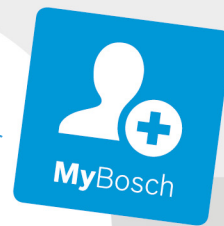




**BOSCH**



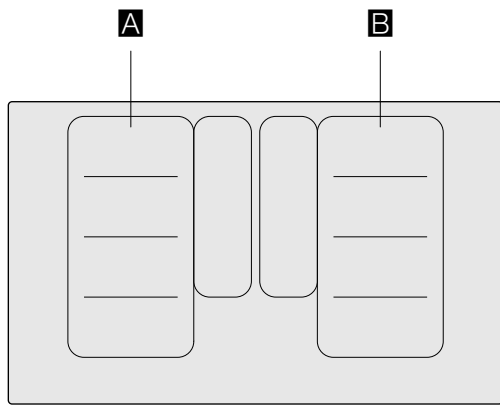
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**





# Főzőfelület

PXY8..D...

**[hu]** Használati utasítás

Főzőfelület



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

\*  IEC 60335-2-6

# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetészerű használat</b> .....	5		<b>Melegen tartási funkció</b> .....	20
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	6		Bekapcsolás .....	20
	<b>A sérülések okai</b> .....	7		Kikapcsolás .....	20
	Áttekintés .....	7		<b>Beállítások átvétele</b> .....	21
	<b>Környezetvédelem</b> .....	8		Aktiválás .....	21
	Energia-megtakarítási tanácsok .....	8		<b>Főzősegéd funkciók</b> .....	22
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	8		Főzősegéd funkciók .....	22
	<b>Főzés indukcióval</b> .....	8		Megfelelő edények .....	23
	Előnyök indukciós főzéskor .....	8		Szenzorok és extra tartozékok .....	23
	Edények .....	8		Funkciók és főzési fokozatok .....	23
	<b>A készülék megismerése</b> .....	10		Ajánlott ételek .....	27
	Kezelőfelület .....	10		Teppan Yaki és Grill a rugalmas főzőzónához .....	35
	Főzőhelyek .....	11		<b>Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő</b> .....	37
	Maradék hő-kijelzés .....	11		A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és ápolása .....	37
	<b>A készülék kezelése</b> .....	12		A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel .....	37
	Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	12		Tisztítás .....	38
	Főzőhely beállítása .....	12		Az elem cseréje .....	38
	Főzési tanácsok .....	13		Megfelelőségi nyilatkozat .....	39
	<b>Rugalmas zóna</b> .....	15		<b>Gyerekszár</b> .....	40
	Tanácsok az edények használatához .....	15		Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása .....	40
	Két független főzőhelyként .....	15		Automatikus gyermekbiztonsági zár .....	40
	Egyetlen főzőhelyként .....	15		<b>Törlési védelem</b> .....	40
	<b>Move funkció</b> .....	16		<b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....	40
	Aktiválás .....	16		<b>Alapbeállítások</b> .....	41
	Kikapcsolás .....	16		Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: .....	42
	<b>FlexPlus főzőzóna</b> .....	17		<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....	43
	Főzőedényekre vonatkozó utasítások .....	17		<b>Edényteszt</b> .....	43
	Aktiválás .....	17		<b>Teljesítménykezelő (Power-Manager)</b> .....	44
	Kikapcsolás .....	17		<b>Home Connect</b> .....	44
	<b>időfunkciók</b> .....	18		Beüzemelés .....	44
	A főzési idő programozása .....	18		Home Connect-beállítások .....	46
	A konyhai óra .....	18		Szoftverfrissítés .....	48
	Stopperóra funkció .....	19		Távdiagnosztika .....	48
	<b>PowerBoost funkció</b> .....	19		Adatvédelmi útmutató .....	48
	Bekapcsolás .....	19		Megfelelőségi nyilatkozat .....	48
	Kikapcsolás .....	19			
	<b>ShortBoost funkció</b> .....	20			
	Javaslatok a használathoz .....	20			
	Bekapcsolás .....	20			
	Kikapcsolás .....	20			

	<b>A páraelszívó összekapcsolása</b> . . . . .	<b>49</b>
	Beüzemelés . . . . .	49
	Leválasztás a hálózatról . . . . .	50
	Az elszívó vezérlése a főzőlapon keresztül. . . . .	50
	Elszívóvezérlés beállításai . . . . .	51
	<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>
	<b>Vevőszolgálat</b> . . . . .	<b>56</b>
	Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.) . . . . .	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 csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

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

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 csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### Figyelmeztetés – 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 tapasztalás 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.

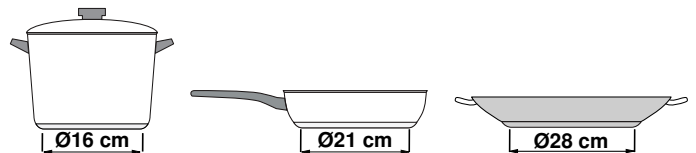
### Edények

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.

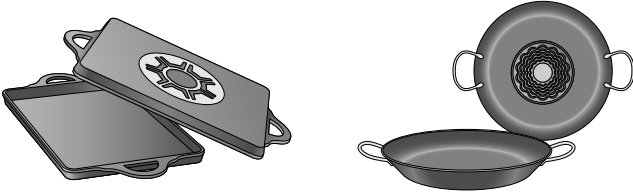


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

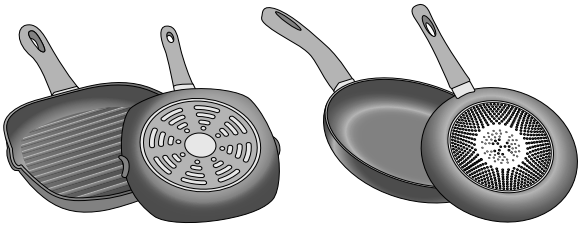


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- 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

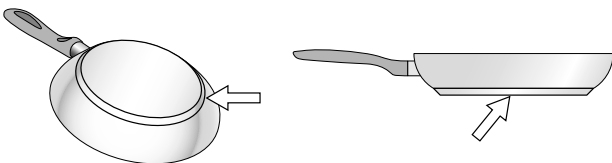
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- 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

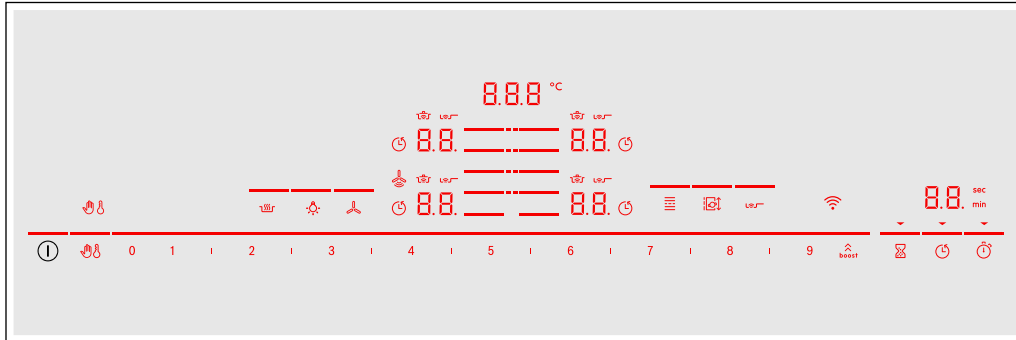
Az edényfelismerésnek mindegyik főzőhely esetében van egy alsó határa, amely az edény aljának ferromágneses átmérőjétől és anyagától függ. Ezért mindig azt a főzőhelyet javasoljuk használni, amelyik a legmegfelelőbb az edény aljának átmérőjéhez.

