció
	Főzőszennyezési funkció

Hús	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Hússzelet, natúr <sup>1</sup>		4	6 - 10
Hússzelet, panírozott <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filé <sup>2</sup>		4	6 - 10
Karaj <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Bécsi szelet <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, közepes (3 cm vastag) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Csíkokra vágott hús <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Szalonna <sup>1</sup>		2	5 - 8
Darált hús <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm vastag) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Húspogácsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Töltött húsgombóc <sup>1</sup>		3	10 - 20
Főzőkolbász <sup>1</sup>		3	8 - 20
Virsli, nyers <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Puhára párolás</b>			
Virsli <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Főzés</b>			
Húsgombócok <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Levesbe való tyúk <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Marhafartó <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.





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

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

<sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>6</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

Hús	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Főzés kuktában</b>			
Levesbe való tyúk <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Marhafartó <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Darabolt csirke sütése olajban <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Húsgombócok sütése olajban <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.









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

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

<sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>6</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.


Hal	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Halfilé, natúr <sup>1</sup>		4	10 - 20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>		3	10 - 20
Rákok <sup>1</sup>		4	4 - 8
Garnéla <sup>1</sup>		4	4 - 8
Egészben sült hal <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Puhára párolás</b>			
Párolt hal <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Hal sörélesztőben, olajban sültve <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Rántott hal olajban sültve <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>3</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

Tojásos ételek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Tükörtojás vajon <sup>1</sup>		2	2 - 6
Tükörtojás <sup>2</sup>		4	2 - 6
Rántotta <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omlett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpe <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Édes bundás kenyér <sup>4</sup>		3	4 - 8
Császármorzsa <sup>4</sup>		3	10 - 15

<b>Főzés</b>			
Főtt tojás <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10











<sup>1</sup> A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

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

<sup>4</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Zöldségek és hüvelyesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Fokhagyma <sup>1</sup>		2	2 - 10
Vöröshagyma, párolt <sup>1</sup>		2	2 - 10
Hagymakarikák <sup>1</sup>		3	5 - 10
Cukkini <sup>2</sup>		3	4 - 12
Padlizsán <sup>2</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Zöld spárga sütése <sup>2</sup>		3	4 - 15
Gomba <sup>1</sup>		4	10 - 15
Zöldség párolása olajon <sup>1</sup>		1	10 - 20
Glasszírozott zöldség <sup>1</sup>		3	6 - 10

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>3</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

<sup>4</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>5</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.

Zöldségek és hüvelyesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Főzés</b>			
Brokkoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Karfiol <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Kelbimbó <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Zöldbab <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Csicscriborsó <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Borsó <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Lencse <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Főzés kuktában</b>			
Zöldségek kuktában <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Csicscriborsó kuktában <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Fehér bab kuktában <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Lencse kuktában <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Rántott zöldség olajban sütvé <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Zöldség sörtesztában, olajban sütvé <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Rántott gomba olajban sütvé <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Gomba sörtesztában, olajban sütvé <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>3</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

<sup>4</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>5</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

Burgonya	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Sült burgonya héjában főtt burgonyából <sup>1</sup>		5	6 - 12
Hasábburgonya (nyers burgonyából) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Krumplilángos <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Svájci röszt <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glasszírozott burgonya <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Puhára párolás</b>			
Burgonyagombóc főzése <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40



<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.







<sup>3</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

<sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.





<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Burgonya	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Főzés</b> Burgonya főzése <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Főzés kuktában</b> Burgonya kuktában <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.  
<sup>2</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.  
<sup>3</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.  
<sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.  
<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Tészta és gabonafélék	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás</b> Rizs <sup>1</sup> Polenta <sup>2</sup> Darakása <sup>2</sup>	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
<b>Főzés</b> Tésztafélék <sup>2</sup> Tésztabatyu <sup>2</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
<b>Főzés kuktában</b> Rizs kuktában <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8








<sup>1</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.  
<sup>2</sup> Rendszeresen keverje meg.  
<sup>3</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Levesek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás</b> Instant krémlevesek <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Főzés</b> Házi erőlevesek <sup>2</sup> Instant levesek <sup>1</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
<b>Főzés kuktában</b> Házi erőleves kuktában <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.  
<sup>2</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

Mártások	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Paradicsomszósz zöldséggel <sup>1</sup>		1	25 - 35
Besamelmártás <sup>1</sup>		1	10 - 20
Sajtmártás <sup>1</sup>		1	10 - 20
Mártás besűritése <sup>1</sup>		1	25 - 35
Édes mártások <sup>1</sup>		1	15 - 25

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

Desszert	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Puhára párolás</b>			
Tejberizs <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Zabkása <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Csokoládépuding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Főzés</b>			
Kompót <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Töltött fánk sütése olajban <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Amerikai fánk sütése olajban <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelos sütése olajban <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>2</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

<sup>3</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.










Mélyhűtött termékek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Hússzelet <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Szárnyas mellhúsa <sup>1</sup>		4	10 - 30
Csirkefalatok <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Halfilé, natúr <sup>1</sup>		3	10 - 20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>		3	10 - 20
Halrudacsok <sup>1</sup>		4	8 - 12
Hasáburgonya sütése <sup>2</sup>		5	4 - 6
Serpenyőben készített ételek <sup>2</sup>		3	6 - 10
Tavaszi tekercs <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Melegítés, melegen tartás</b>			
Zöldségek tejszínes mártásban <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Főzés</b>			
Zöldbab, mélyhűtött <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Sütés sok olajjal</b>			
Hasáburgonya sütése <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>3</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

<sup>4</sup> Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

Egyebek	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
<b>Sütés kevés olajjal</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Kruton <sup>2</sup>		3	6 - 10
Száraz készételek <sup>3</sup>		1	5 - 10
Mandula pirítása <sup>4</sup>		4	3 - 15
Dió pirítása <sup>4</sup>		4	3 - 15
Fenyőmag pirítása <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Melegítés, melegen tartás</b>			
Gulyásleves melegítése <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Forralt bor melegítése <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Puhára párolás</b>			
Tej felmelegítése <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször.

<sup>2</sup> Rendszeresen keverje meg.

<sup>3</sup> A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Amint a víz felforrt, adja hozzá az élelmiszert.

<sup>4</sup> Az ételt a hangjelzés után adja hozzá.

<sup>5</sup> Az ételt az elején adja hozzá.

## Teppan Yaki és Grill a rugalmas főzőzónához

A(z) Teppan Yaki és Grill tartozék ideális a rugalmas főzőzónához és a főzőszenzor használatához.

### Grill


















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

### Teppan Yaki

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

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

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

	Edény	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
<b>Hús</b>			
Hússzelet, natúr <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filé <sup>1</sup>		4	6 - 10
Karaj <sup>1</sup>		3	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) <sup>1</sup>		5	6 - 8
Steak, közepes (3 cm vastag) <sup>1</sup>		5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Szalonna <sup>1</sup>		3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>		3	6 - 15
Főzőkolbász <sup>1</sup>		4	8 - 20
Virslí, nyers <sup>1</sup>		4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Darált hús <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Halak és a tenger gyümölcsei</b>			
Halfilé, natúr <sup>1</sup>		4	10 - 20
Rákok <sup>1</sup>		4	4 - 8
Garnéla <sup>1</sup>		4	4 - 8
Egész hal sütése <sup>1</sup>		3	15 - 30

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
























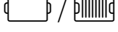





<sup>2</sup> Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Rendszeresen keverje meg.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Segéd

Ezzel a funkcióval a legkülönbözőbb ételeket készítheti el. A készülék kiválasztja Önnek az optimális beállítást.

### Program kiválasztása és beállítása

1. Válasszon ki egy főzőhelyet.
2. Érintse meg a menu elemet, majd válassza a Assist funkciót.
3. Válassza ki a kívánt programcsoportot.
4. Válassza ki a kívánt ételt.

