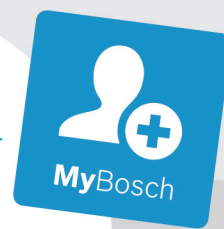




BOSCH



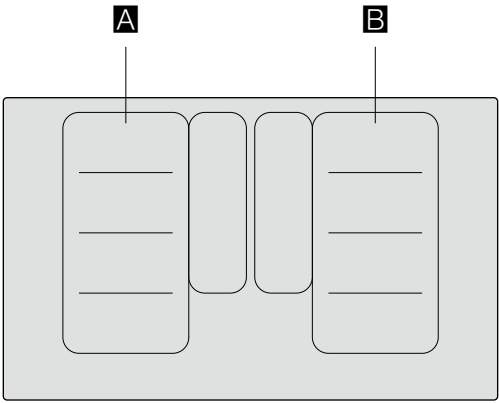
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Főzőfelület

PXY8..D...

[hu] Használati utasítás

Főzőfelület



		g^*	b^*
A / 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

	Rendeltetésszerű használat	4		Melegen tartási funkció	19
	Fontos biztonsági előírások	5		Bekapcsolás.	19
	A sérülések okai	6		Kikapcsolás	19
	Áttekintés	6		Beállítások átvétele	20
	Környezetvédelem	7		Aktiválás	20
	Energia-megtakarítási tanácsok	7		Főzősegéd funkciók	21
	Környezetbarát ártalmatlanítás	7		Főzősegéd funkciók	21
	Főzés indukcióval	7		Megfelelő edények	22
	Előnyök indukciós főzéskor	7		Szenzorok és extra tartozékok	22
	Edények	7		Funkciók és főzési fokozatok	22
	A készülék megismerése	9		Ajánlott ételek	26
	Kezelőfelület	9		Teppan Yaki és Grill a rugalmas főzőzónához	34
	Főzőhelyek	10		Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő	36
	Maradék hő-kijelzés	10		A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő előkészítése és	36
	A készülék kezelése	11		ápolása	36
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	11		A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő	36
	Főzőhely beállítása	11		összekapcsolása a kezelőfelülettel	36
	Főzési tanácsok	12		Tisztítás	37
	Rugalmas zóna	14		Az elem cseréje	37
	Tanácsok az edények használatához	14		Megfelelőségi nyilatkozat	38
	Két független főzőhelyként	14		Gyerekzár	39
	Egyetlen főzőhelyként	14		Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása	39
	Move funkció	15		Automatikus gyermekbiztonsági zár	39
	Aktiválás	15		Törlési védelem	39
	Kikapcsolás	15		Automatikus biztonsági kikapcsolás	39
	FlexPlus főzőzóna	16		Alapbeállítások	40
	Főzőedényekre vonatkozó utasítások	16		Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	41
	Aktiválás	16		Energiafogyasztás kijelzése	42
	Kikapcsolás	16		Edényteszt	42
	Időfunkciók	17		Teljesítménykezelő (Power-Manager)	43
	A főzési idő programozása	17		Tisztítás	43
	A konyhai óra	17		Főzőlap	43
	Stopperóra funkció	18		Főzőfelület kerete	43
	PowerBoost funkció	18		Gyakran ismételt kérdések (GYIK)	44
	Bekapcsolás	18		Üzemzavar – mi a teendő?	46
	Kikapcsolás	18		Vevőszolgálat	48
	ShortBoost funkció	19		Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.)	48
	javaslatok a használatához	19		Próbaételek	49
	Bekapcsolás	19			
	Kikapcsolás	19			

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

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

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerezni.

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

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

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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 – Fulladásveszély!

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

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő mágneses. A mágneses részek károsíthatják az elektronikus implantátumok, pl. pacemakerek vagy inzulinpumpák működését. Az elektromos implantátumot viselő személyek ezért ne hordják ruhájuk zsebében a hőmérséklet-érzékelőt, és tartsák azt legalább 10 cm távolságban a pacemakertől vagy más orvosi eszköztől.

Figyelmeztetés – Üzemzavar veszélye!

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A vezeték nélküli főzőszenzorban egy elem található, amely magas hőmérséklet hatására megsérülhet. Vegye le a szenzort az edényről, és hőforrásoktól távol tárolja.
- A hőmérséklet-érzékelő nagyon forró lehet a fazékról való eltávolításakor. A tapasz levételéhez használjon edényfogó kesztyűt vagy egy konyharuhát.
- Vízfürdőben történő főzéskor a túlmelegedés hatására elpattanhat a főzőfelület és a főzőedény. Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához. Csak hőálló főzőedényt használjon.
- A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

➡ A sérülések okai**Figyelem!**

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

Áttekintés

Az alábbi táblázatban találhatók 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.

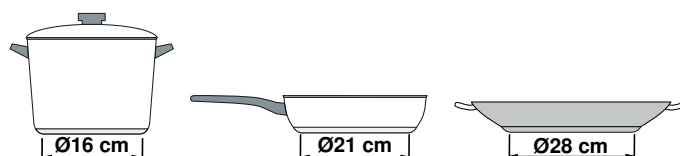
Edények

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.