## 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
	Főzőhely kiválasztása
0 1 2 ... 8 9	Beállítási tartomány
	PowerBoost és ShortBoost funkció
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	Gyerekzár
	Melegen tartási funkció
	Sütőszenzor
	Rugalmas főzőzóna
	Move funkció
	Rövid idő jelzőóra
	Főzési idő beállítása
	Stopperóra funkció
	WLAN
	Ventilátorvezérlés
	A páraelszívó világítása

Kijelzések	
	Üzemállapot
	Főzési fokozatok
	Maradék hő
	Időzítés funkció
	Főzőfunkciók hőmérséklete
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	Gyerekzár
	Főzési idő beállítása
<b>min/sec</b>	Időzítési kijelzések
<b>b.</b>	PowerBoost funkció
<b>Pb.</b>	ShortBoost funkció
	Főzőfunkciók
	Sütőszenzor
	FlexPlus főzőzóna
	Beállítás átvétele
	Melegentartási funkció
	WLAN
	A páraelszívó automata üzemmódja

## Kezelőfelületek




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

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

## Utasítások

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

## Főzőhelyek



Főzőhely		
	Egyszerű főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
	Rugalmas főzőzóna	Lásd → "Rugalmas zóna" fejezet
	FlexPlus főzőzóna	A FlexPlus főzőzónák mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódnak be. Lásd a(z) → "FlexPlus főzőzóna" fejezetet.

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

## Maradékhő-kijelzés

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

A maradékhő nagyságától függően az alábbi kijelzések jelennek meg:

-  kijelzés: magas hőmérséklet
-  kijelzés: alacsony hőmérséklet



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



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


## A készülék kezelése

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

### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelület a főkapcsolóval kapcsolható be és ki. A készülék első bekapcsolásakor megjelenik az otthoni hálózat beállítása. A kijelzőmezőn néhány másodpercre megjelenik a  szimbólum. A csatlakozási beállítás elindításához érintse meg a  érzékelőt, és kövesse a → "Home Connect" fejezetben leírtakat. Az első beállításból való kilépéshez érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt.

**Főzőfelület be- és kikapcsolása:** érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. Világítanak a főzőzónákhoz tartozó szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók. A főzőzónák mellett világít a . A főzőfelület üzemkészs.

**A főzőfelület kikapcsolása:** érintse meg a  szimbólumot, amíg az összes kijelzés ki nem alszik. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőzóna megfelelően ki nem hűlt.

#### Utasítások

- Ha nem jött létre vagy megszakadt a kapcsolat az otthoni hálózattal, a főzőfelület első bekapcsolásakor mindig a hálózati kapcsolat első beállítása jelenik meg.
- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha a főzőzónák néhány másodpercre ki vannak kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

### Főzőhely beállítása

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

**1** főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.

**9** főzési fokozat = legmagasabb fokozat.



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

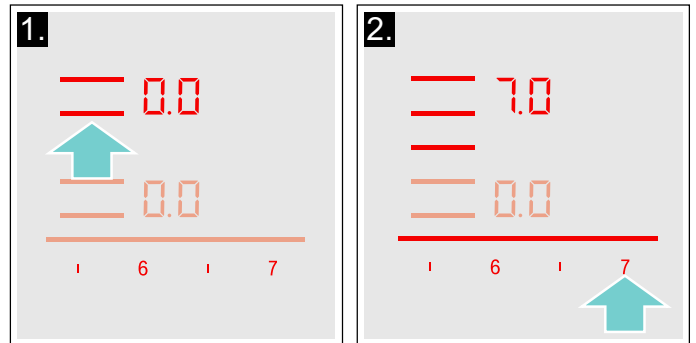
#### Utasítások

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

### Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

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




A főzési fokozatot a készülék beállította.

### Főzési fokozat módosítása

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

### Főzőhely kikapcsolása

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

#### Utasítások

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

## Főzési tanácsok

### Javaslatok

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

### Főzési táblázat

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

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
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 szósok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szósok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12

\*Fedő nélkül

\*\* Fordítsa meg többször.

\*\*\*Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
<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
<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. halrudacsokák	6 - 7	8 - 15
Királyrák, fűrészes garnélarák	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	7 - 8	10 - 20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csikokra 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. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtésztában, tempura	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4 - 5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.		

## Rugalmas zóna

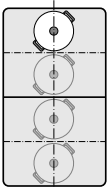
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

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

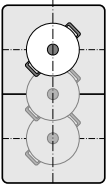
### Tanácsok az edények használatához

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

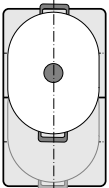
#### Egyetlen főzőhelyként



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

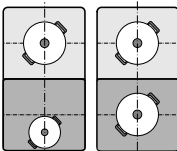


13 cm-nél nagyobb átmérő  
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



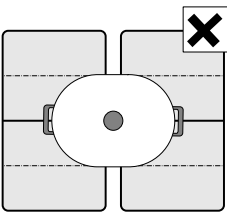
Ha a főzőedény számára egynél több főzőhelyre van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

#### 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.

#### 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 előírásszerűen kapcsolnak be, és nem érhető el megfelelő főzési eredmény.

### Két független főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna két független főzőhelyként használható.


#### Bekapcsolás

Lásd a következő fejezetet: → "A készülék kezelése"

### Egyetlen főzőhelyként

A teljes főzőzóna használata a két főzőhely összekapcsolásával.

#### A két főzőhely összekapcsolása


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

A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

#### Főzési fokozat módosítása


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

#### Új edény hozzáadása

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

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

#### A két főzőhely szétválasztása

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

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

#### Utasítások

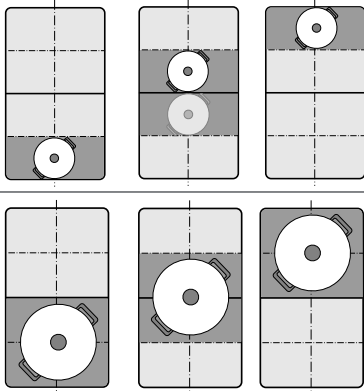
- Ha ki-, majd később újra bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll két független főzőhelyre.
- A rugalmas főzőzóna konfigurációs beállításainak módosításához lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások".

## Move funkció

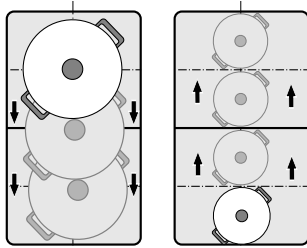
Ezzel a funkcióval a három főzési területre osztott, teljes főzőzóna bekapcsol, amelynek főzési fokozatai előre be vannak állítva.

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

### Főzési területek



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



Alapbeállítás szerinti főzési fokozatok:

Elülső terület = **9** főzési fokozat

Középső terület = **5** főzési fokozat



Hátsó terület = **1.5** főzési fokozat

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

### Utasítások

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

## Aktiválás

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



## Főzési fokozat módosítása

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


### Utasítások

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

## Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum melletti kijelzés kialszik.

A funkció kikapcsol.

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

## FlexPlus főzőzóna

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

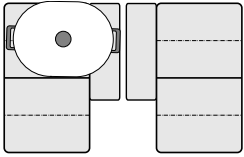
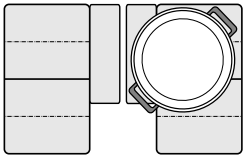
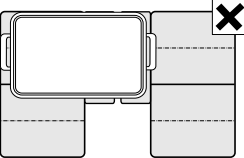
A két FlexPlus főzőzóna mindegyike mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódik be. Nem lehet őket egymástól függetlenül bekapcsolni.

### Főzőedényekre vonatkozó utasítások

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

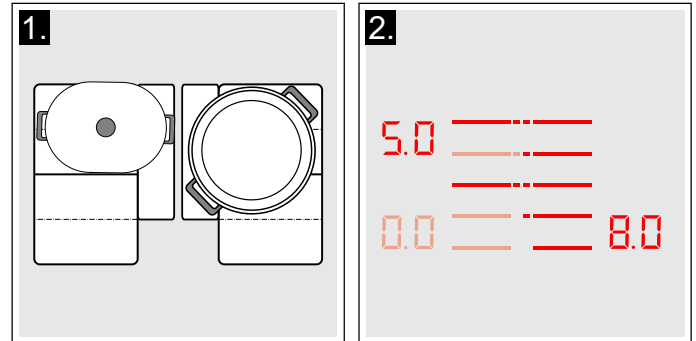
Az edény fedje a szélső főzőhelyet és a FlexPlus főzőzónát.

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

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

### Aktiválás

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



A FlexPlus főzőzóna be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

Vegye le az edényt a főzőhelyről. A kijelzők kialszanak.

A FlexPlus főzőzóna ki van kapcsolva.

