



PIN...F...  
Főzőfelület

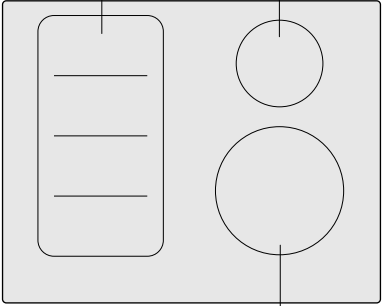


**BOSCH**

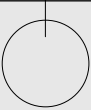
[hu] Használati utasítás

PIN...F...

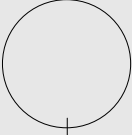
40x24



Ø 14,5



Ø 21



|        |                                                                                   | g*      | b*      |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 40x24  |  | 2.000 W | 2.500 W |
|        |  | 2.000 W | 3.200 W |
|        |  | 3.300 W | 3.600 W |
| Ø 14,5 |                                                                                   | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21   |                                                                                   | 2.200 W | 3.700 W |

\*



IEC 60335-2-6

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Biztonsági útmutató</b> .....                             | <b>3</b>  |
| A károk okai.....                                            | 5         |
| <b>Környezetvédelem</b> .....                                | <b>5</b>  |
| Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....                    | 5         |
| Energia-megtakarítási tanácsok.....                          | 5         |
| <b>Indukciós főzés</b> .....                                 | <b>6</b>  |
| Az indukciós főzés előnyei.....                              | 6         |
| Edények.....                                                 | 6         |
| <b>A készülék megismerése</b> .....                          | <b>7</b>  |
| Kezelőfelület.....                                           | 7         |
| Főzőfelületek.....                                           | 7         |
| Maradékhő-kijelző.....                                       | 7         |
| <b>A főzőlap beállítása</b> .....                            | <b>8</b>  |
| Főzőlap be- és kikapcsolása.....                             | 8         |
| Főzőfelület beállítása.....                                  | 8         |
| Elkészítési táblázat.....                                    | 8         |
| <b>Többcélú felület</b> .....                                | <b>10</b> |
| Tanácsok az edények használatához.....                       | 10        |
| Megjegyzések.....                                            | 10        |
| Két főzőfelületként történő használat.....                   | 10        |
| Szimpla főzőfelületként történő használat.....               | 10        |
| Visszatérés a két főzőfelületként történő használatához..... | 10        |
| <b>Sütés funkció</b> .....                                   | <b>11</b> |
| Sütés funkcióhoz használatos serpenyők.....                  | 11        |
| Főzési fokozatok.....                                        | 11        |
| Beállítás.....                                               | 11        |
| Táblázat.....                                                | 12        |
| <b>Gyermekbiztonsági zár</b> .....                           | <b>13</b> |

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása.....   | 13        |
| Automatikus gyermekbiztonsági zár.....           | 13        |
| <b>Powerboost funkció</b> .....                  | <b>13</b> |
| Alkalmazási korlátok.....                        | 13        |
| Aktiválás.....                                   | 13        |
| Kikapcsolás.....                                 | 13        |
| <b>Időbeállítás funkció</b> .....                | <b>13</b> |
| Főzőfelület automatikus kikapcsolása.....        | 13        |
| Jelzőóra.....                                    | 14        |
| <b>Biztonsági zár tisztításkor funkció</b> ..... | <b>14</b> |
| <b>Automata időkorlátozás</b> .....              | <b>14</b> |
| <b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....         | <b>14</b> |
| <b>Alapbeállítások</b> .....                     | <b>15</b> |
| Alapbeállítások elérése.....                     | 15        |
| <b>Ápolás és tisztítás</b> .....                 | <b>16</b> |
| Főzőlap.....                                     | 16        |
| A főzőlap pereme.....                            | 16        |
| <b>Hibamegállapítás</b> .....                    | <b>16</b> |
| A készülék működésével járó normális zajok.....  | 17        |
| <b>Ügyfélszolgálat</b> .....                     | <b>17</b> |
| <b>Tesztelt ételek</b> .....                     | <b>18</b> |

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.

## **⚠ Biztonsági útmutató**

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és a szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg későbbre vagy a következő tulajdonos részére.

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 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 készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ne fedje le a főzőfelületet. A fedőlapok használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek 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.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

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

### **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.

### **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.

### **Áramütésveszély!**

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az intenzív 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 az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### **Meghibásodás veszélye!**

Ez a főzőlap rendelkezik egy ventilátorral, amely a főzőlap alsó részén található. Ha a főzőlap alatt fiók található, a fiókban ne tároljon apró tárgyakat vagy papírokat, mivel a ventilátor beszippanthatja azokat. A ventilátor és a hűtőrendszer károsodhat.