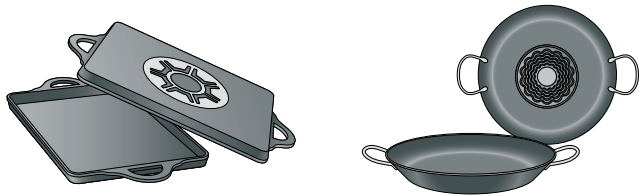


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

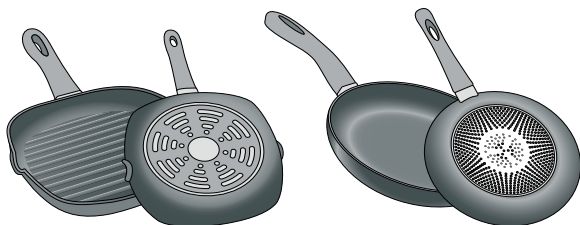


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- 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

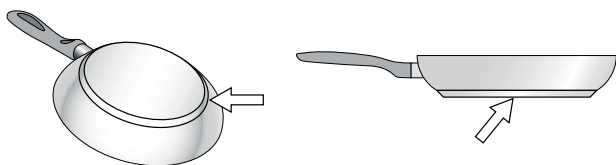
Soha ne használjon indukciós adapterlemezt és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának tulajdonságai

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

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



Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

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

Vékony aljú vagy üres edények

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

Edényfelismerés

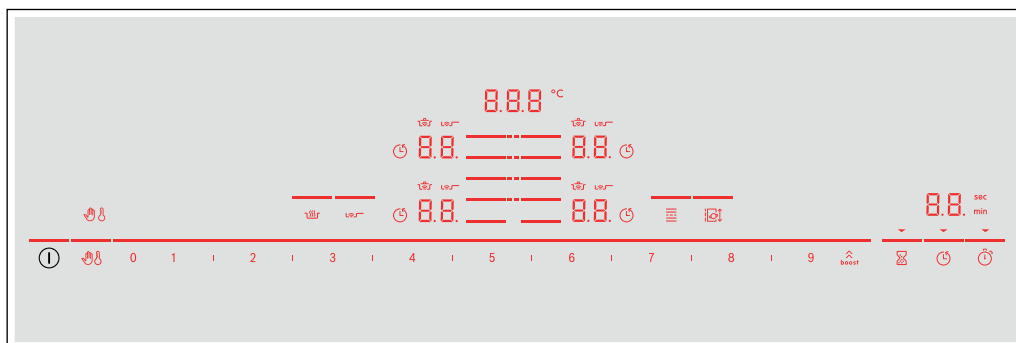
Az edényfelismerésnek mindegyik főzőhely esetében van egy alsó határa, amely az edény aljának ferromágneses átmérőjétől és anyagától függ. Ezért mindig azt a főzőhelyet javasoljuk használni, amelyik a legmegfelelőbb az edény aljának átmérőjéhez.

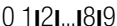
A készülék megismerése

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

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

Kezelőfelület



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Főzőhely kiválasztása
	Beállítási tartomány
	PowerBoost és ShortBoost funkció
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	Gyerekszár
	Melegen tartási funkció
	Sütésérzékelő
	Rugalmas főzőzóna
	Move funkció
	Konyhai óra
	Időzítés funkció
	Konyhai óra

Kijelzések	
0.0	Üzemállapot
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradék hő
00	Időzítés funkció
000°C	Főzőfunkciók hőmérséklete
	A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából
	Gyerekzár
	Főzési idő beállítása
min/sec	Időzítési kijelzések
b.	PowerBoost funkció
Pb.	ShortBoost funkció
	Főzőfunkciók
	Sütőszenzor
⋮	FlexPlus főzőzóna
t	Beállítás átvétele
Lo	Melegentartási funkció

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:

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

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

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

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 főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

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

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

Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőhely beállítása

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

1 főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.

9 főzési fokozat = legmagasabb fokozat.

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

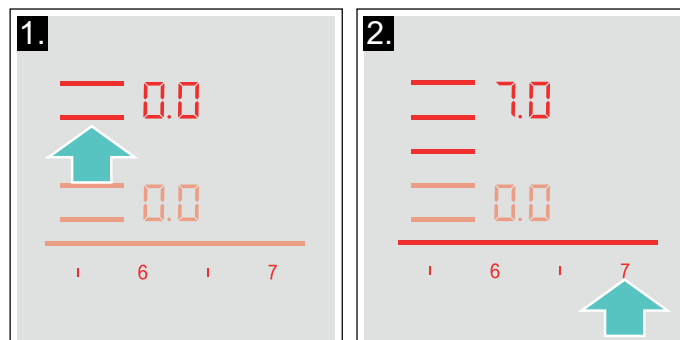
Utasítások

- 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.

1. Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát .
A kijelzés 0.0 fényesebben világít.
2. Végül válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozatot a készülék beállította.

Főzési fokozat módosítása

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

Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa 0.0 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 főzéskor lefedi az edényt, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amint gőz áramlik ki a fedő és a főzőedény között. A jó főzési eredmény eléréséhez nem szükséges a gőzkiáramlás.
- A főzési folyamat befejezése után hagyja a főzőedényt tálalásig lefedve.
- Ha kuktában főz, vegye figyelembe a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az ételeket a tápértékük megőrzése érdekében. A konyhai órán beállíthatja az optimális főzési időt.
- Az egészségesebb főzési eredmény eléréséhez kerülje a füstölő olaj használatát.
- Pirításhoz az ételeket egymás után kis adagokban süssse.
- A főzőedény a főzési folyamat során felforrósodhat. Ajánlott edényfogót használni.
- Javaslatokat adunk az energiahatékony főzéshez a következő fejezetben: → "Környezetvédelem"

Főzési táblázat

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

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej*	1.5 - 2.5	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc*	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szósztok, pl. beszamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szósztok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.		

	Főzési foko- zat	Főzési idő (perc)
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs***	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sós burgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3.5 - 4.5	120 - 180
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3.5 - 4.5	7 - 20
Főzés kuktában	4.5 - 5.5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt***	3 - 4	50 - 60
Párolás / sütés kevés olajjal*		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnys mellehúsa (2 cm vastag)**	5 - 6	10 - 20
Szárnys mellehúsa, mélyhűtött**	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm vastag)**	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, natúr	5 - 6	8 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6 - 7	8 - 15
Királyrák, fűreszes 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	-
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás	5 - 6	3 - 6
Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokket, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtesztában, tempura	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4 - 5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton.		