A készülék végigvezeti a választott étel teljes beállítási folyamatán, és tanácsokat ad a kiválasztott étel elkészítéséhez.

### A program megszakítása

Válassza a 0 teljesítményfokozatot, vagy módosítsa a fűtési módot a program megszakításához.

## Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő

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

### 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:

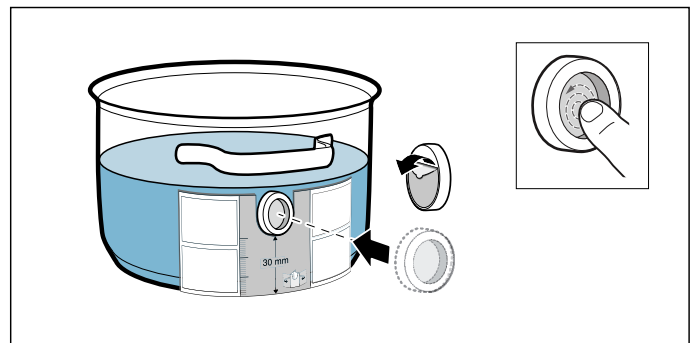
00577921	5 szilikontapaszból álló készlet
HEZ39050	Főzőszenzor és 5 szilikontapaszból álló készlet

### 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.

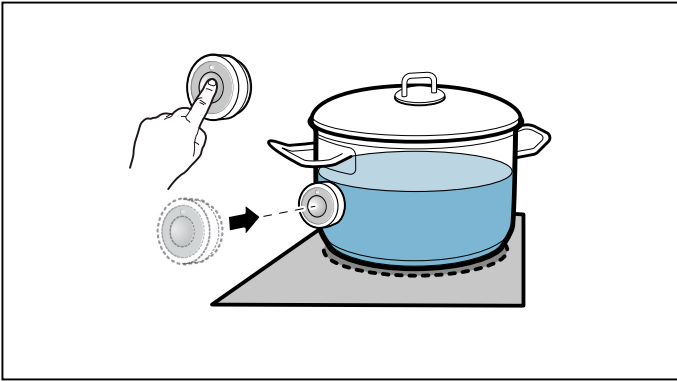
A ragasztó megfelelő száradásához 1 óra szükséges. Ez idő alatt ne használja vagy tisztítsa az edényt.

### 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 felhelyezi, 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.
- Főzés után vegye le a hőmérséklet-érzékelőt a fazékról. Tárolja tiszta, biztonságos helyen, távol bármilyen hő forrásától.
- Egyszerre akár három hőmérséklet-érzékelőt is használhat.

### A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel

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


1. Nyissa meg az alapbeállításokat, és válassza a Főzőszenzor menüpontot.
2. Válassza az Új főzőszenzor hozzáadása lehetőséget. 30 másodpercen belül nyomja meg a  szimbólumot a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőn. Néhány másodperc elteltével megjelenik a kijelzőn a hőmérséklet-érzékelő és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

Mihelyt a főzőszenzor hibátlanul összekapcsolódott a kezelőfelülettel, a főzőfunkciók elérhetővé válnak.

### Utasítások

- A főzőszenzor zavara miatti hibás csatlakozás az alábbi okokból történhet:
  - Bluetooth kommunikációs hiba.
  - Nem nyomták meg 30 másodpercen belül a szimbólumot a főzőszenzoron.
  - A főzőszenzor eleme lemerült.
 Állítsa vissza a főzőszenzort, 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, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.

### A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása

1. Érintse meg a főzőszenzor  szimbólumát, és tartsa nyomva kb. 8-10 másodpercig. Eközben háromszor felvillan a hőmérséklet-érzékelő LED kijelzője. A LED harmadik felvillanásakor kezdődik a visszaállítás. Ebben a pillanatban már ne érintse meg a szimbólumot. Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása megtörtént.
2. Ismételje meg a kapcsolódási folyamatot.

### Tisztítás

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt nem szabad mosogatógépben tisztítani.

### 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

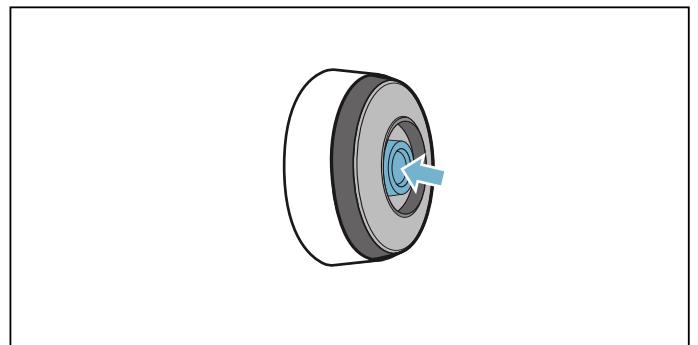
A hőmérséklet-érzékelőre való felhelyezés előtt tisztítsa meg és szárítsa meg. Mosogatógépben is tisztítható.

**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

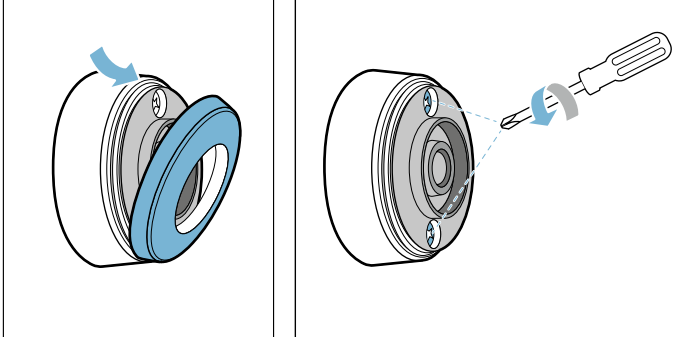
- Ne használjon karcoló tisztítószeret, például dörzsszivacsot vagy dörzskéfét, illetve lemosó tejet.
- Ne érjen ujjával a szenzorablakhoz. Elszennyeződhet vagy megkarcolódhat.

## Az elem cseréje

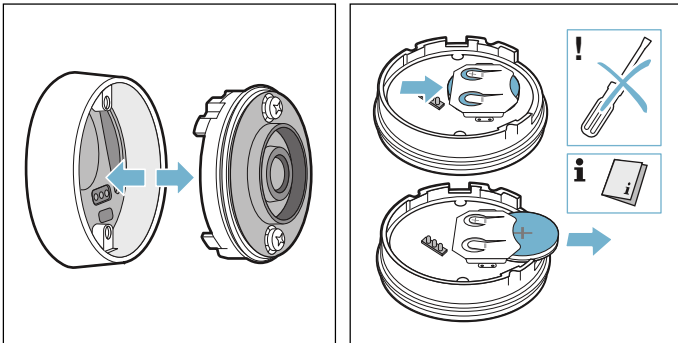
Ha a hőmérséklet-érzékelő nem kezd világítani, amikor megnyomja a szimbólumot, akkor lemerült az elem.

Az elem cseréje:

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

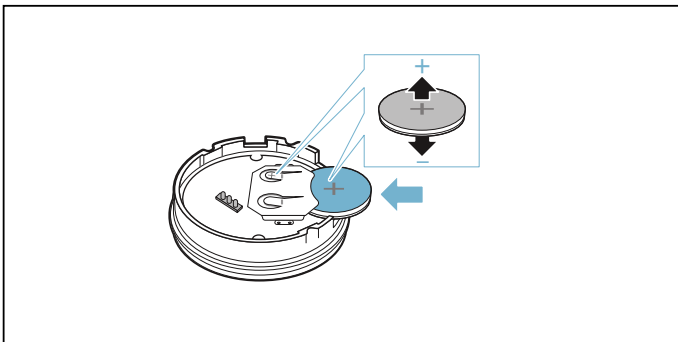


2. Nyissa ki a hőmérséklet-érzékelő zárját. Vegye ki az elemet a a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részéből, és helyezzen be egy új elemet (eközben ügyeljen a megfelelő polaritásra).