## időfunkciók





A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

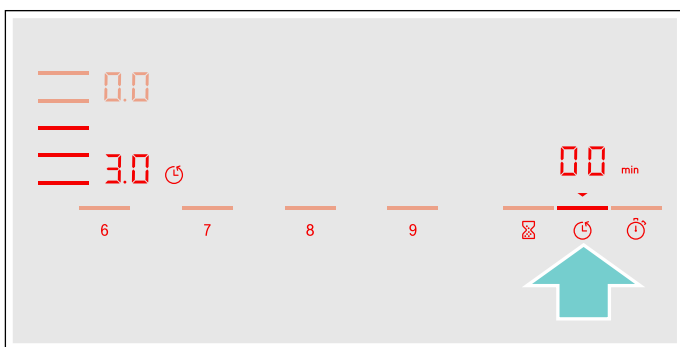
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

### A főzési idő programozása

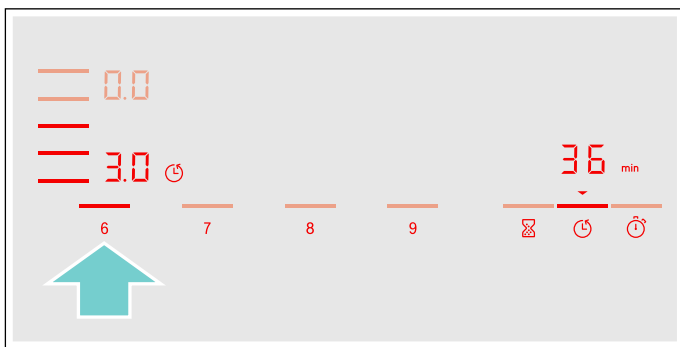
A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.


#### Így állítsa be:

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



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



4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

A főzési idő elkezd lefutni.

#### Utasítások

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


### Sütésérzékelő


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


### Főzőfunkciók

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



### Az idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg az  szimbólumot.


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

A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

### Az idő letelte után

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

Az időzítéskijelzőn villog a  szimbólum és a  kijelzés.

A  szimbólum megérintésére a kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

### Utasítások





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

### A konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.


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


#### Így állítsa be

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



### Az idő módosítása vagy törlése


Érintse meg a  szimbólumot.

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

Érintse meg a  szimbólumot a kiválasztott beállítás megerősítéséhez.

### Az idő letelte után

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




A  szimbólum megérintését követően a kijelzések eltűnnek.

### Stopperóra funkció

A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja.


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


### Bekapcsolás

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

Az idő elkezd lefutni.


### Kikapcsolás

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

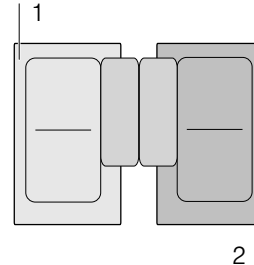
Ha újra megérinti a  szimbólumot, a kijelzők kialszanak.

A funkció ki van kapcsolva.

## PowerBoost funkció

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

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






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

### Bekapcsolás

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

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

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

A funkció ki van kapcsolva.

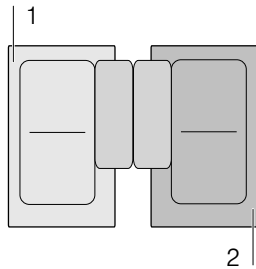
**Utasítás:** Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

## ShortBoost funkció

A ShortBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felmelegíteni a főzőedényeket, mint a(z) **5** főzési fokozattal.

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

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



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

### Javaslatok a használathoz

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

### Bekapcsolás

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

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **Boost** szimbólumot.  
A **Pb.** kijelzés kialszik, és a főzőhely visszakapcsol **5** főzési fokozatra.

A funkció ki van kapcsolva.

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

## Melegen tartási funkció

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

### Bekapcsolás

1. Válassza ki a kívánt főzőhelyet.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a **Keep Warm** szimbólumot.

A **Keep Warm** kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

### Kikapcsolás

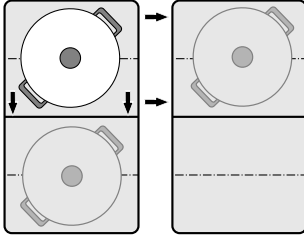
1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **Keep Warm** szimbólumot.  
A **Keep Warm** kijelzés kialszik. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

A funkció ki van kapcsolva.

## Beállítások átvétele



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

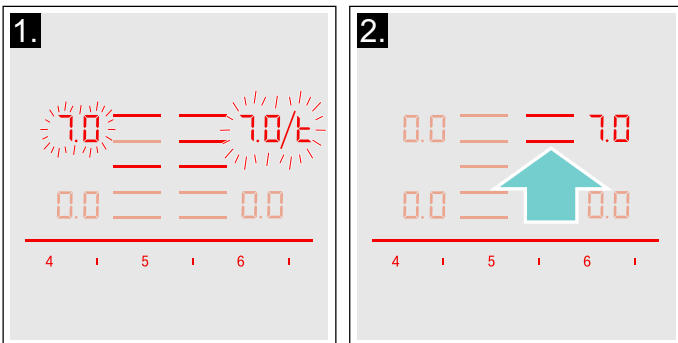
A beállítások átvételéhez helyezze át az edényt az egyik bekapcsolt főzőhelyről a másikra.



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

### Aktiválás

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



A beállításokat átveszi az új főzőhely.

### Utasítások

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

## Főzősegéd funkciók

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

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

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

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

A sütőszennel rendelkező főzőhelyeket a sütőszennel szimbólum jelöli.

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






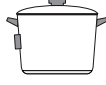







Ebben a fejezetben tájékozódhat a következőkről:

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

### Főzősegéd funkciók

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

A táblázat megmutatja a főzősegéd funkciókhoz rendelkezésre álló különféle beállításokat:

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

\*Előmelegítés fedővel és sütés fedő nélkül.

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

## Megfelelő edények

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

A főzési funkciókhoz olyan edényt használjon, amely elég magas ahhoz, hogy a szükséges vízmennyiség ellepje a vezeték nélküli 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.
- HEZ390250 serpenyő 28 cm-es átmérővel. Csak a FlexPlus főzőzónához ajánlott.
- HEZ390512 teppanyaki. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.
- HEZ390522 grill-lap. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.

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

## Utasítások

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

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

A főzősegéd funkciók táblázatában minden funkcióhoz megtalálható a megfelelő edény.

## Szenzorok és extra tartozékok

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

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

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

A főzőszenzor elengedhetetlen a főzőfunkciók használatához.

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

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

## Funkciók és főzési fokozatok

### Sütőszenzor

A sütőszenzor segítségével kis mennyiségű olajjal készíthet ételeket serpenyőben.

Az ilyen funkcióval bíró főzőhelyeket a sütőszenzor szimbóluma jelzi.

### Előnyök

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

### Utasítások



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

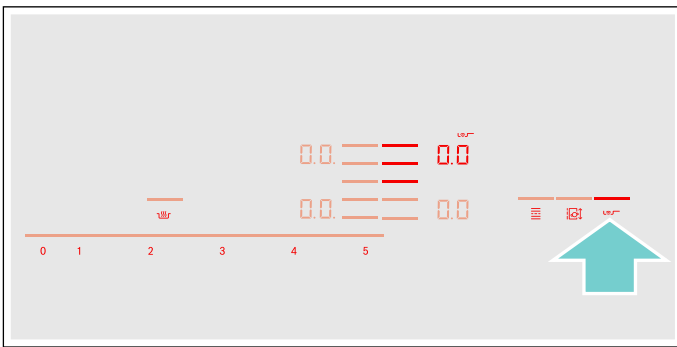
## Hőmérséklet-fokozatok

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.

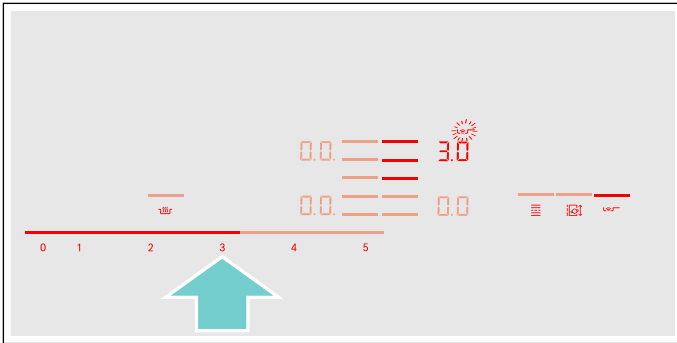
### Így állítsa be

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


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



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




A funkció be van kapcsolva.