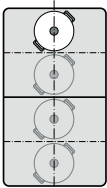
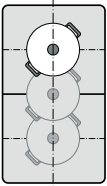
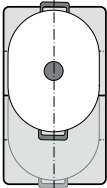
Rugalmas zóna

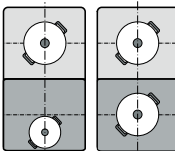
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

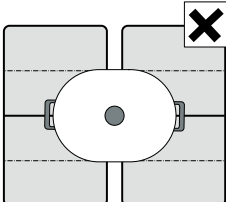
Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

Tanácsok az edények használatához

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

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

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

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 főzőzóna összekapcsolása

A főzőzónák az edény elhelyezésétől függően automatikusan összekapcsolódnak vagy szétválnak.

Manuális összekapcsolás:

1. Helyezze el az edényt. Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőzóna egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A kijelzés világít. A főzési fokozat megjelenik a főzőzóna kijelzőjén. A Flex Zone 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

Az új edényt a méretének megfelelő pozícióba helyezze. A készülék felismeri, ha az edény a megfelelő helyen van és azután szétválasztja a főzőzónákat. Válassza ki a kívánt főzőzónát, és a beállítási tartományban állítsa be a 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 főzőzóna szétválasztása

A főzőzónák az edény elhelyezésétől függően automatikusan összekapcsolódnak vagy szétválnak.

A főzőzónák manuális szétválasztásához válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, majd érintse meg a  szimbólumot.

A Flex Zone ki van kapcsolva. A két főzőzóna ekkor két különálló főzőzónaként működik.

Utasítások

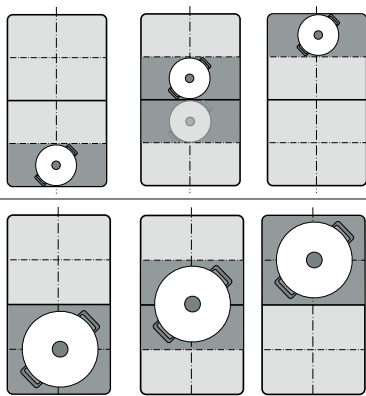
- Ha ki-, majd később újra bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll két független főzőhelyre.
- A rugalmas főzőzóna konfigurációs beállításainak módosításához lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások".

Move funkció

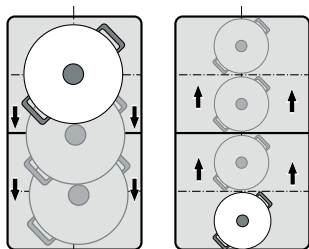
Ezzel a funkcióval a három főzési területre osztott, teljes főzőzóna bekapcsol, amelynek főzési fokozatai előre be vannak állítva.

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

Főzési területek



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



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.

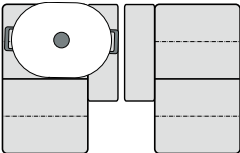
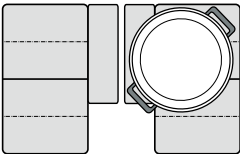
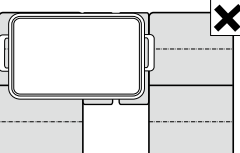
A két FlexPlus főzőzóna mindegyike mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódik be. Nem lehet őket egymástól függetlenül bekapcsolni.

Főzőedényekre vonatkozó utasítások

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

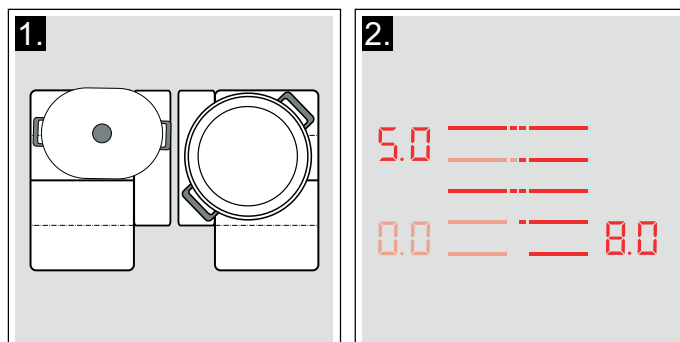
Az edény fedje a szélső főzőhelyet és a FlexPlus főzőzónát.

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

Az edény elhelyezése	
	Hosszú edény: A rugalmas főzőzóna két különálló főzőzónaként vagy egy főzőzónaként.
	Nagy kerek edény: A rugalmas főzőzóna egyetlen főzőzónaként.
	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

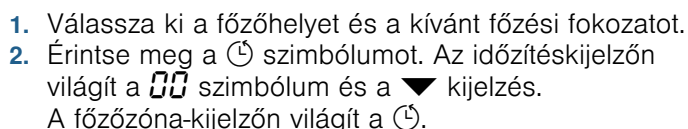
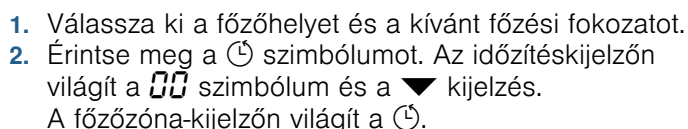
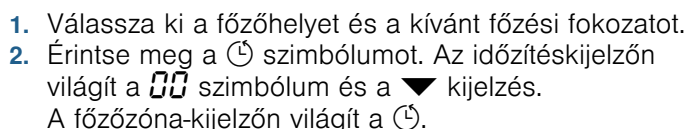
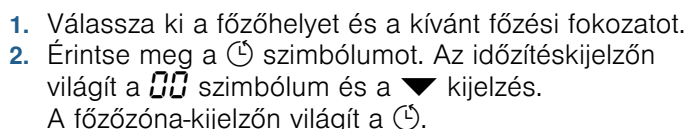
A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

A főzési idő programozása

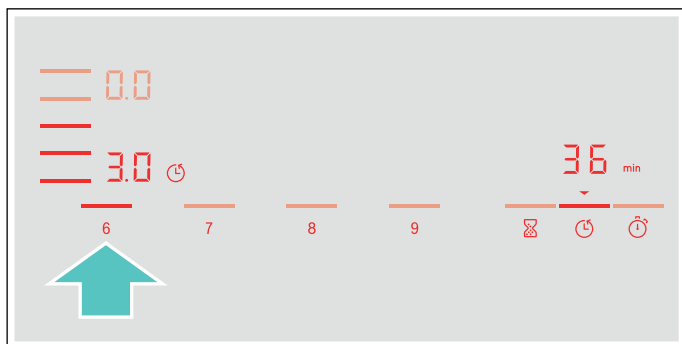
A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

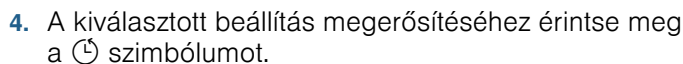
Így állítsa be:

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.