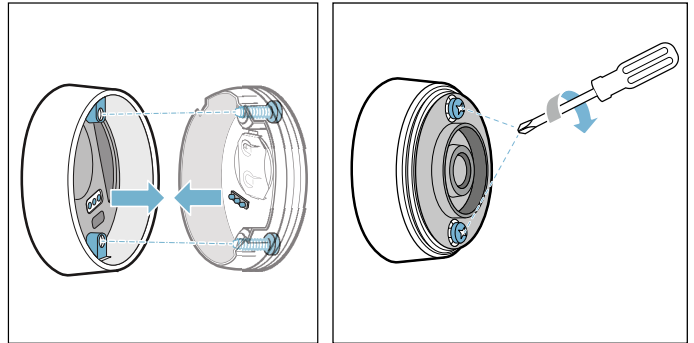


### Figyelem!

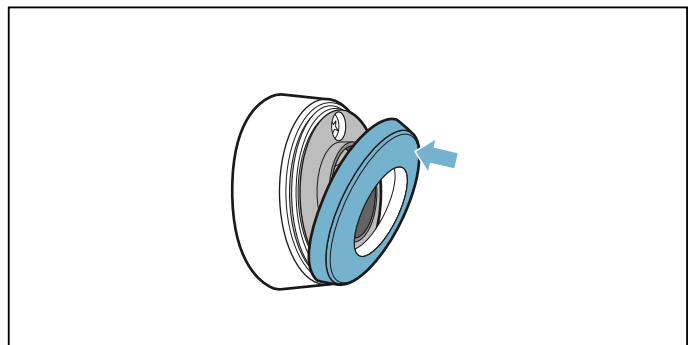
Az elem eltávolításához ne használjon fémtárgyakat. Ne érintse meg az elemek csatlakozási pontjait.



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](http://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 márkanev a mindenkorai cégek tulajdonát képezi.


## Gyerekszár

A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása

Minden főzőzónát ki kell kapcsolni.

#### Aktiválás

Érintse meg a  szenzoros mezőt, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

A gyerekszár be van kapcsolva. A főzőlap le van zárva.

#### Kikapcsolás

Kövesse a kijelzőn megjelenő útmutatást.

A zár kioldott.

### Automatikus gyermekbiztonsági zár

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


#### Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekszár 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.

### Aktiválás

Érintse meg a  szenzort.

Egy hangjelzés hallható. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva.

Így megtisztíthatja a kezelőfelületet anélkül, hogy megváltoztatná a beállításokat.

### Kikapcsolás

30 másodperc elteltével hangjelzés hallatszik, és a kezelőfelület zárva lesz. Ha hamarabb ki szeretné kapcsolni a funkciót, kövesse a kijelzőmezőn megjelenő útmutatást.

**Utasítás:** A tisztítás céljából történő lezárás nem befolyásolja a főkapcsoló működését. A főzőfelület bármikor kikapcsolható.

## Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

A főzőzóna nem fűt tovább. A kijelzőn megjelenik egy üzenet.

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


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

## Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokat kínál. Ezeket a beállításokat saját igényeire szabhatja.


Beállítások	Leírás és opciók
Nyelv	Módosíthatja a készülék nyelvét.
Home Connect	Így csatlakoztathatja készülékét otthoni hálózatához vagy egy mobilhálózathoz.
Elszívóvezérlés	Így a főzőfelületen keresztül szabályozhatja a páraelszívó egyes funkcióit, pl. a ventilátort vagy a lámpát.
Hangjelzések	Kiválaszthatja, hogy a készülék mely hangjelzéseket mentse.
Hangjelzés hossza	Módosíthatja a hangjelzések időtartamát.
Gomb hangjelzése	Kiválaszthatja, hogy a készülék az érintőkijelzőn lévő mezők és szimbólumok megérintésekor hangot játsszon le.
Kezelőfelület fényereje	Módosíthatja a kijelző fényerejét.
FlexInduction-zóna	Beállíthatja, hogy a rugalmas területek a főzőfelület bekapcsolásakor egyben vagy külön működjenek.
MoveMode-fokozatok	A Move funkció gyárilag beállított fokozatait a főzési területekhez szabadon módosíthatja.
Gyerekzár	A gyerekzárral lezárhatja a főzőfelületet, és megakadályozhatja, hogy a gyermekek engedély nélkül használják azt.
Gyorslista funkció	Lehetővé teszi a főzési fokozatok gyors beállítását 0.0 vagy 9.0 fokozatra közvetlenül a fő kijelzőn keresztül.
Márkalógó	Beállíthatja, hogy a főzőfelület bekapcsolásakor megjelenjen-e a márkalógó.
ReStart	Beállíthatja, hogy a készülék mennyi ideig jegyezze meg a legutóbb használt beállításokat.
Maximális teljesítményfelvétel	Korlátozhatja a főzőfelület összteljesítményét, és hozzáigazíthatja azt a helyi hálózati csatlakozóhoz.
Energiafogyasztás	Kiválaszthatja, hogy a készülék kikapcsolás után megjelenítse-e az energiafelhasználást.
Főzőszenzor	Hozzáadhat egy új hőmérséklet-érzékelőt.
Forráspont beállítása	Beállíthatja lakóhelyének tengerszint feletti magasságát annak érdekében, hogy a főzőszenzor pontosabban működjön.
Edényeszt	Ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőfelülethez.
Készülékinformáció	Tájékozódhat készüléke adatairól.
Gyári beállítások	Az összes beállítást visszaállíthatja a gyári állapotra.

### Az alapbeállításokhoz:


Érintse meg a  szenzort. Ehhez az összes főzőhelynek kikapcsolva kell lennie.

### Alapbeállítások menü

Ujját felfelé vagy lefelé húzva lapozhat a rendelkezésre álló beállítások között. Ha egy beállításra koppint, annak almenüjében további opciókat talál.

Egy almenüből a  szimbólum megérintésével tud visszalépni az előző menüre.

### Kilépés az alapbeállításokból

Az Alapbeállítások menüből való kilépéshez érintse meg a  szimbólumot.

### Módosítások mentése vagy elvetése

Ha módosításokat eszközölt, az alapbeállításokból való kilépésnél megjelenik egy megerősítő képernyő, amely a módosítások mentését vagy elvetését kéri.

## Energiafogyasztás kijelzése

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

Kikapcsolás után 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kWh-ban.

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 fazekat kb. 200 ml vízzel helyezze azon főzőhely közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik a fazék aljának átmérőjével.
2. Jelenítse meg az alapbeállításokat, és válassza az Edényteszt opciót. Kövesse a kijelzőn megjelenő útmutatást.

A funkció be van kapcsolva.

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

Ha a teszteredmény nem optimális, az edényt ismét tesztelni kell egy kisebb főzőhelyen.

A teszt megismétléséhez jelenítse meg ismét az alapbeállításokat, és válassza az Edényteszt opciót.

### Utasítások

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

## Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

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

A beállított érték túllépésének elkerülése érdekében a főzőfelület több olyan komponenssel rendelkezik, amelyek segítségével automatikusan eloszlik a rendelkezésre álló teljesítmény a bekapcsolt főzőhelyek között.

Amíg a Power Manager funkció be van kapcsolva, a készülék ideiglenesen a névleges érték alá csökkentheti egy főzőzóna teljesítményét. Ha bekapcsol egy főzőzónát, és az eléri a maximális teljesítményt, megjelenik a kijelzőn egy erre vonatkozó üzenet. A készülék önállóan szabályozza és kiválasztja a lehető legmagasabb teljesítményfokozatot.

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

## Home Connect

Ez a készülék WLAN-képes, a beállítások mobil eszköz segítségével elküldhetők a készüléknek.

Ha nem kapcsolja össze a készüléket az otthoni hálózattal, akkor a készülék úgy működik, mint egy hálózathoz nem kapcsolódó főzőlap. A főzőlap a kezelőfelület használatával mindig működtethető.