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

- 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 éjjenek oda.

### Sütésérzékelő kikapcsolása

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

### Főzőfunkciók

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

Ezek a funkciók minden főzőhelynél elérhetők.

### Előnyök

- A főzőzóna csak akkor melegít, ha ez szükséges a hőmérséklet fenntartásához. Ezzel energiát takarít meg, és az olaj és zsír nem melegszik túl.
- A készülék folyamatosan ellenőrzi a hőmérsékletet. Ezzel megakadályozza az ételek kifutását. Továbbá a hőmérséklet-fokozatot sem kell módosítani.
- Hangjelzés hallatszik, amikor a víz vagy olaj eléri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel 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 töltsse meg, hogy a tartalma elfedje a főzőszenzor szilikontapasztát.
- Kevés olajjal történő sütéshez használja a sütőszenzort.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a főzőszenzor a főzőfelület külseje felé mutasson.
- A főzés folyamán ne távolítsa el a főzőszenzort a fazékból.
- A főzés után vegye le a főzőszenzort a fazékról. Vigyázat, a főzőszenzor nagyon forró lehet.

## Hőmérséklet-tartományok és -fokok

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

### Tipppek a főzőfunkciókkal való főzéshez

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

### Utasítások

- Mindig fedő alatt főzzön. Kivétel: „Sütés sok olajjal fazékban”, 5/170 °C hőmérséklet-fokozat.
- Ha nem hallható hangjelzés, ellenőrizze, hogy van-e fedő a fazékon.
- Olajat soha ne forrósítson felügyelet nélkül. Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ne használja különféle zsiradékok, pl. olaj és olvasztott zsír keverékét. A egyes 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 mérsékeltten forr, akkor beállíthatja a forráspontot. Ehhez a következőképpen járjon el:

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

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

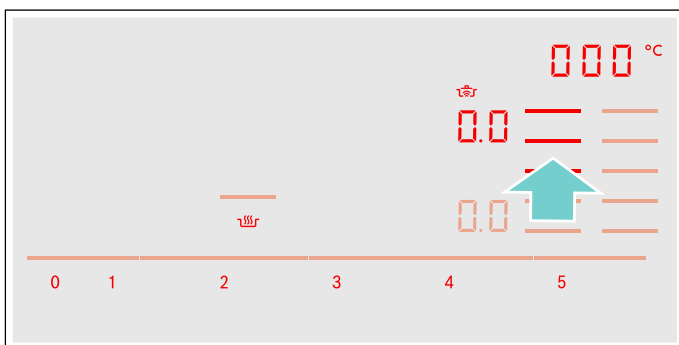
\* Alapbeállítás

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

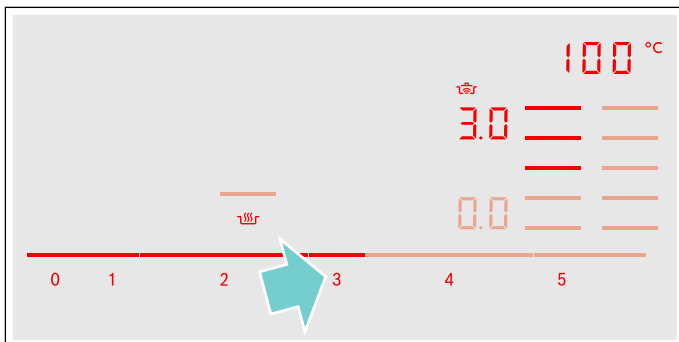
### Így állítsa be

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. Azt a főzőhelyet válassza, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel ellátott fazék található.
4. Érintse meg a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát. A kijelzőn világít a kijelzés.



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



A funkció be van kapcsolva.

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

6. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. A főzési folyamat során a fazekat tartsa lezárva.

**Utasítás:** A „Sütés sok olajjal fazékban” funkciónál ne fedje le a fazekat.

### Főzőfunkciók kikapcsolása



Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa 0.0 értékre. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.
























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

## Ajánlott ételek

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

Főzősegéd funkciók:

	Sütőszensor serpenyőhöz
	Főzőszensor

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
Virslí, nyers <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Puhára párolás</b>			
Virslí <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 süssse.

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 sörtesztában, olajban sütte <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Rántott hal olajban sütte <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

**Főzés**

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
Csicszeriborsó <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
Csicszeriborsó 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 ételmiszert 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.

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 rösztli <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 süssse.

<sup>3</sup> Az olajat és az ételmiszert 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>			
Paradicsomszós zöldséggel <sup>1</sup>		1	25 - 35
Besamelmártás <sup>1</sup>		1	10 - 20
Sajtmártás <sup>1</sup>		1	10 - 20
Mártás besűrítése <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
Hasábburgonya 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>			
Hasábburgonya 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 süssse.

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 főzőszensor használatához.

### Grill



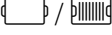

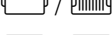
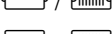
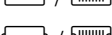
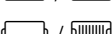
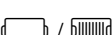






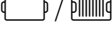
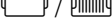
A(z) Grill alkalmazkodik a rugalmas főzőzónához. Kis vagy nagy mennyiségű húst, halat, friss zöldséget vagy kenyeret készíthet nagyon kevés olaj használatával, egyszerűen és egészségesen. A barázdált kialakítás gondoskodik arról, hogy az ételek kevesebb olajat vegyenek fel. Az egyszerű kezelésnek köszönhetően 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.

## 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:

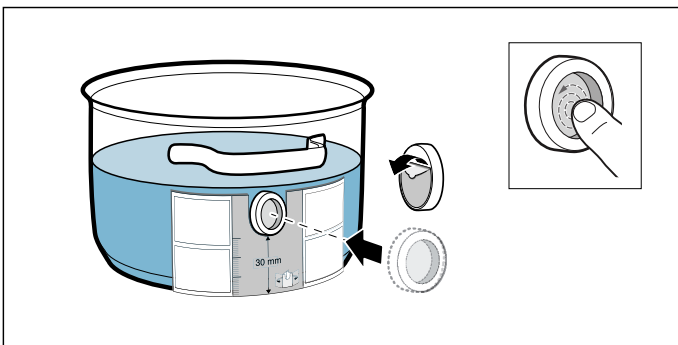
00577921	5 szilikontapaszból álló készlet
HEZ39050	Főzőszenzor és 5 szilikontapaszból álló készlet

### 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.

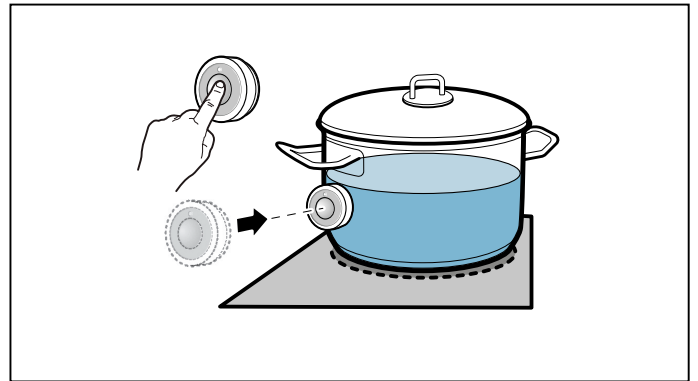
A ragasztó megfelelő száradásához 1 óra szükséges. Ez idő alatt ne használja vagy tisztítsa az edényt.

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

### Eredmény

<b>0</b>	Hibátlan összekapcsolás
<b>1</b>	Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt.
<b>2</b>	Hibás összekapcsolás: a hőmérséklet-érzékelő hibája miatt.