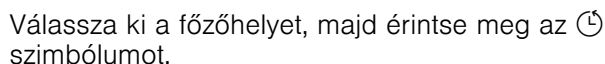
Sütésérzékelő

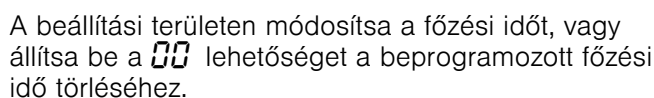
Ha beprogramozott egy főzési időt egy főzőhelyhez, és bekapcsolta a sütésérzékelőt, úgy a főzési idő csak akkor kezd lefutni, ha a készülék elérte a kiválasztott hőmérséklet-fokozatot.

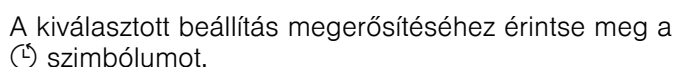
Főzőfunkciók

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.

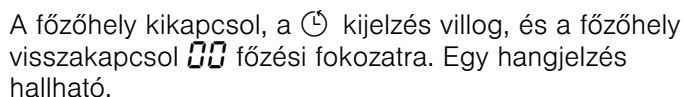
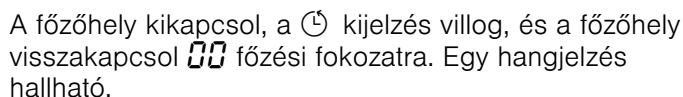
Az idő módosítása vagy törlése

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.

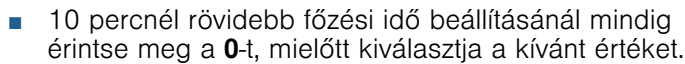
Az idő letelte után

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

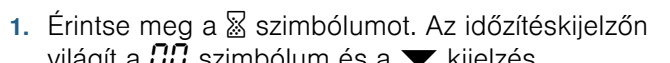
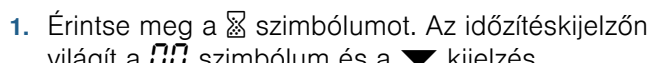
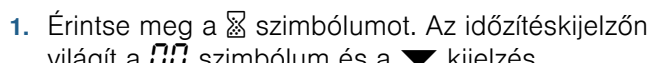
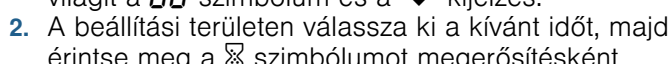
- 10 percnél rövidebb főzési idő beállításánál mindig érintse meg a -t, mielőtt kiválasztja a kívánt értéket.
- Ha a főzési idő több főzőhelynél is be van állítva, akkor az időzítéskijelzőn mindig a kiválasztott főzőhelyre vonatkozó időérték jelenik meg.
- A fennmaradó főzési idő lekéréséhez válassza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

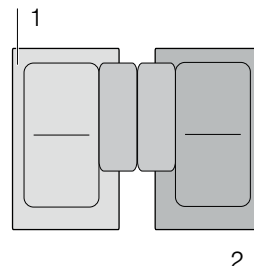
A funkció ki van kapcsolva.



PowerBoost funkció

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

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



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

Bekapcsolás

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

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

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

A funkció ki van kapcsolva.

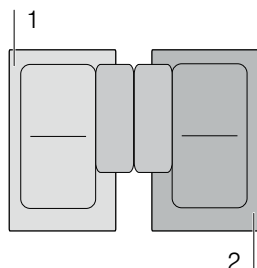
Utasítás: Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

ShortBoost funkció

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

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

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



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

Javaslatok a használathoz

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

Bekapcsolás

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

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

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

A funkció ki van kapcsolva.

Utasítás: Ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Melegen tartási funkció

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

Bekapcsolás

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

A  kijelzés világít.

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

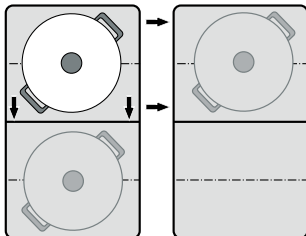
1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  kijelzés kialszik. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

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.

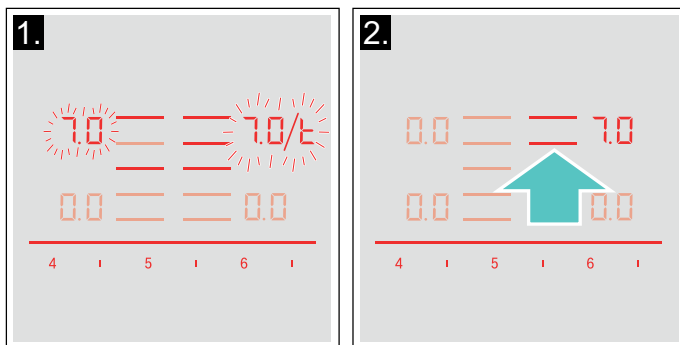
A beállítások átvételéhez helyezze át az edényt az egyik bekapcsolt főzőhelyről a másikra.



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 **00** 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 nincs 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 sütőszenn 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
Sütőszenn				
Párolás/ sütés kevés olajjal	1, 2, 3, 4, 5			
Főzőfunkciók				
Melegítés/melegen tartás	1 / 70 °C		Összes főzőhely	
Puhára párolás	2 / 90 °C		Összes főzőhely	
Főzés	3 / 100 °C		Összes főzőhely	
Főzés kuktában	4 / 120 °C		Összes főzőhely	
Sütés sok olajjal fazékban*	5 / 170 °C		Összes főzőhely	

*Előmelegítés fedővel és sütés fedő nélkül.