A Home Connect funkció rendelkezésre állása attól függ, hogy az Ön országában rendelkezésre állnak-e a Home Connect szolgáltatások. A Home Connect szolgáltatások nem minden országban állnak rendelkezésre. Ezzel kapcsolatos további információkat a [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) cím alatt talál.

### Utasítások

- A főzőlapokat nem felügyelet nélküli használatra szánták – a főzési folyamatot szemmel kell tartani.
- Ügyeljen a használati útmutatóban található biztonsági előírásokra, és győződjön meg arról, hogy ezeket akkor is betartják, ha Ön a Home Connect alkalmazással működteti a készüléket. Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatókat is. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 6. Oldalon
- A Home Connect alkalmazással beállításokat küldhet a készülékének, ezeket a készüléken meg kell erősítenie. A készülék kezelése távolról nem lehetséges.
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.

### Beüzemelés

Amennyiben a Home Connect használatával kíván beállításokat megadni, telepítenie kell mobil eszközére a Home Connect alkalmazást és beállítania azt.

Ehhez tekintse meg a Home Connecthez mellékelt dokumentációt.


A beállítások megadásához kövesse az alkalmazásban megadott lépéseket.

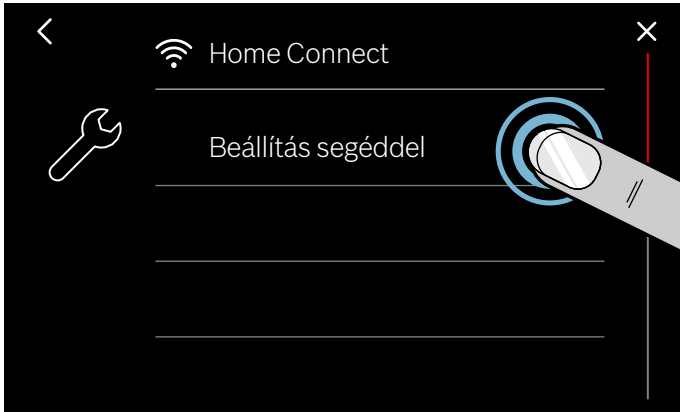
Az alkalmazás beállításához nyissa meg az alkalmazást.

### Automatikus bejelentkezés az otthoni hálózatba

A működtetéshez szükséges egy WPS szabvánnyal működő router.

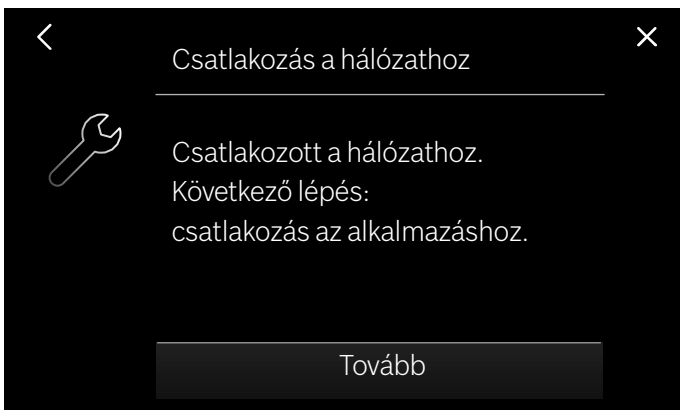
Hozzáférésre van szüksége a routerhez. Ha nem így van, akkor kövesse a „Manuális bejelentkezés az otthoni hálózatba” című részben leírtakat.


1. Az érintőbillentyűvel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg a „Home Connect” beállítást.
3. A Home Connect segéd elindításához érintse meg a „Beállítás segéddel” lehetőséget.




Ekkor egy utasítás jelenik meg a mobil eszközre vonatkozóan.

4. A továbblépéshez érintse meg a „Tovább” lehetőséget.
5. 2 percen belül nyomja le a WPS gombot a routeren. Ha a főzőlapot összekapcsolta az otthoni hálózatba, megjelenik az erre vonatkozó üzenet.  
**Utasítás:**  
Ha nem hozható létre kapcsolat, akkor indítsa újra a segédet, vagy jelentkeztesse be a készüléket manuálisan az otthoni hálózatba. Megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék csak az alkalmazással kapcsolható össze.
6. Az alkalmazással való összekapcsolás elindításához érintse meg a „Tovább” elemet.



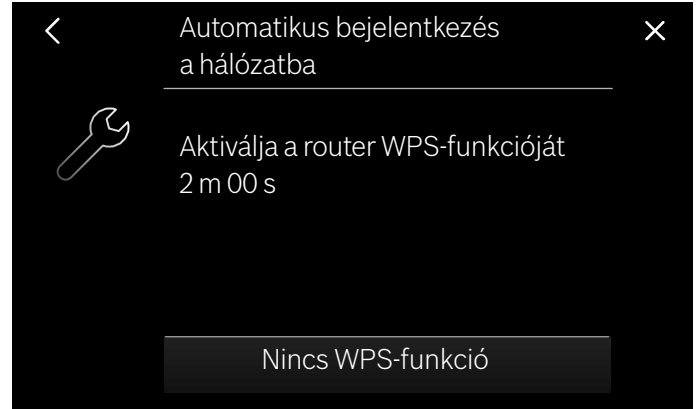
Ha a bejelentkezési folyamat sikerrel zárult, megjelenik egy erre vonatkozó üzenet. A készülék kezelőfelületének központi részén megjelenik a  szimbólum.

### Manuális bejelentkezés az otthoni hálózatba

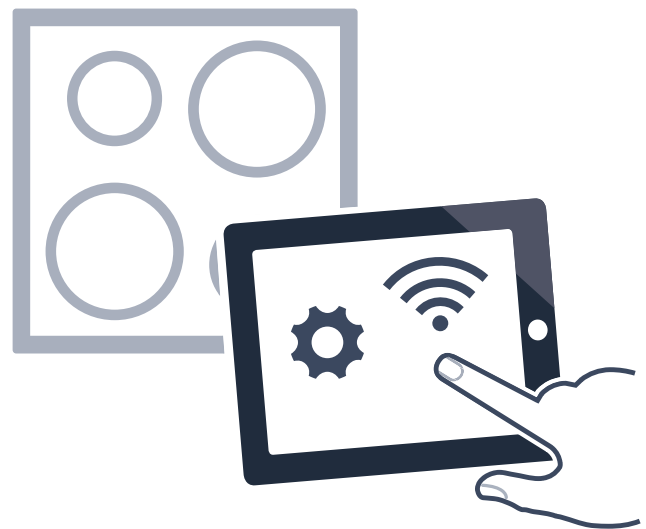
1. Az érintőbillentyűvel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg a „Home Connect” beállítást.
3. A Home Connect segéd elindításához érintse meg a „Beállítás segéddel” lehetőséget.

A rendszer felkéri, hogy nyomja meg a router WPS-gombját.

4. Válassza a „Nincs WPS-funkció” lehetőséget.



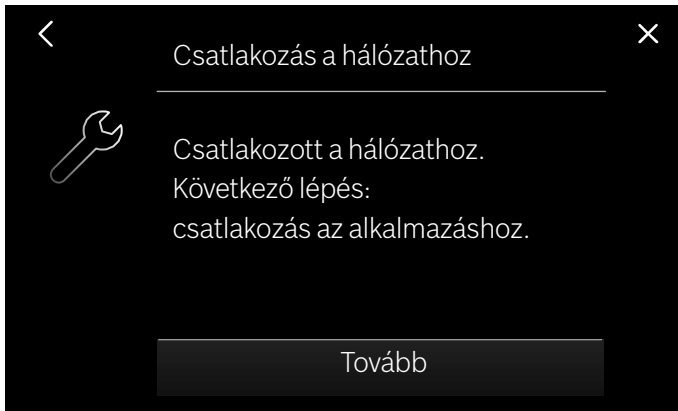
5. Olvassa el a megjegyzést, a továbblépéshez érintse meg az „Indítás” lehetőséget.
6. Nyissa meg a mobil eszköz hálózati beállításait, és az eszközt „HomeConnect” SSID-vel és „HomeConnect” jelszóval jelentkeztesse be a főzőlap hálózatába.