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

### A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő visszaállítása

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

### 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.

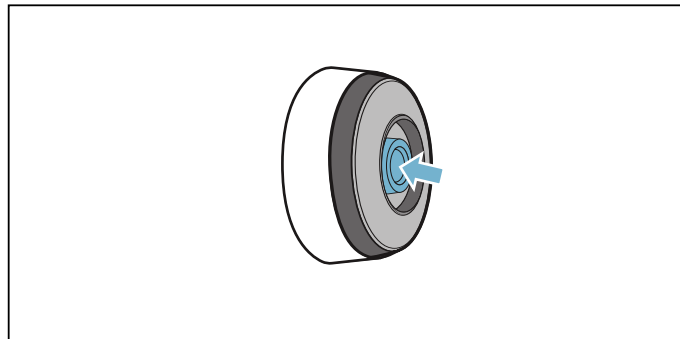
### Utasítás:

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

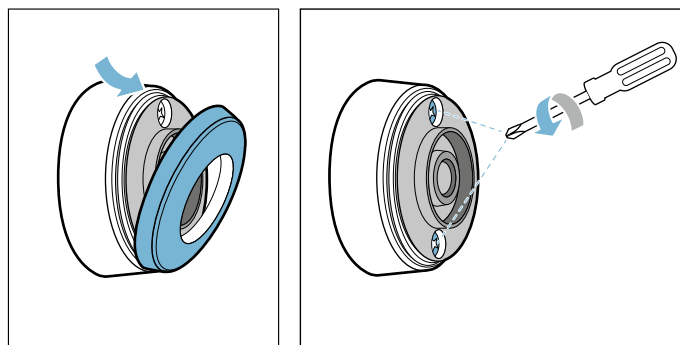
- Ne használjon karcoló tisztítószeret, például dörzsszivacsot vagy dörzskéfét, illetve lemosó tejet.
- Ne érjen ujjával a szenzorablakhoz. Elszennyeződhet vagy megkarcolódhat.

### Az elem cseréje

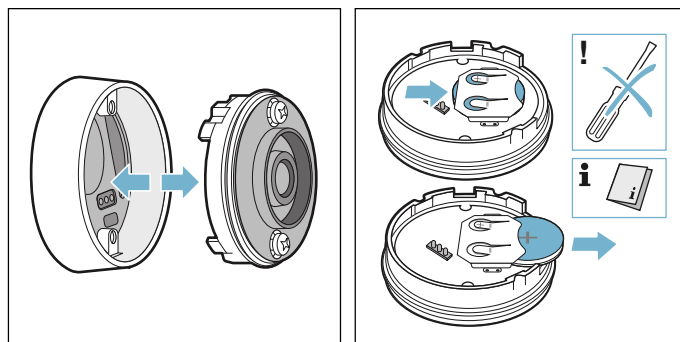
Ha a hőmérséklet-érzékelő nem kezd világítani, amikor megnyomja a szimbólumot, akkor lemerült az elem.

Az elem cseréje:

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

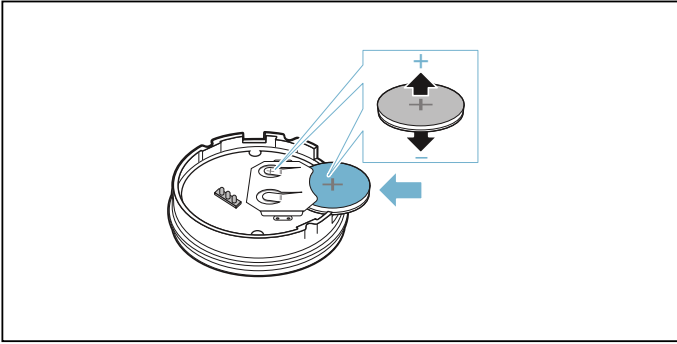


2. Nyissa ki a hőmérséklet-érzékelő zárját. Vegye ki az elemet a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részéből, és helyezzen be egy új elemet (eközben ügyeljen a megfelelő polaritásra).

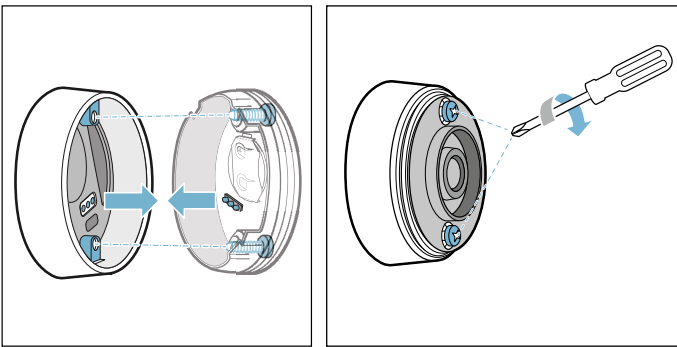


**Figyelem!**

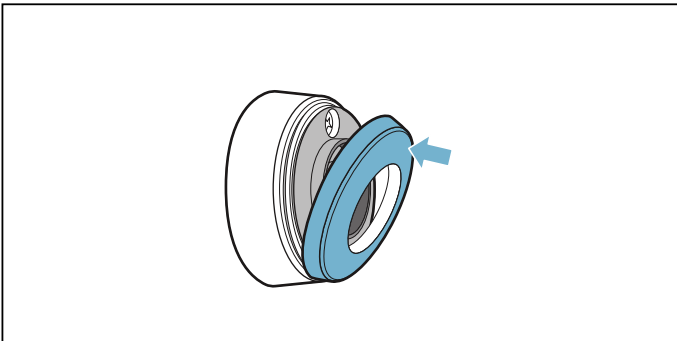
Az elem eltávolításához ne használjon fémtárgyakat. Ne érintse meg az elemek csatlakozási pontjait.



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 licencszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és márkanev a mindenkorai cégek tulajdonát képezi.



## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.


### Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás:

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

Kikapcsolás:

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

### Automatikus gyermekbiztonsági zár


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


#### Be- és kikapcsolás

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

## Törlési védelem

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

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

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

#### Utasítások

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

## Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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

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

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

## Alapbeállítások

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

Kijelzés	Funkció
c 1	<b>Gyerekzár</b> 0 Kézi*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
c 2	<b>Hangjelzések</b> 0 A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. 1 Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 Minden hangjelzés bekapcsolva.*
c 3	<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
c 4	<b>Beállítás a tengerszint feletti magasságnak megfelelően</b> 1-2 Csökkentés 3 Alapbeállítás 4-9 Bővítés
c 5	<b>Főzési idő automatikus programozása</b> 00 Kikapcsolva.* 0 1-99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	<b>Az időzítés funkció hangjelzésének időtartama</b> 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc. 3 1 perc.
c 7	<b>Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása</b> <b>A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek.</b> 0 Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. */** 1 1000 W minimális teljesítmény. 1. 1500 W ... 3 3000 W ajánlott 13 amper esetén. 3. 3500 W ajánlott 16 amper esetén. 4 4000 W 4. 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... 9 vagy 9. A főzőfelület maximális teljesítménye.**
c 11	<b>A Move funkcióhoz tartozó, alapbeállítás szerinti teljesítményfokokozatok módosítása</b> -9 Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az előlő főzési területhez. -5 Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzési területhez. -1. Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzési területhez.


<b>c 12</b>	<b>Főzőedény és főzési folyamat eredményének ellenőrzése</b>
0	Nem alkalmas
1	Nem optimális
2	Alkalmas
<b>c 13</b>	<b>A rugalmas főzőzóna bekapcsolásának konfigurálása</b>
0	Két különálló főzőzónaként.*
1	Egyetlen főzőzónaként.
<b>c 14</b>	<b>A vezeték nélküli főzőszenzor összekapcsolása a főzőfelülettel</b>
0	Hibátlan összekapcsolás
1	Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt.
2	Hibás összekapcsolás: a főzőszenzor hibája miatt.
<b>c 0</b>	<b>Normál beállítások visszaállítása</b>
0	Egyéni beállítások.*
1	Gyári beállítások visszaállítása.