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

Megfelelő edények

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

A főzési funkciókhoz olyan edényt használjon, amely elég magas ahhoz, hogy a szükséges vízmennyiség ellepje a vezeték nélküli 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 találhatók, és az edény talpának hőmérsékletét ellenőrzik. Sütőszenzorhoz megfelelő.
- Egy vezeték nélküli főzőszenzort, amely az edény hőmérsékleti adatait továbbítja a kezelőfelületnek. A főzőfunkciókhoz megfelelő.

A főzőszenzor elengedhetetlen a főzőfunkciók használatához.

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

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

Funkciók és főzési fokozatok

Sütőszenzor

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.

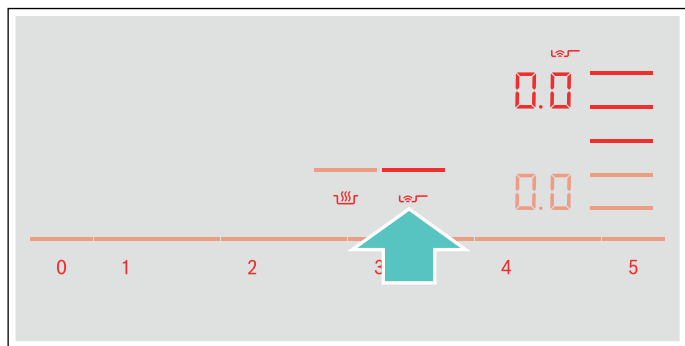
Hőmérséklet-fokozatok

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.

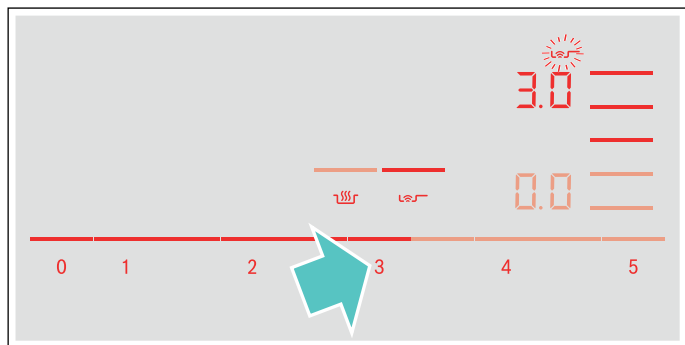
Igy állítsa be

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 másodpercen belül 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 kiárad.

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

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

Sütésérzékelő kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és 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 töltsen 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 -fokozatok

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

Típek a főzőfunkciókkal való főzéshez

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

Utasítások

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

Forráspont beállítása

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

- Válassza az **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:

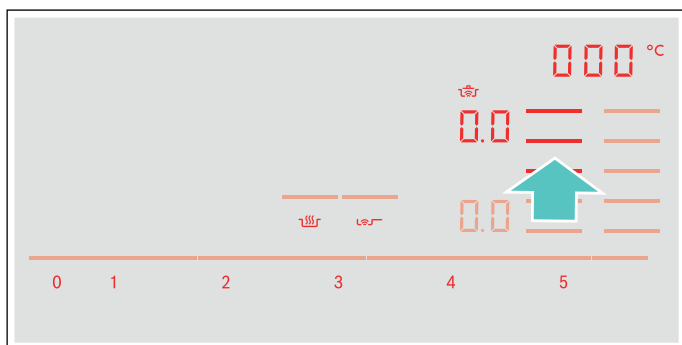
Magasság	Beállítási érték: 4
0–100 m.	1
100–200 m.	2
200–400 m.	3*
400–600 m.	4
600–800 m.	5
800–1000 m.	6
1000–1200 m.	7
1200–1400 m.	8
1400 m felett.	9
* Alapbeállítás	

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

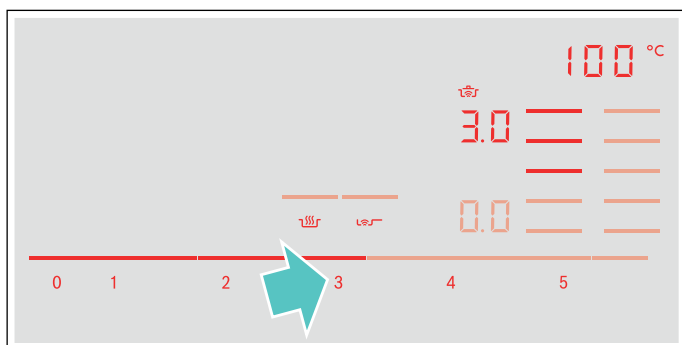
Így állítsa be

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 belehelyezhető. Egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum nem villog tovább.

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

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

Főzőfunkciók kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa  értékre. A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a 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:

	Sütőszenzor serpenyőhöz
	Főzőszenzor

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

¹ Fordítsa meg többször.

² Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

³ Rendszeresen keverje meg.

⁴ Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

⁵ Az ételt az elején adja hozzá.

⁶ Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

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

¹ Fordítsa meg többször.

² Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

³ Rendszeresen keverje meg.

⁴ Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

⁵ Az ételt az elején adja hozzá.

⁶ Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.

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

¹ Fordítsa meg többször.

² Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

³ Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.

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

Főzés			
Főtt tojás ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

² Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

³ Rendszeresen keverje meg.

⁴ Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

⁵ Az ételt az elején adja hozzá.

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

¹ Rendszeresen keverje meg.

² Fordítsa meg többször.

³ Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

⁴ Az ételt az elején adja hozzá.

⁵ Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.

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

¹ Rendszeresen keverje meg.

² Fordítsa meg többször.

³ Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

⁴ Az ételt az elején adja hozzá.

⁵ Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süsse.

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

¹ Rendszeresen keverje meg.

² Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

³ Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe.

⁴ Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

⁵ Az ételt az elején adja hozzá.

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

¹ Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

² Rendszeresen keverje meg.

³ Az ételt az elején adja hozzá.

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

¹ Rendszeresen keverje meg.² Az ételt az elején adja hozzá.