#### Utasítás:

Ha nem hozható létre kapcsolat, akkor indítsa újra a segédet, és jelentkeztesse be a készüléket manuálisan az otthoni hálózatba.

7. Kövesse az alkalmazásban megjelenő felkérést, és adja meg otthoni hálózata (WLAN) nevét és jelszavát.  
Megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék csak az alkalmazással kapcsolható össze.
8. Az alkalmazással való összekapcsolás elindításához érintse meg a „Tovább” elemet.



Ha a bejelentkezési folyamat sikerrel zárult, megjelenik egy erre vonatkozó üzenet. A készülék kezelőfelületének központi részén megjelenik a  szimbólum.

## Home Connect-beállítások

A Home Connect beállításait bármikor hozzáigazíthatja saját igényeihez.

Főzőlapja alapbeállításaiiban navigáljon a Home Connect beállításokhoz, hogy megjelenítse a hálózatról és a készülékről rendelkezésre álló információkat.

Beállítás	Leírás és opciók
Beállítás segéddel	A főzőfelületet automatikusan vagy manuálisan jelentkezetheti be az otthoni hálózatra. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Beállítás segéddel (automatikus bejelentkezés az otthoni hálózatra)*.</li> <li>■ Beállítás segéddel: nincs WPS-funkció (manuális bejelentkezés az otthoni hálózatra)</li> </ul> <b>Utasítás:</b> A beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap még nincs összekapcsolva az otthoni hálózattal.
Csatlakozás az alkalmazáshoz	Egy vagy több Home Connect-fiókkal is létrehozhat kapcsolatot. <b>Utasítás:</b> A beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal.
Beállítás az alkalmazással	Beállíthatja, hogy lehetséges legyen a főzési beállítások küldése. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nem – Az alkalmazásban kizárólag a főzőlap aktuális állapota jelenik meg.</li> <li>■ Igen* – Az alkalmazás főzési beállításokat küldhet a főzőlapnak. Az elküldött főzési beállításokat a főzőlapon nyugtázni kell.</li> </ul> <b>Utasítás:</b> A beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal.
Wi-Fi	Kikapcsolhatja a főzőlap rádiós modulját, és így bonthatja a WLAN-kapcsolatot. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kikapcsolva – Rádiós modul kikapcsolva.</li> <li>■ Bekapcsolva* – Rádiós modul bekapcsolva.</li> </ul> <b>Utasítás:</b> A beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal.
Csatlakozás bontása	Bármikor visszaállíthatja az otthoni hálózat mentett kapcsolatát. <b>Utasítás:</b> A beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal.
Készülékinformáció	A Home Connecttel és a hálózattal kapcsolatos információk jelennek meg. <b>Utasítás:</b> A beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal.


\* Szállításkor megadott gyári beállítás

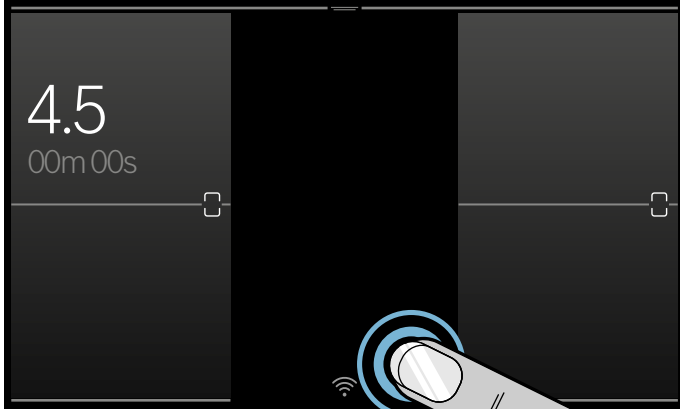
### Utasítás:

A „Beállítás segéddel” csak akkor jelenik meg, ha még nincs kapcsolat az otthoni hálózattal. Az összes többi beállítás csak akkor jelenik meg, ha már létrejött a kapcsolat az otthoni hálózattal.

## WLAN-szimbólumok

A WLAN-kijelzés a kapcsolat állapotától és minőségétől, valamint a Home Connect-szerver elérhetőségétől függően változik a fő kezelőfelületen.

A megjelenő szimbólumok leírásához érintse meg a  szimbólumot.




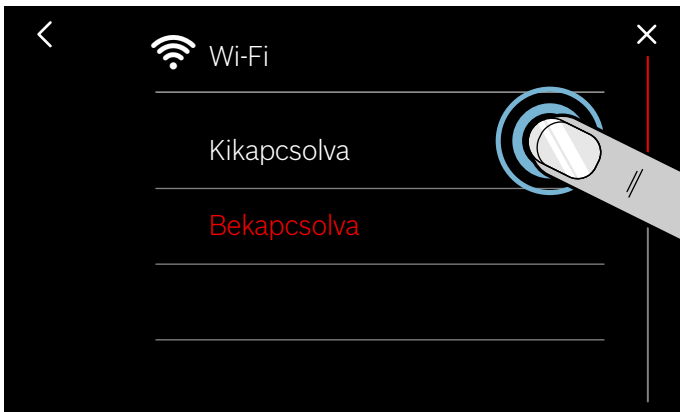
## WLAN kikapcsolása


Ha a Wi-Fi be van kapcsolva, akkor használhatja a Home Connect funkciót.

### Utasítás:

Elektromos hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.

1. Az érintőbillentyűvel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg a „Home Connect” beállítást.
3. Érintse meg a „Wi-Fi” elemet.
4. Érintse meg a „Kikapcsolva” beállítást.




A WLAN ki van kapcsolva, a kezelőfelületen kialszik a  szimbólum.

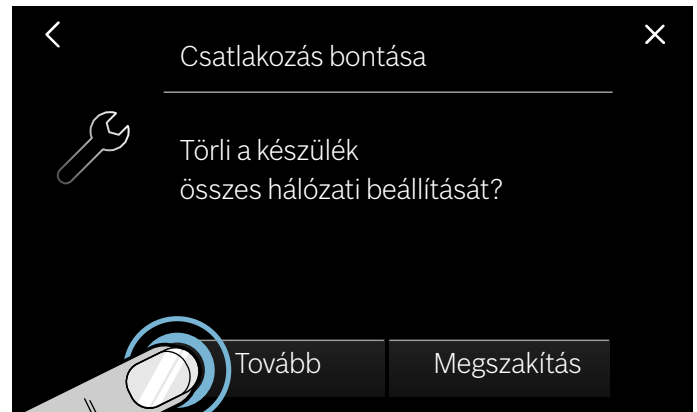
## Leválasztás a hálózatról


Bármikor leválaszthatja a főzőlapot a hálózatról.

### Utasítás:

Ha a főzőlapot leválasztotta a hálózatról, nem lehet azt a Home Connect használatával működtetni.

1. Az érintőbillentyűvel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg a „Home Connect” beállítást.
3. Érintse meg a „Csatlakozás bontása” elemet.
4. Nyugtázza a „Tovább” gombbal.




A készülék le van kapcsolva az otthoni hálózatról, és a kezelőfelületen kialszik a  szimbólum.

### Utasítás:

A hálózati kapcsolat akkor is törlődik, ha visszaállítja a készüléket a gyári beállításokra.

## Csatlakozás a hálózathoz


1. Az érintőbillentyűvel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg a „Home Connect” beállítást.
3. A Home Connect segéd elindításához érintse meg a „Beállítás segéddel” lehetőséget.
4. Kövesse az utasításokat a következőknek megfelelően: → *„Automatikus bejelentkezés az otthoni hálózatra”* vagy → *„Manuális bejelentkezés az otthoni hálózatra”*.