\*Gyári beállítás



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

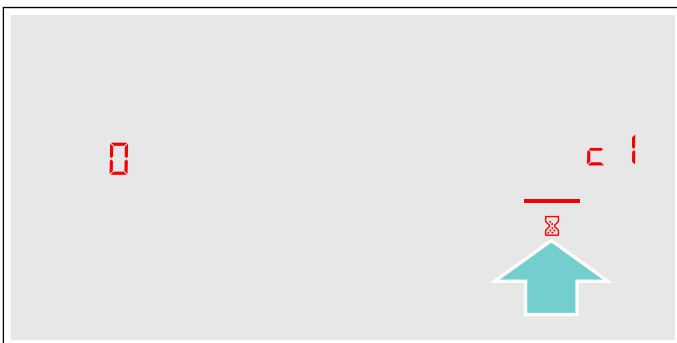
### Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

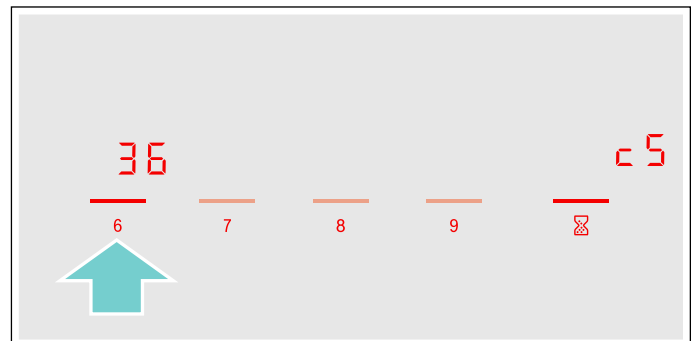
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.


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

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



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



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

A készülék menti a beállításokat.

### Kilépés az alapbeállítások menüből

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

## Energiafogyasztás kijelzése

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

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

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

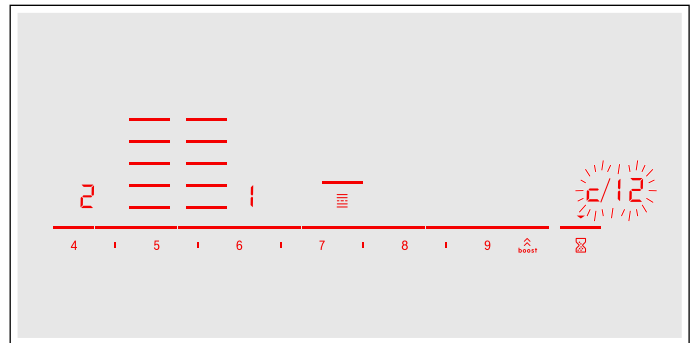
A funkció bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

## Edényteszt

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

1. A szobahőmérsékletű edényt töltsé meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **c 12**.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a következő: **—**.  
A funkció be van kapcsolva.

10 másodperc elteltével megjelenik a főzőzóna kijelzőjén a főzési folyamat minőségére és gyorsaságára vonatkozó eredmény.



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

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

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

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

### Utasítások

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

## Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

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

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

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

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

## 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.

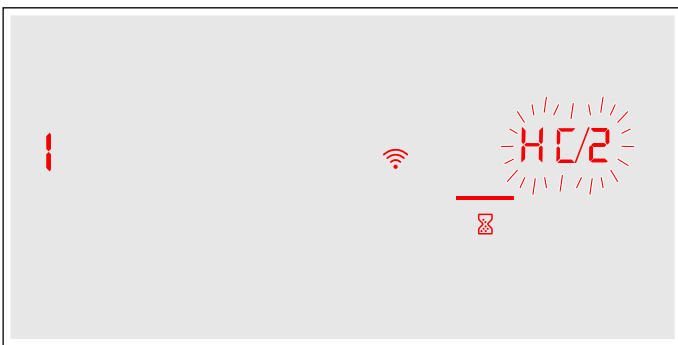
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva **HC** és **I** nem jelenik meg. A főzőhelykijelzőn világít a  jel.




4. A beállítási tartományban állítsa be a **I** értéket. A kezelőfelületen villog a **I** és a  szimbólum.
5. 2 percen belül nyomja meg a router WPS gombját. A főzőlap már össze van kapcsolva a hálózattal, ha a kezelőfelületen már nem villog, hanem folyamatosan világít a  szimbólum.




#### Utasítás:

Ha nem sikerül a kapcsolat létrehozása, megjelenik a **2** „manuális csatlakozás” érték. A készüléket manuálisan jelentkeztesse be az otthoni hálózatba, vagy indítsa el újra az automatikus csatlakozást. Ha a készülék megkísérli, hogy automatikusan csatlakozzon az alkalmazáshoz, felváltva megjelenik: **HC** és **2**. A beállítási tartományban villog az **I** érték.




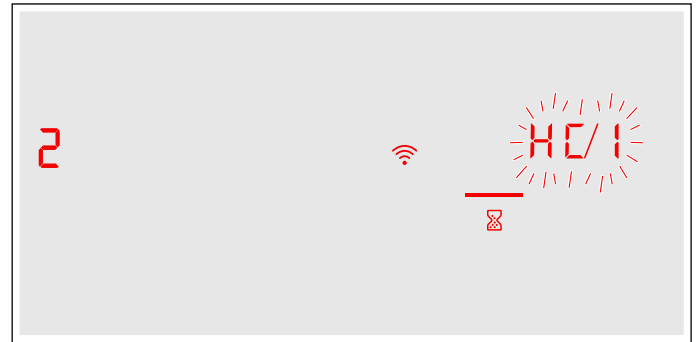
6. Indítsa el az alkalmazást a mobil eszközön, és kövesse a hálózatba való automatikus bejelentkezésre vonatkozó utasításokat. A bejelentkezés folyamata befejeződött, ha a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték.

### Manuális bejelentkezés az otthoni hálózatba

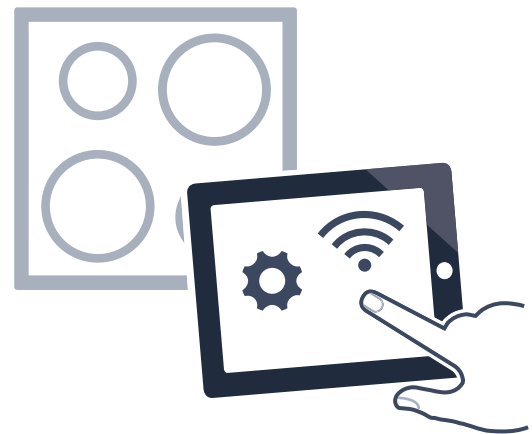
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva **HC** és **I** nem jelenik meg. A főzőhelykijelzőn világít a  jel.




4. A beállítási tartományban állítsa be a **2** értéket. A kezelőfelületen villog a **2** és a  szimbólum.

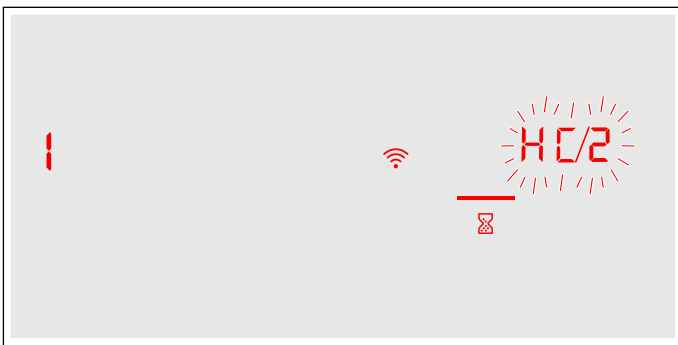


5. Egy mobil eszközzel a „HomeConnect” kulcsot használó „HomeConnect” SSID-vel jelentkezzen be a főzőlap hálózatára.



A főzőlap már össze van kapcsolva a hálózattal, ha a kezelőfelületen már nem villog, hanem folyamatosan világít a  szimbólum.

Ha a készülék megkísérli, hogy automatikusan csatlakozzon az alkalmazáshoz, felváltva megjelenik: **HC** és **2**. A beállítási tartományban villog az **1** érték.



6. Indítsa el az alkalmazást a mobil eszközön, és kövesse a hálózatba való manuális bejelentkezésre vonatkozó utasításokat. A bejelentkezés folyamata befejeződött, ha a főzőhelykijelzőn megjelenik a **0** érték.

### Home Connect-beállítások

A Home Connect beállításait bármikor hozzáigazíthatja saját igényeihez.