Mártások	Főzősegéd funkciók	Hőmérséklet-fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől (perc)
Sütés kevés olajjal Paradicsomszósز zöldséggel ¹ Besamel mártás ¹ Sajtmártás ¹ Mártás besűritése ¹ Édes mártások ¹	    	1 1 1 1 1	25 - 35 10 - 20 10 - 20 25 - 35 15 - 25

¹ Rendszeresen keverje meg.

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

¹ Rendszeresen keverje meg.² Az ételt az elején adja hozzá.³ Az olajat fedő alatt melegítse. Egy más után és fedő nélkül süsse.

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

¹ Fordítsa meg többször.

² Rendszeresen keverje meg.

³ Felhevítés és főzés fedő alatt. A hangjelzést követően adja hozzá az ételt.

⁴ Az olajat fedő alatt melegítse. Egymás után és fedő nélkül süssse.

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

¹ Fordítsa meg többször.

² Rendszeresen keverje meg.

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

⁴ Az ételt a hangjelzés után adja hozzá.

⁵ 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)
Hús			
Hússzelet, natúr ¹	 / 	4	6 - 10
Filé ¹	 / 	4	6 - 10
Karaj ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, angolosan (3 cm vastag) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, közepes (3 cm vastag) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) ¹	 / 	4	8 - 12
Szárnys mellehúsa (2 cm vastag) ¹	 / 	3	10 - 20
Szalonna ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Főzőkolbász ¹	 / 	4	8 - 20
Virslí, nyers ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Darált hús ²		4	6 - 10
Halak és a tenger gyümölcsei			
Halfilé, natúr ¹	 / 	4	10 - 20
Rákok ¹	 / 	4	4 - 8
Garnéla ¹	 / 	4	4 - 8
Egész hal sütése ¹	 / 	3	15 - 30
Zöldségek			
Cukkini ¹	 / 	3	4 - 12
Padlizsán ¹	 / 	3	4 - 12

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

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

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

⁴ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

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

⁶ Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá.

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

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

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

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

⁴ Az olajat (ha szükséges) és az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse.

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

⁶ 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 főzőszensor 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:

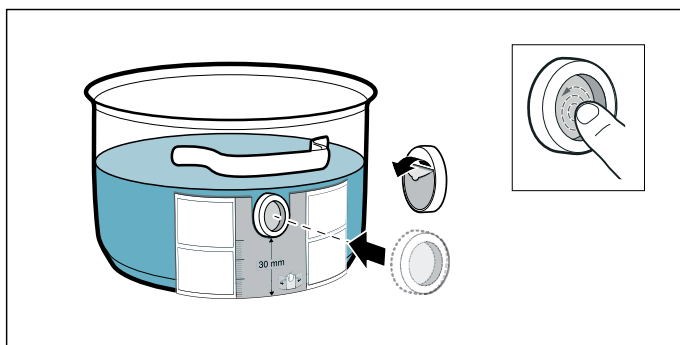
00577921	5 szilikontapaszból álló készlet
HEZ39050	Főzőszensor és 5 szilikontapaszból álló készlet

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.

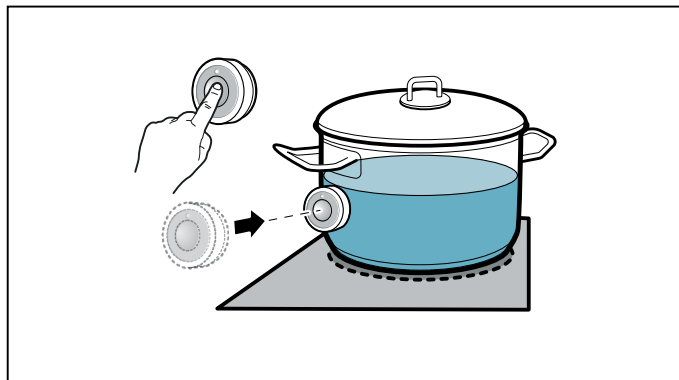
A ragasztó megfelelő száradásához 1 óra szükséges. Ez idő alatt ne használja vagy tisztítsa az edényt.

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

0	Hibátlan összekapcsolás
1	Hibás összekapcsolás: átviteli hiba miatt.
2	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. Ismételje 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.

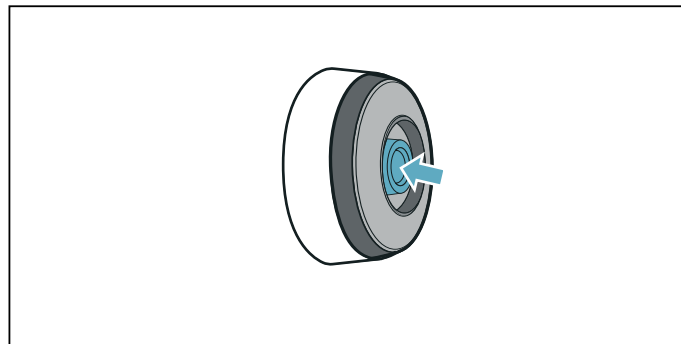
Utasítás: A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.

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 ablakmosószeret.



Utasítások

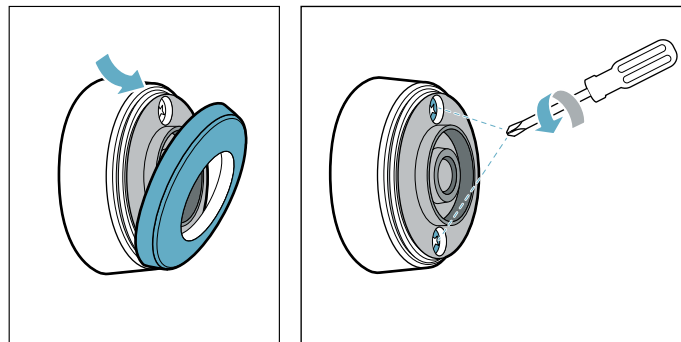
- Ne használjon karcoló tisztítószereket, például dörzsszivacsot vagy dörzskéfét, illetve lemosó tejet.
- Ne érjen ujjával a szenzorablakhoz. Elszennyeződhet vagy megkarcolódhat.