A fiók tartalma és a ventilátor között minimum 2 cm távolságot kell hagyni.

### **Sérülésveszély!**

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

## A károk 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

A következő táblázatban a leggyakoribb hibákat mutatjuk be:

| Sérülések         | Ok                                                         | Lehetséges megoldás                                                |
|-------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Foltok            | A főzőlapra került ételek                                  | A kiömlött ételt azonnal távolítsa el egy üvegkaparó segítségével. |
|                   | Nem megfelelő tisztítószer                                 | A főzőlapokhoz alkalmas tisztítószereket használjon.               |
| Karcolások        | Só, cukor, homok                                           | Ne használja a főzőlapot tálcaként és munkalapként.                |
|                   | A nem sima aljú edények megkarcolják az üvegkerámia lapot. | Ellenőrizze az edényeket.                                          |
| Elszíneződések    | Nem megfelelő tisztítószer                                 | A főzőlapokhoz alkalmas tisztítószereket használjon.               |
|                   | Az edények okozta súrlódás                                 | Az edények és serpenyők mozgatasakor emelje meg azokat.            |
| Töredezett zománc | Cukor vagy magas cukortartalmú anyagok                     | A kiömlött ételt azonnal távolítsa el egy üvegkaparó segítségével. |

## Környezetvédelem

### Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.



Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

### 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.

# Indukciós főzés

## Az indukciós főzés előnyei

Az indukciós főzés nagymértékben eltér a hagyományos melegítéstől, mivel a hő közvetlenül az edénynél termelődik. Így számos előnnyel bír:

- Időt takarít meg főzéskor és sütéskor, mivel közvetlenül az edényt melegíti fel.
- Energiát takarít meg.
- Megkönnyíti az ápolást és a tisztítást. A kiömlött ételek nem égnek le olyan gyorsan.
- Hőszabályozás és biztonság: a főzőlap közvetlenül a kapcsoló beállításakor indítja, illetve szakítja meg az energiaáramlást. Ha az edényt leveszi a főzőlapról, az indukciós főzőfelület megszakítja a teljesítményt, akkor is, ha nem kapcsolta ki a főzőfelületet.

## Edények

Az indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edények használhatók, melyek lehetnek:

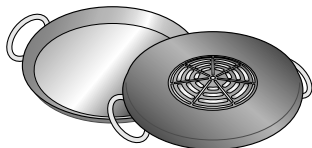
- zománcozott acél edények
- öntöttvas edények
- rozsdamentes acélból készült speciális indukciós edények.

Ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e, azaz az edény alja vonzza-e a mágneset.

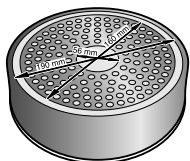
Léteznek egyéb típusú indukciós edények is, melyek alja nem teljes egészében ferromágneses.



Ha olyan nagyméretű edényt használ, melynek csak egy része ferromágneses bevonatú, csak a ferromágneses rész melegedik fel. Így lehetséges, hogy a hőelosztás nem egyenletes.



Ha az edény alján alumíniumból készült részek is vannak, a ferromágneses zóna felülete kisebb. Ennek következtében alacsonyabb lehet a teljesítmény, hiba történhet az edény felismerése során, vagy előfordulhat, hogy a rendszer nem ismeri fel az edényt.



A megfelelő főzési eredmény érdekében ajánlott, hogy az edény ferromágneses felületének nagysága igazodjon a főzőfelület méretéhez. Ha az edény felismerése nem sikerül az egyik főzőfelületen, próbálkozzon egy másik főzőfelületen, amelynek átmérője valamivel kisebb.

## Nem megfelelő edények

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

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

## Az edény aljának jellemzői

Az edény aljának jellemzői befolyásolhatják a főzés végeredményét. A hőelosztást segítő anyagokból készült edények (mint például a dupla falú rozsdamentes acél edények) egyenletesen osztják el a hőt, így időt és energiát takarítanak meg.