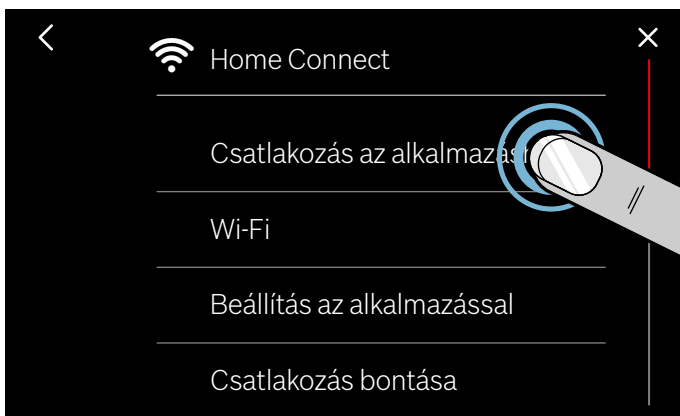
### Csatlakozás az alkalmazáshoz

Ha mobileszközére telepítette a Home Connect alkalmazást, akkor összekapcsolhatja azt a főzőlapjával.

#### Utasítások

- A készüléket csatlakoztatni kell a hálózathoz.
- Az alkalmazásnak megnyitva és beüzemelve kell lennie.
- Ha közvetlen kapcsolat áll fenn a páraelszívóval, először kapcsolja le a főzőlapot az otthoni hálózatról, majd indítsa újra a csatlakoztatást. → "Leválasztás a hálózatról" a(z) 45. Oldalon → "Csatlakozás a hálózathoz" a(z) 45. Oldalon

1. Az érintőbillentyűkkel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg a „Home Connect” beállítást.
3. Érintse meg a „Csatlakozás az alkalmazáshoz” elemet.



Még egy Home Connect-fiókot összekapcsolhat a főzőlappal. Ehhez érintse meg a „Csatlakozás az alkalmazáshoz” elemet.


4. A csatlakozási folyamat befejezéséhez kövesse az alkalmazásban látható utasításokat.

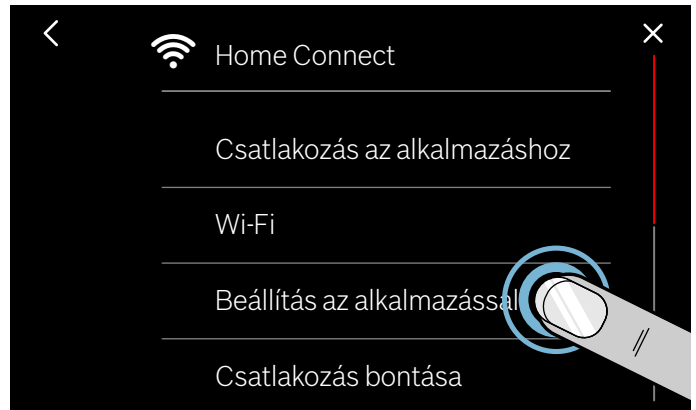
### Beállítások az appon keresztül

A Home Connect alkalmazással kényelmesen hozzáférhet főzőlapja alapbeállításaihoz, és beállításokat küldhet a főzőlap főzőzónáinak.

#### Utasítások

- Az alapbeállítások megváltoztatásához a főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.
- Kiszállítási állapotban a beállítások átvitele be van kapcsolva.
- Ha kikapcsolja a beállítások átvitelét, akkor csak a főzőlap üzemállapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.

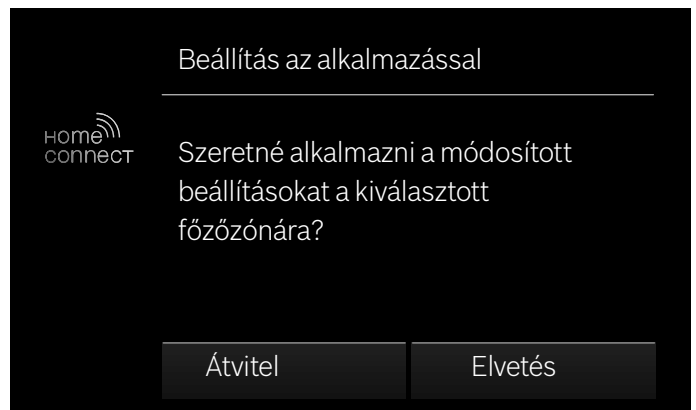
1. Az érintőbillentyűkkel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg a „Home Connect” beállítást.
3. Érintse meg a „Beállítás az alkalmazással” elemet.



4. Az átvitel bekapcsolásához érintse meg az „Igen”, kikapcsolásához a „Nem” lehetőséget.

### Főzési beállítások megerősítése

Mihelyt a főzési beállítások eljutottak a főzőzónához, megjelenik egy üzenet a főzőlapon. A rendszer megkérdezi, hogy átvegye-e a beállításokat. A beállítások megerősítéséhez érintse meg az „Átvitel” lehetőséget. A beállítások elutasításához érintse meg az „Elvetés” lehetőséget.



## Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik főzőlapja szoftverének aktualizálása (például optimalizálás, hibaelhárítás, biztonsági frissítések). Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect felhasználó, az alkalmazást telepítette mobil eszközén, és össze van kapcsolva a Home Connect szerverrel.

Amint rendelkezésre áll szoftverfrissítés, a Home Connect alkalmazás tájékoztatja Önt, és Ön az alkalmazáson vagy a főzőlapon keresztül elindíthatja a szoftverfrissítést. Ehhez nyissa meg a főzőlap alapbeállításait. Megjelenik egy segéd, amely végigvezeti a frissítés folyamatán.

Sikeres letöltést követően a telepítést a Home Connect alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha helyi hálózatában van.

A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

### Utasítások

- Letöltés közben tovább használhatja a főzőlapját.
- Az alkalmazás egyéni beállításaitól függően a szoftverfrissítés letöltése automatikusan is történhet.
- Biztonsági frissítés esetén azt ajánljuk, hogy a lehető leggyorsabban végezze el a telepítést.

## Távdiagnosztika

Üzemzavar esetén a vevőszolgálat a távdiagnosztika segítségével hozzáférhet a készülékhez.

Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal, és bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék kapcsolódott a Home Connect szerverhez, és ellenőrizze, hogy országában elérhető-e a távdiagnosztika.

### Utasítás:

További információért és a távdiagnosztika elérhetőségével kapcsolatban látogasson el a Home Connect weboldalára: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Adatvédelmi útmutató

Amikor először csatlakoztatja készülékét egy internethez kapcsolódó WLAN-hálózathoz, akkor készüléke a következő adatkategóriákat továbbítja a Home Connect szervernek (első regisztráció):

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, illetve a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).
- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.
- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

Az első regisztráció előkészíti a Home Connect funkciók használatát, és csak abban az időpontban van rá szükség, amikor először kívánja használni a Home Connect funkciókat.

### Utasítás:

Vegye figyelembe, hogy a Home Connect funkciók csak a Home Connect alkalmazáshoz kapcsolódva használhatók. Az adatvédelemre vonatkozó információkat a Home Connect alkalmazásban találhat.

## Megfelelőségi nyilatkozat

A Robert Bosch Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a Home Connect funkcióval ellátott készülék a 2014/53/EU irányelvben foglalt alapvető követelményeknek és a további vonatkozó rendelkezéseknek megfelel.

A részletes RED megfelelési nyilatkozatot megtalálja az interneten a [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.



2,4 GHz-es sáv: max. 100 mW

5 GHz-es sáv: max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): csak beltéri használatra

## A páraelszívó összekapcsolása

Ezt a készüléket összekapcsolhatja a megfelelő páraelszívóval, és ily módon a főzőlapon keresztül vezérelheti az elszívó funkciót.