Az elem cseréje

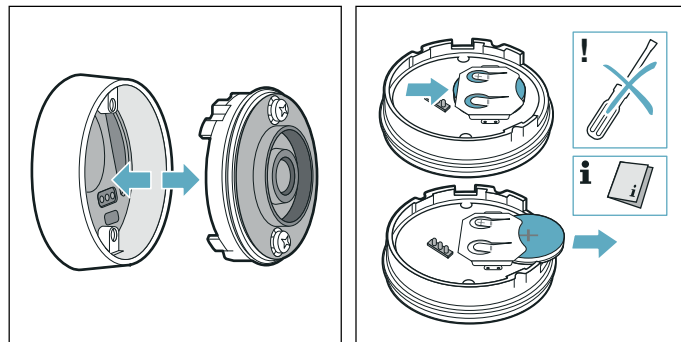
Ha a hőmérséklet-érzékelő nem kezd világítani, amikor megnyomja a szimbólumot, akkor lemerült az elem.

Az elem cseréje:

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

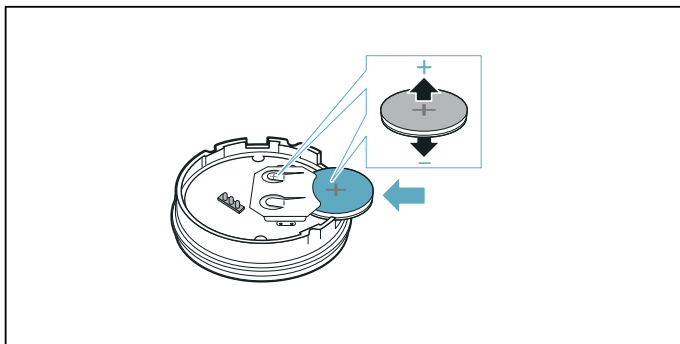


2. Nyissa ki a hőmérséklet-érzékelő zárját. Vegye ki az elemet a hőmérséklet-érzékelő házának alsó részéből, és helyezzen be egy új elemet (eközben ügyeljen a megfelelő polaritásra).

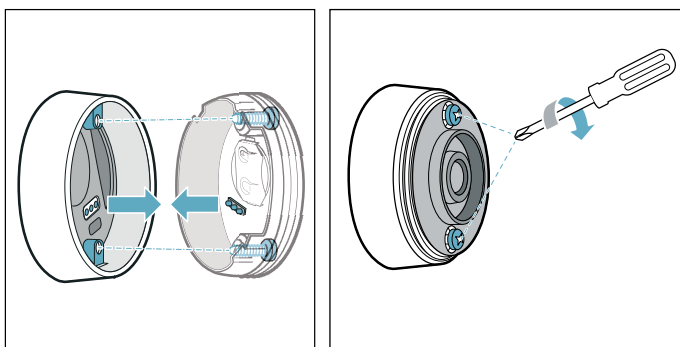


Figyelem!

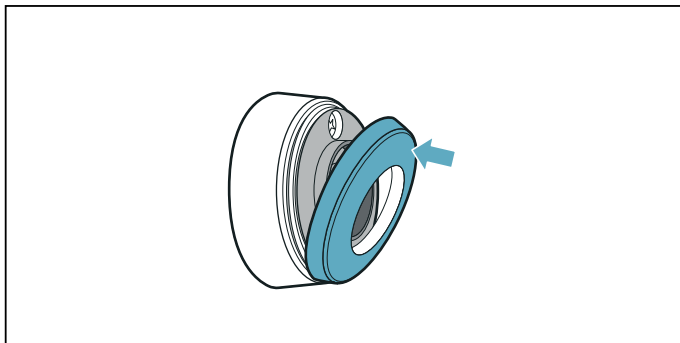
Az elem eltávolításához ne használjon fémtárgyakat. Ne érintse meg az elemek csatlakozási pontjait.



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



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



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

Megfelelőségi nyilatkozat

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

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

A Bluetooth® márka és emblémák a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei és tulajdonai, és ezen márkák a Robert Bosch Hausgeräte GmbH általi használatát licencszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és márkanév a mindenkori 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	Gyerekzár 0 Kézi*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
c 2	Hangjelzések 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	Energiafogyasztás kijelzése 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
c 4	Beállítás a tengerszint feletti magasságnak megfelelően 1-2 Csökkentés 3 Alapbeállítás 4-9 Bővítés
c 5	Főzési idő automatikus programozása 00 Kikapcsolva.* 0 1-99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Az időzítés funkció hangjelzésének időtartama 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc. 3 1 perc.
c 7	Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. 0 Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. */** 1 1000 W minimális teljesítmény. 1. 1500 W ... 3 3000 W ajánlott 13 amper esetén. 3. 3500 W ajánlott 16 amper esetén. 4 4000 W 4. 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... 9 vagy 9. A főzőfelület maximális teljesítménye.**
c 1 1	A Move funkcióhoz tartozó, alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatok módosítása -9 Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az előlső főzési területhez. -5 Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzési területhez. -1. Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzési területhez.