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

Kijelzés	Funkció
<b>HC 1</b>	<b>Bejelentkezés az otthoni hálózatba (WLAN)</b>
0	Nincs csatlakozva / A hálózati kapcsolat bontása.
1	Automatikus csatlakozás.
2	Manuális csatlakozás.
3	Csatlakozva.
<b>HC 2</b>	<b>Kapcsolódás az apphoz</b>
0	Nincs csatlakozva.
1	Kapcsolat kialakítása.
<b>HC 3</b>	<b>Kapcsolódás a WLAN-hoz</b>
0	Rádiós modul kikapcsolva.
1	Rádiós modul bekapcsolva.
<b>HC 4</b>	<b>Beállítások az appon keresztül</b>
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.*
<b>HC 5</b>	<b>Szoftverfrissítés</b>
1	Frissítés rendelkezésre áll, és kész a telepítésre.
2	Indítsa el a telepítést.
<b>HC 6</b>	<b>Távoli hozzáférés az ügyfélszolgálat által</b>
0	Nincs megengedve.
1	Meg van engedve.

\* Alapbeállítás

Kijelzés	Funkció
<b>HC 7</b>	<b>WLAN-jelerősség</b>
0	Nincs csatlakozva az otthoni hálózathoz (WLAN-hoz).
1	1-es jelerősség (rossz)
2	2-es jelerősség (közepes)
3	3-as jelerősség (jó)
<b>HC 8</b>	<b>Kapcsolat a Home Connect szerverrel</b>
0	Nincs csatlakozva.
1	Csatlakozva.

\* Alapbeállítás

### Utasítások



- A beállítás **HC 2** csak akkor jelenik meg, ha a készülék össze van kapcsolva az otthoni hálózattal.
- A beállítás **HC 3** csak akkor jelenik meg, ha a készülék egyszer már össze volt kapcsolva egy hálózattal.
- A beállítás **HC 5** csak akkor jelenik meg, ha frissítésre áll rendelkezésre.
- A beállítás **HC 6** csak akkor jelenik meg, ha az ügyfélszolgálat megkísérel kapcsolatot létesíteni a készülékkel. Megengedett hozzáférés után a hozzáférést bármikor befejezheti.
- A **HC 7** és **HC 8** beállítások csak akkor jelennek meg, ha fennáll a kapcsolat a WLAN-nal.

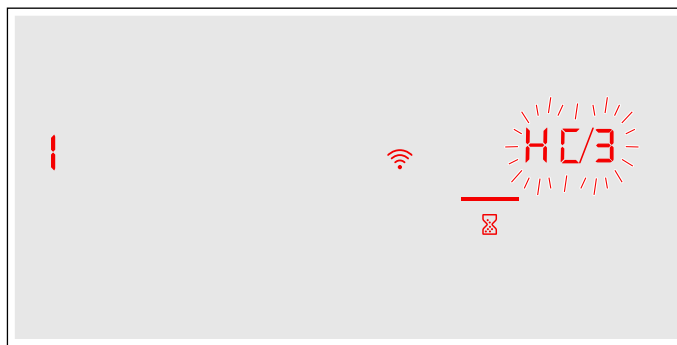
### WLAN kikapcsolása


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. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva **HC** és **3** nem jelenik meg. A főzőhelykijelzőn világít a **1** jel.







4. A beállítási tartományban állítsa be a **0** értéket. A WLAN ki van kapcsolva, a kezelőfelületen kialszik a  szimbólum.

## Leválasztás a hálózatról




Bármikor leválaszthatja a főzőlapot a hálózatról.

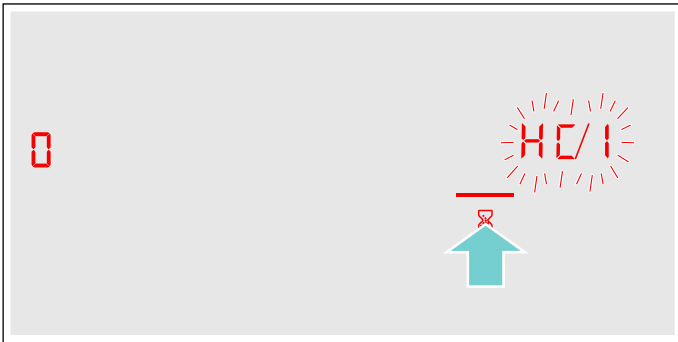
### Utasítás:

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

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva **HC** és **1** nem jelenik meg. A főzőhelykijelzőn világít a **3** jel.
4. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket. A készülék le van kapcsolva az otthoni hálózatról, és a kezelőfelületen kialszik a  szimbólum.

## Csatlakozás a hálózathoz

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva **HC** és **1** nem jelenik meg. A főzőhelykijelzőn világít a  jel.






4. A beállítási tartományban az **1** „Automatikus csatlakozás” érték vagy a **2** „Manuális csatlakozás” érték állítandó be.
5. 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) 47. Oldalon* → *„Csatlakozás a hálózathoz” a(z) 47. Oldalon*

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva **HC** és **2** nem jelenik meg. A főzőhelykijelzőn világít a  jel.






4. A beállítási tartományban állítsa be a **1** értéket.
5. A csatlakozási folyamat befejezéséhez kövesse az alkalmazásban látható utasításokat.

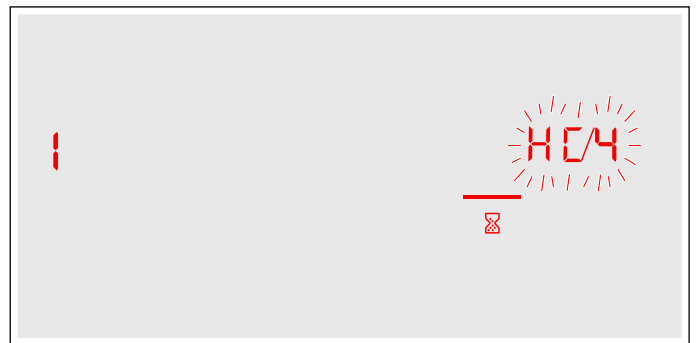
## Beállítások az appon keresztül

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. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva **HC** és **4** nem jelenik meg.
4. Az átvitel bekapcsolásához a beállítási tartományban az **1** értéket, az átvitel kikapcsolásához pedig az  értéket válassza.



## Főzési beállítások megerősítése

Amint a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, a beállítástól függően villogni kezd a főzőhelykijelző, az időzítéskijelző vagy a módosított funkció. A beállítások megerősítéséhez érintse meg a kívánt főzőhely-kijelzőt. A beállítások elutasításához érintse meg a főzőlap valamelyik másik gombját.

## 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, hogy honnan töltheti le a frissítést.

Sikeres letöltést követően a telepítést a főzőfelületen (alapbeállítások, **HCS** beállítás) vagy 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 megfelelőségi 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 funkcióit.

Különbféle 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.

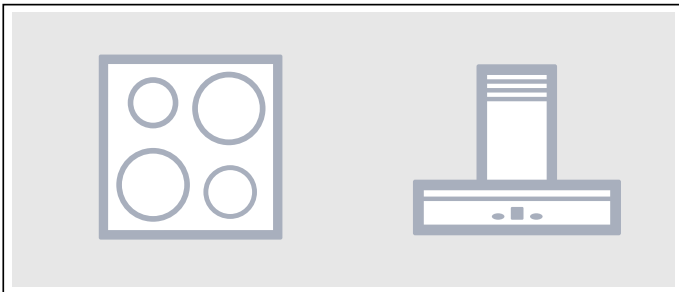
Ehhez tekintse meg a Home Connecthez mellékelt dokumentációt és a Home Connect fejezetet.

→ "Home Connect" a(z) 44. Oldalon



### Készülékek közvetlen összekapcsolása

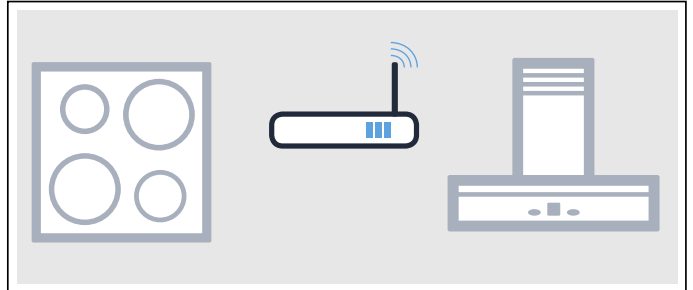
Ha közvetlenül összekapcsolja a készüléket egy páraelszívóval, a páraelszívó a főzőfelületen keresztül vezérelhető. Így már egyik készülék sem kapcsolódhat az otthoni hálózathoz vagy az alkalmazáshoz. Mindkét készülék a kezelőfelületen keresztül vezérelhető.