Különbéle lehetőségei vannak a készülékek összekapcsolására:

### Home Connect

Ha mindkét készülék Home-Connect-kompatibilis, akkor összekapcsolhatja azokat a Home Connect alkalmazással.

Mindkét készülék vezérelhető az alkalmazással vagy a kezelőfelületen keresztül.

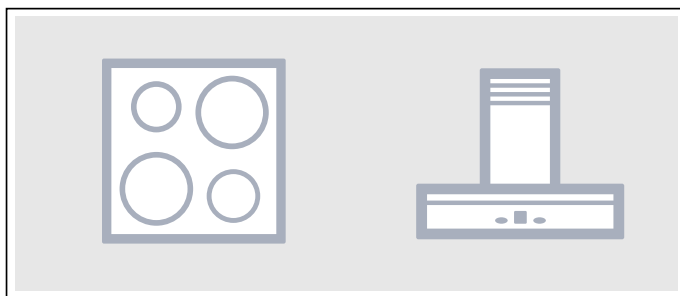
Ehhez tekintse meg a Home Connecthez mellékelt dokumentációt és a Home Connect fejezetet.

→ "Home Connect" a(z) 42. Oldalon



### Készülékek közvetlen összekapcsolása

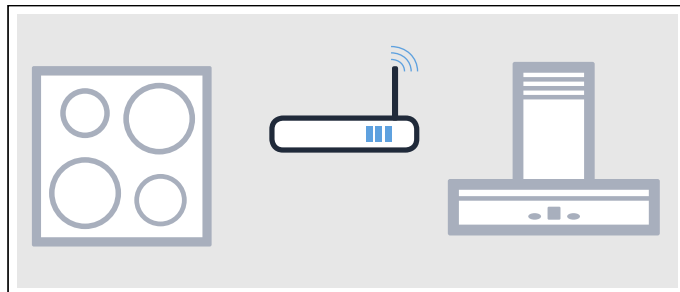
Ha közvetlenül összekapcsolja a készüléket egy páraelszívóval, a páraelszívó a főzőfelületen keresztül vezérelhető. Így már egyik készülék sem kapcsolódhat az otthoni hálózathoz vagy az alkalmazáshoz. Mindkét készülék a kezelőfelületen keresztül vezérelhető.



### Készülékek összekapcsolása az otthoni hálózaton keresztül

Használja ezt a kapcsolattípust, ha egyik készülék sincs, vagy csak az egyik készülék van összekapcsolva a Home Connect alkalmazással.

Ha a készülékeket az otthoni hálózaton keresztül kapcsoljuk össze egymással, akkor az elszívó vezérlése is, a Home Connect is használható a főzőfelülethez.



### Utasítások

- Ügyeljen a páraelszívó használati útmutatójában található biztonsági előírásokra, és győződjön meg arról, hogy ezeket akkor is betartják, ha a főzőfelülettől függő páraelszívó-vezérléssel működteti a készüléket. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 6. Oldalon
- A páraelszívón történő vezérlés mindig elsőbbséget élvez. Ez idő alatt nem lehetséges a főzőfelülettől függő páraelszívó-vezérléssel való működtetés.
- Elektromos hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.

### Beüzemelés

A főzőlap és a páraelszívó közötti kapcsolatlétesítéshez a főzőlapnak bekapcsolva kell lennie.


### Közvetlen kapcsolódás

Gondoskodjék arról, hogy a páraelszívó ki legyen kapcsolva.

Ehhez tekintse meg a páraelszívó használati útmutatójában az „Összekapcsolás a főzőfelülettel” című fejezetet.

### Utasítás:

Ha a főzőlapot közvetlenül kapcsolja össze a páraelszívóval, akkor már nem lehetséges az otthoni hálózatra csatlakoztatás, és Ön már nem tudja használni a Home Connect alkalmazást.

1. Az érintőbillentyűvel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg az „Elszívóvezérlés” beállítást.
3. Érintse meg a „Közvetlen összekapcsolás” elemet.
4. A csatlakoztatást 2 percen belül indítsa el a páraelszívón.


Ha a főzőlapot összekapcsolta a páraelszívóval, megjelenik az erre vonatkozó üzenet. A beállítási területen megjelennek a főzőlapalapú elszívóvezérléshez használandó szimbólumok.

## Kapcsolódás az otthoni hálózaton keresztül

A működtetéshez szükséges egy WPS szabvánnyal működő router.

Szükség van a routerhez való hozzáférésre is. Másként kövesse a „Közvetlen összekapcsolás” című részben szereplő lépéseket.

Mindenekelőtt ellenőrizze, hogy a páraelszívó ugyanahhoz az otthoni hálózathoz csatlakozott-e.

1. Az érintőbillentyűkkel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg az „Elszívóvezérlés” beállítást.
3. Érintse meg az „Csatlakozás a hálózathoz” elemet.
4. 2 percen belül nyomja meg a router WPS gombját.  
Ha a főzőlapot összekapcsolta az otthoni hálózattal, megjelenik az erre vonatkozó üzenet.
5. A csatlakoztatást 2 percen belül indítsa el a páraelszívón.


Ha a főzőlapot összekapcsolta a páraelszívóval, megjelenik az erre vonatkozó üzenet. A beállítási területen megjelennek a főzőlapalapú elszívóvezérléshez használandó szimbólumok.

### Utasítás:

A kapcsolat csak akkor hozható létre, ha mindkét készülék csatlakoztatva van az otthoni hálózatra és a kapcsolatlétesítést végzi. Ha a két készülék valamelyikén már lejárt a kapcsolatlétesítésre szánt idő, indítsa el újra a csatlakoztatást.

## Leválasztás a hálózatról

Bármikor visszaállíthatja az otthoni hálózattal és a páraelszívóval való mentett kapcsolatot.

1. Az érintőbillentyűkkel  nyissa meg az alapbeállításokat.
2. Érintse meg az „Elszívóvezérlés” beállítást.
3. Érintse meg a „Csatlakozás bontása” elemet.  
A kapcsolat ismét létrejött.

## Az elszívó vezérlése a főzőlapon keresztül




Főzőlapja alapbeállításaiiban a főzőlap vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó.

→ *„Elszívóvezérlés beállításai” a(z) 50. Oldalon*


A kezelőfelületen keresztül további beállításokat végezhet.

### Ventilátor beállítása

#### Aktiválás



1. Az állapotsorban érintse meg a  szimbólumot.  
A kijelzőn az alapbeállítás szerinti ventilátorfokozat látható.
2. Válassza ki a ventilátorfokozatot.  
Az intenzív fokozat kiválasztásához érintse meg az **boost**  vagy **power boost**  elemet.  
A ventilátor bekapcsolt.

#### Kikapcsolás



1. Az állapotsorban érintse meg a  szimbólumot.
2. Válassza ki a 0 ventilátorfokozatot.  
A ventilátor kikapcsolt.

### Automata üzemmód beállítása

#### Aktiválás


1. Az állapotsorban érintse meg a  szimbólumot.
  2. Kiválasztás auto .
- Automata üzemmód bekapcsolva.  
Ha pára képződik, a ventilátor automatikusan elindul.

#### Kikapcsolás

1. Az állapotsorban érintse meg a  szimbólumot.
  2. Kiválasztás auto .
- Automata üzemmód kikapcsolva.

### Az elszívó világításának beállítása

Az elszívó világítását a főzőlap kezelőfelületén keresztül be- és kikapcsolhatja.

Az állapotsorban érintse meg a  szimbólumot.

## Elszívóvezérlés beállításai

A főzőlapalapú elszívóvezérlést bármikor hozzáigazíthatja saját igényeihez.

### Utasítás:

A beállítások csak akkor láthatók, ha a készülék össze van kapcsolva egy páraelszívóval.