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

*Gyári beállítás

**A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.

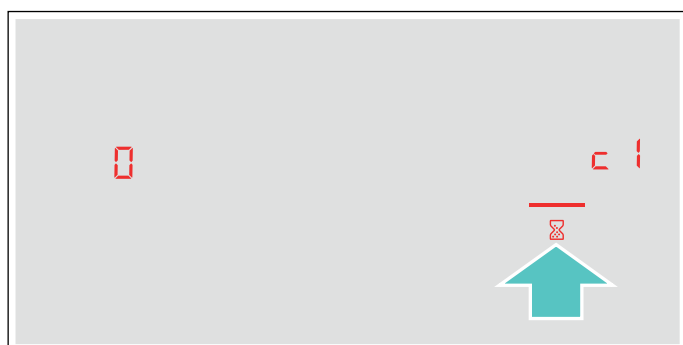
Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

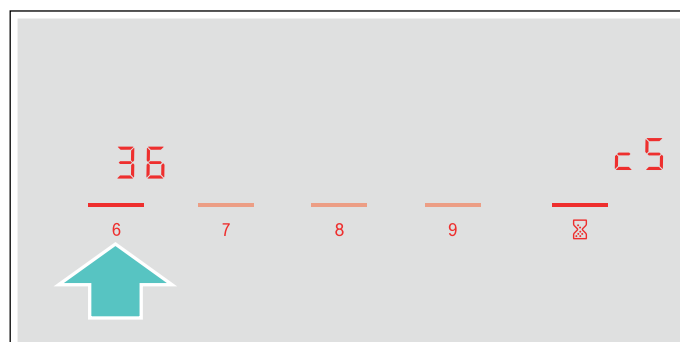
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

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".

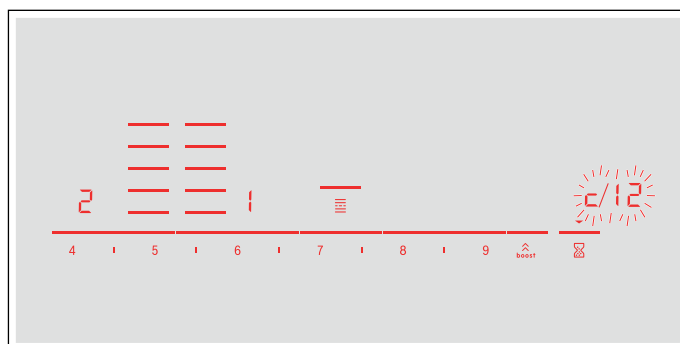
Edényteszt

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 1 2**.
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a következő: **—**.

A funkció be van kapcsolva.

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



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

Eredmény

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

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

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

Utasítások

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

Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

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

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

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

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

Tisztítás

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

Főzőlap

Tisztítás

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

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

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

Semmiképpen se használjon:

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

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

Alkalmas üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

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

Lehetséges foltok

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

* Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törölkendővel törölje szárazra.

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

Főzőfelület kerete

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

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

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

Mély sípolás:

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

Sercegés:

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

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

? Üzemzavar – mi a teendő?

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

Kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
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 kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.	Száráítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
F2 / E8207	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
F4 / E8208	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
F5 + főzőfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
F5 és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt, és várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
F1 / F6	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
F0	A Beállítások átvétele funkció nem aktiválható	Egy tetszőleges kezelőfelület megérintésével ellenőrizze a hibakijelzést. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele funkció használata nélkül. Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
F9	A FlexPlus főzőzóna nem aktiválható	Egy tetszőleges kezelőfelület megérintésével ellenőrizze a hibakijelzést. A többi főzőhelyen a megszokott módon főzhet. Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
F8	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
E8202	A hőmérséklet-érzékelő túlhevült, és a főzőhely kikapcsolt.	Várjon addig, amíg a hőmérséklet-érzékelő megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a funkciót.
E8203	A hőmérséklet-érzékelő túlhevült, és az összes főzőhely kikapcsolt.	Ha nem használja a hőmérséklet-érzékelőt, távolítsa el azt az edényről, és tárolja a többi főzőhelytől és más hőforrásoktól távol. Kapcsolja be újra a főzőhelyeket.
E8204	A hőmérséklet-érzékelő eleme csaknem lemerült.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
E8205	A vezeték nélküli kapcsolat a hőmérséklet-érzékelővel megszakadt.	Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
E8206	A hőmérséklet-érzékelő meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot a műszaki vevőszolgálattal.
A hőmérséklet-érzékelő kijelzője nem világít	A hőmérséklet-érzékelő nem reagál, a kijelző pedig nem világít.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje" Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8-10 másodpercig keresztül a hőmérséklet-érzékelő szimbólumát, és csatlakoztassa újra a hőmérséklet-érzékelőt a kezelőfelülettel. 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.

Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.

Kijelzés	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
Az érzékelő kijelzője kettőt vil- lan	A hőmérséklet-érzékelő eleme csaknem leme- rült. A következő sütési folyamat megszakadhat a lemerült elem miatt.	Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. Lásd a következő fejezetet: → "Az elem cseréje"
Az érzékelő kijelzője hármát vil- lan	A vezeték nélküli kapcsolat a hőmérséklet-érzé- kelővel megszakadt.	Tartsa nyomva 8-10 másodpercen keresztül a hőmérséklet-érzé- kelő szimbólumát, és csatlakoztassa újra a hőmérséklet-érzékelőt a kezelőfelülettel. Lásd a következő fejezetet: → "A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő összekapcsolása a kezelőfelülettel"
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Vegye fel a kapcsolatot az áramszolgáltatóval.
<i>U400</i>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Ellenőrizze, hogy a kap- csolási rajznak megfelelően csatlakoztatták-e.
<i>dE</i>	Bemutató mód aktiválva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. A következő 3 percen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. 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 típustáblát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alsó részén.

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

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

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

*Recept a DIN 44550 szerint

**Recept a DIN EN 60350-2 szerint

Próbaételek		Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés Időtartam (min:s)	Fedél	Főzés Főzési fokozat	Fedél
Tejberizs főzése							
Tejberizs, főzés fedővel							
Tej hőmérséklete: 7 °C							
A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót.							
Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc							
	Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
	Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
Tejberizs, fedő nélküli főzés							
Tej hőmérséklete: 7 °C							
Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel.							
Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.							
	Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	3	Nem
	Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.5	kb. 5:30	Nem	2.5	Nem
Rizs főzése*							
Víz hőmérséklet: 20 °C							
	Hozzávalók: 125 g hosszú szemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen
	Hozzávalók: 250 g hosszú szemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.5	Igen
Sertés szűzpecsenye sütése							
Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C							
	Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
Palacsinta készítése**							
	Mennyiség: 55 ml tészta palacsintaként	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban							
	Mennyiség: 2 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint							
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint							



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001528979

000420(00)