### 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 főzőlaphoz 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. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.  
Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva  és  nem jelenik meg.  
A főzőhelykijelzőn világít a  jel.
4. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket.  
A főzőhelykijelzőn villog a  szimbólum.
5. A csatlakoztatást 2 percen belül indítsa el a páraelszívón.











A főzőlap akkor van összekapcsolva a páraelszívóval, ha a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték. A beállítóménü elhagyása után a főzőlap kezelőfelületén megjelennek a főzőlaphoz elszívóvezérléshez használandó szimbólumok.

## Kapcsolódás az otthoni hálózaton keresztül


A működtetéshez szükséges egy WPS szabvánnyal működő router.

Hozzáférésre van szüksége a routerhez. Amennyiben ez nincs meg, járjon el a „Közvetlen kapcsolódás” lépései szerint.

Az elején gondoskodjon arról, hogy a páraelszívó össze legyen kapcsolva az alkalmazással, vagy rá legyen kapcsolódva az otthoni hálózatra.






1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva  és  nem jelenik meg. A főzőhelykijelzőn világít a  (nincs csatlakoztatva) vagy a  (csatlakoztatva az otthoni hálózathoz).
4. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket. A főzőhelykijelzőn villog a  szimbólum.
5. Ha a készülék még nincs összekapcsolva az otthoni hálózattal, nyomja meg 2 percen belül a router WPS gombját. Megtörténik a főzőlap összekapcsolása az otthoni hálózattal, a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték. A páraelszívóval való összekapcsolódás automatikusan elindul és 2 percre aktív. Ha a készülék már össze van kapcsolva az otthoni hálózattal, folytassa a következő lépéssel.
6. A csatlakoztatást indítsa el a páraelszívón. A főzőlap akkor van összekapcsolva a páraelszívóval, ha a főzőhelykijelzőn megjelenik a  érték. A beállítóménü elhagyása után a főzőlap kezelőfelületén 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 (alapbeállítások,  beállítás).

## Leválasztás a hálózatról

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

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. Megjelennek a termékinformációk.
3. Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig felváltva  és  nem jelenik meg.
4. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket. A kapcsolat ismét létrejött.

## Az elszívó vezérlése a főzőlapon keresztül



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

→ "Elszívóvezérlés beállításai" a(z) 51. Oldalon

A kezelőfelületen keresztül további beállításokat végezhet.


### Ventilátor beállítása

#### Aktiválás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Válassza ki a ventilátorfokozatot. Választható az 1-es, 2-es és 3-as fokozat. A Boost és PowerBoost fokozatok választásához érintse meg a 4 vagy 5 gombot, vagy annyiszor érintse meg a  gombot, amíg be nem állította a kívánt intenzív fokozatot.

A ventilátor bekapcsolt.

#### Kikapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Válassza ki a 0 ventilátorfokozatot. A ventilátor kikapcsolt.



### Automata üzemmód beállítása

#### Aktiválás

Érintse meg mindaddig a  szimbólumot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kezelőfelületen.

Ha pára képződik, a ventilátor automatikusan elindul.

#### Kikapcsolás

Addig érintse meg a  szimbólumot, ameddig a  szimbólum ki nem alszik, vagy állítson be másik ventilátorfokozatot.

Automata üzemmód kikapcsolva.

### Az elszívó világításának beállítása

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

Érintse meg a  szimbólumot.

## Elszívóvezérlés beállításai

A főzőlapalapú elszívóvezérlést bármikor hozzáigazíthatja saját igényeihez.

Kijelzés	Funkció
<b>c 16</b>	<b>Főzőlap és elszívó csatlakoztatása</b>
0	Nincs csatlakozva / A kapcsolat bontása.
1	Indítsa el a csatlakoztatást.
2	Az otthoni hálózatra (WLAN) csatlakoztatva.
3	A páraelszívóval összekapcsolva.
<b>c 18</b>	<b>A ventilátor automatikus indítása</b>
0	Kikapcsolva. Az elszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni.
1	Bekapcsolva automata üzemmóddal.* Az elszívó egy főzőhely bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol.
2	Bekapcsolva manuális üzemmóddal. Az elszívó egy főzőhely bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol.
<b>c 20</b>	<b>Ventilátor továbbműködése</b>
0	A ventilátor a főzőlappal kikapcsolódik.
1	Bekapcsolva automata üzemmóddal.*
2	Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel.
3	Nem módosulnak a beállítások.
<b>c 21</b>	<b>A világítás automatikus bekapcsolása</b>
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.* A világítás a főzőlap bekapcsolásakor bekapcsol.
<b>c 22</b>	<b>A világítás automatikus kikapcsolása</b>
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva. A világítás a főzőlap kikapcsolásakor kikapcsol.

\* Alapbeállítás

### Utasítás:

A **c 18**, **c 20**, **c 21** és **c 22** beállítás csak akkor látható, ha a készülék össze van kapcsolva egy páraelszívóval.

## Tisztítás

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

### Főzőlap

#### Tisztítás

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

A főzőfelületet nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, majd törlőkendővel 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 gózsugaras tisztítógépet

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

Alkalmos üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

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

#### Lehetséges foltok

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

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

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

### Főzőfelület kerete

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

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

## Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

### Használat

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

A gyerekzár be van kapcsolva.

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

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

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

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

#### Miért nem tudom bekapcsolni a 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:

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

##### Magas sípoló hang:

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

##### Ventilátor zaja:

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

## Edény

### Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

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

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

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, 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?

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

Kijelzés	Lehetséges ok	Megoldás
Nincs	Az áramellátás megszakadt.  A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.  Zavar az elektronikában.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban.  Ellenőrizze, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.  Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések	A kezelőmező nedves vagy egy tárgy van rajta.	Száráítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőzóna-kijelzőknél villog a következő: –	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
<i>F2 / E8207 / E70 15</i>	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőzónát.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehül. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
<i>F4 / E8208 / E70 15</i>	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőzónát.	
<i>F5</i> + teljesítményfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el a megfelelő edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<i>F5</i> és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőzóna kikapcsolt.	Távolítsa el a megfelelő edényt, és várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
<i>F1 / F6</i>	A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehül, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
<i>F0</i>	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.
<i>F9</i>	A FlexPlus főzőzóna nem aktiválható	Egy tetszőleges szenzoros mező megérintésével erősítse meg a hibakijelzést. A többi főzőzónával a megszokott módon főzhet. Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
<i>F8</i>	A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
<i>E70 10</i>	A főzőfelület nem tud kapcsolatot létesíteni az otthoni hálózattal vagy a páraelszívóval.	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.
<i>E8202</i>	A főzőszenzor túlmelegedett és a főzőzóna kikapcsolt.	Várjon, amíg a főzőszenzor megfelelően lehül, majd kapcsolja be újra a funkciót.
<i>E8203</i>	A főzőszenzor túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőzónát.	Ha nem használja a főzőszenzort, távolítsa el azt az edényről, és tárolja a többi főzőzónától és más hőforrásoktól távol. Kapcsolja be újra a főzőzónákat.
<i>E8204</i>	A főzőszenzor eleme csaknem lemerült.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
<i>E8205</i>	Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral.	Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
<i>E8206</i>	A főzőszenzor meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.

Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.

Kijelzés	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőszenzor kijelzője nem világít	A főzőszenzor nem reagál, a kijelző pedig nem világít.	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 főzőszenzor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszenzort a főzőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel" Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
Az érzékelő kijelzője kettőt világn	A főzőszenzor 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 hármát világn	Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral.	Tartsa nyomva 8-10 másodpercen keresztül a főzőszenzor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszenzort a főzőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel"
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Vegye fel a kapcsolatot az áramszolgáltatóval.
<b>U400</b>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Ellenőrizze, hogy a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.
<b>dE</b>	Bemutató mód aktiválva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Három percen belül érintsen meg egy tetszőleges szenzoros mezőt. A Bemutató mód már nem aktív.

Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.

#### Utasítások

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

## Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típusábrát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alsó részén.

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

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezeléskből 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
Tejberizs, fedő nélküli főzés Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	3	Nem
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	2.5	Nem
<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)**



9001444001

990211(00)