Beállítás	Leírás és opciók
Elszívóvezérlés (automatikus indítás)	<p>Beállíthatja, hogy elindítja-e a ventilátort a főzőlap bekapcsolása után, és ha igen, hogyan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kikapcsolva – Az elszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni.</li> <li>■ Bekapcsolás automata módban* – Az elszívó egy főzőhely bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol.</li> <li>■ Bekapcsolás normál üzemben – Az elszívó egy főzőhely bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol.</li> </ul>
Ventilátor továbbműködése	<p>A ventilátor továbbműködése gondoskodik a megmaradt szagok eltüntetéséről, majd a ventilátor magától kikapcsol.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ventilátor ki.</li> <li>■ Bekapcsolás automata módban.*</li> <li>■ Bekapcsolás normál ventilátor-utánfutásnál.</li> <li>■ A ventilátor beállításai nem módosulnak a főzőlap kikapcsolása esetén.</li> </ul>
Lámpa be automatikusan	<p>Beállíthatja, hogy az elszívó lámpája automatikusan bekapcsoljon a főzőfelület bekapcsolásakor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ki</li> <li>■ Be* – A világítás a főzőlap bekapcsolásakor bekapcsol.</li> </ul>
Lámpa ki automatikusan	<p>Beállíthatja, hogy az elszívó lámpája automatikusan kikapcsoljon a főzőfelület bekapcsolásakor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ki*</li> <li>■ Be – A világítás a főzőlap kikapcsolásakor kikapcsol.</li> </ul>
Csatlakozás bontása	<p>Bármikor visszaállíthatja az otthoni hálózattal és a páraelszívóval való mentett kapcsolatot.</p>

\* Szállításkor megadott gyári beállítás

## Tisztítás

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

### Főzőlap

#### Tisztítás

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

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

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

Semmiképpen se használjon:

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

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

Alkalmas üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

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

#### Lehetséges foltok

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

\* Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törőlkendővel törölje szárazra.

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

#### Főzőfelület kerete

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

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

## Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

### Használat

#### A kijelzőmezőn nem jelenik meg semmilyen ábra.

Lehetséges, hogy a fényerő beállítása nem megfelelő. Felülről tekintve a kijelzőre, állítsa be a fényerőt az alapbeállításoknál. A beállításokra vonatkozó további információkat a következő fejezetben talál: → "*Alapbeállítások*"

#### Miért nem tudom bekapcsolni a Főzősegéd funkciókat?

A készülék elérte a maximális teljesítményfelvételt, vagy be van kapcsolva a PowerManager funkció. Kapcsolja ki vagy csökkentse az aktív főzőzónák teljesítményfokozatát. Erről a funkcióról a következő fejezetben talál további információkat: → "*Teljesítménykezelő (Power-Manager)*"

### 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:**

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

##### **Magas sípoló hang:**

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

##### **Ventilátor zaja:**

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

## Edény

### Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

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

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

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

Győződjön meg arról, hogy be van kapcsolva az a főzőhely, amelyikre 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?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, vegye figyelembe az alábbi tanácsokat.

### Megjegyzések, figyelmeztetések és hibaüzenetek

Ha probléma adódik, a készülék automatikusan megjegyzéseket, figyelmeztetéseket vagy hibaüzeneteket jelenít meg a kijelzőn. A probléma megoldásához kövesse az érintőkijelzőn megjelenő utasításokat.

#### Utasítások


- Egyes figyelmeztetéseknél a készülék emellett hibakódot is kiír. Szükség esetén közölje a vevőszolgálattal a hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.

### Tippek

Probléma	Megoldás
A főzőfelületet nem lehet bekapcsolni.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban. Ellenőrizze, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e. Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálattal.
Az érintőkijelző nem reagál vagy blokkolva van.	A kezelőmező nedves vagy egy tárgy van rajta. Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőzóna teljesítményfokozata nem növelhető.	A főzőfelület összteljesítménye behatárolt. Az alapbeállítások „Maximális teljesítményfelvétel” pontjánál állítsa be az összteljesítményt. Egy nagyon nagy edény befolyásolhatja ugyanazon főzőfelületfél maximális teljesítményfokozatát. Helyezze vissza az edényt.
Hangjelzés hallatszik, ha egy tárgy található az érintőkijelzőn.	Távolítsa el a tárgyat, és állítsa be újra a főzőfelületet. Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.
A főzőfelület szokatlanul reagál, vagy nem működtethető megfelelően.	A készüléket kapcsolja ki a ház biztosítékát vagy a biztosítószekrényben lévő védőkapcsolót használva. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa újra a készüléket.
Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőzónát. Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőzónát.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőzóna kikapcsolt.	Távolítsa el a megfelelő edényt, és várjon néhány másodpercet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
A Beállítások átvétele funkció nem aktiválható.	Egy tetszőleges szenzoros mező megérintésével erősítse meg a hibakijelzést. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele funkció használata nélkül. Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
A főzőfelület nem tud kapcsolatot létesíteni az otthoni hálózattal vagy a páraelszívóval. <b>E 70 10</b>	Egy tetszőleges szenzoros mező megérintésével erősítse meg a hibakijelzést. A megszokott módon, kapcsolat nélkül főzhet. Ha ismét megjelenik a kijelzés, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
A főzőszenzor túlmelegedett és a főzőzóna kikapcsolt. <b>E8202</b>	Várjon, amíg a főzőszenzor megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a funkciót.
A főzőszenzor túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőzónát. <b>E8203</b>	Ha nem használja a főzőszenzort, távolítsa el azt az edényről, és tárolja a többi főzőzónától és más hőforrásoktól távol. Kapcsolja be újra a főzőzónákat.

Probléma	Megoldás
A főzőszensor eleme csaknem lemerült. <b>E8204</b>	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
Megszakadt a kapcsolat a főzőszennzorral. <b>E8205</b>	Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
A főzőszensor meghibásodott. <b>E8206</b>	Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
A főzőszensor kijelzője nem világít és a főzőszensor nem reagál.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje" Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8-10 másodpercen keresztül a főzőszensor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszennzort a főzőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
Az érzékelő kijelzője kettőt villan. A főzőszensor eleme csaknem lemerült. A következő főzési folyamat megszakadhat a lemerült elem miatt.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
Az érzékelő kijelzője hármat villan. Megszakadt a kapcsolat a főzőszennzorral.	Tartsa nyomva 8-10 másodpercen keresztül a főzőszensor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszennzort a főzőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: → "A vezetékek nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel"
Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon. <b>E9000/E90 10</b>	Vegye fel a kapcsolatot az áramszolgáltatóval.
A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva <b>U400</b>	Válassa le a főzőfelületet a hálózatról. Ellenőrizze, hogy a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.

## Bemutató mód

Ha a kijelzőn megjelenik a  szimbólum, a bemutató mód be van kapcsolva. A készülék bemutató módban nem fűt. Válassa le a készüléket az elektromos hálózatról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa a készüléket újra. A bekapcsolást követő 3 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál.

## 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 típustáblát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alján.

Az E-szám megtalálható a főzőfelület üveglapján is. Az E-számot, 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	
<b>Csokoládé olvasztása</b>							
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaó-tartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nem	
<b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>							
Lencsefőzelék* Kezdő hőmérséklet 20 °C							
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.5	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	
<b>Besamelmártás készítése</b>							
Tej hőmérséklete: 7 °C Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só							
1. Olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel a masszát.	Nyeles edény Ø 16 cm	2	kb. 6:00	Nem	-	-	
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.		7	kb. 6:30	Nem	-	-	
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőhelyen.		-	-	-	2	Nem	

\*Recept a DIN 44550 szerint

\*\*Recept a DIN EN 60350-2 szerint

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés	
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél
<b>Tejberizs főzése</b>						
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	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
<b>Tejberizs, fedő nélküli főzés</b>						
Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	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
<b>Rizs főzése*</b>						
Víz hőmérséklet: 20 °C						
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.5	Igen
<b>Sertés szűzpecsenye sütése</b>						
Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C						
Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
<b>Palacsinta készítése**</b>						
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
<b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban</b>						
Mennyiség: 2 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001444000

990211(00)