## 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.

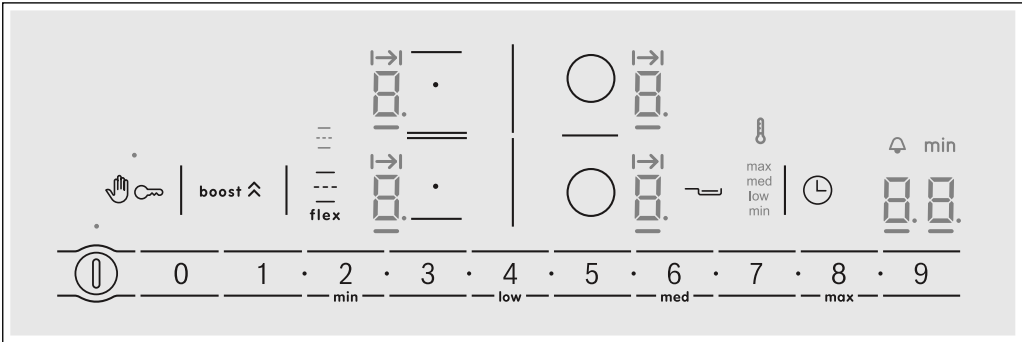
## Edényfelismerés

Az összes főzőfelület rendelkezik egy adott edényfelismerési határral, amely az éppen használt edény anyagától függően változik. Ezért az edény átmérőjének leginkább megfelelő főzőfelületet kell használni.

# A készülék megismerése

A 2. oldalon talál információt a főzőhelyek méretéről és teljesítményéről.

## Kezelőfelület



| Kapcsolófelületek |                             |
|-------------------|-----------------------------|
|                   | Főkapcsoló                  |
|                   | Főzőfelület kiválasztása    |
|                   | Kapcsolófelület             |
|                   | Biztonsági zár tisztításkor |
|                   | Gyermekbiztonsági zár       |
|                   | Powerboost funkció          |
|                   | Többcélú felület            |
|                   | Időbeállítás                |
|                   | Sütés funkció               |
|                   | Hőmérsékleti fokozatok      |

| Jelzések |                            |
|----------|----------------------------|
|          | Erősségi fokozatok         |
|          | Működés                    |
|          | Időbeállítás funkció       |
|          | Maradékhő                  |
|          | Jelzőóra                   |
|          | Automatikus kikapcsolás    |
|          | Powerboost funkció         |
|          | Többcélú felület           |
|          | Sütés funkció              |
|          | Sütés funkció hőmérséklete |
|          | Hőmérsékleti fokozatok     |

### Kapcsolófelületek

Adott szimbólum megnyomásakor aktiválódik a megfelelő funkció.

**Utasítás:** A kapcsolófelületet mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a megfelelő működést.

## Főzőfelületek

| Főzőfelület                                                                                           |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                                                                       | Szimpla főzőfelület |
|                                                                                                       | Többcélú felület    |
| Kizárólag indukciós főzőfelülethez alkalmas edényeket használjon, ld. az "Alkalmas edények" c. részt. |                     |

## Maradékhő-kijelző

A főzőlap minden főzőfelületén található egy maradékhő-kijelző, amely jelzi, hogy melyik főzőfelület nem hűlt még ki. Ha a kijelző ég, ne érjen hozzá az adott főzőfelülethez.

A jelzés **h** vagy **H** kikapcsolt főzőlap mellett is mindaddig égve marad, amíg a főzőfelület forró.

Ha az edényt a főzőlap kikapcsolása előtt leveszi a főzőlapról, váltakozva megjelenik a jelzés **h** vagy **H** és a kiválasztott teljesítményszint.

# A főzőlap beállítása

Ebben a fejezetben a főzőfelületek beállítására vonatkozó információkat talál. A táblázatban a különböző ételekre vonatkozó teljesítményszintek és főzési idők szerepelnek.

## Főzőlap be- és kikapcsolása

A főzőlapot a főkapcsoló segítségével kapcsolhatja be és ki.

**Bekapcsolás:** Nyomja meg a szimbólumot . Megszólal egy hangjelzés. A főkapcsoló melletti jelzés és a főzőfelületek jelzései  kigyulladnak. A főzőlap használatra kész.

**Kikapcsolás:** nyomja le a szimbólumot  addig, amíg a jelzések eltűnnek. Az összes főzőfelület kikapcsolt. A maradék hő-kijelző égve marad, amíg a főzőhelyek ki nem hűltek.

### Utasítások

- Ha a főzőfelületek mindegyike legalább 20 másodperce ki van kapcsolva, a főzőlap automatikusan kikapcsol.
- A kiválasztott beállítások a főzőlap kikapcsolása után 4 másodpercig elérhetők. Ha ez alatt az időtartam alatt visszakapcsolja a főzőlapot, az iménti beállítások még aktívak.

## Főzőfelület beállítása

Az 1–9 szimbólumok segítségével válassza ki a teljesítményszintet.

1-es teljesítményszint = minimális teljesítmény

9-es teljesítményszint = maximális teljesítmény

Minden teljesítményszint rendelkezik egy közepes beállítási szinttel. Ezt a szintet a kapcsolófelületen a szimbólum  jelöli.

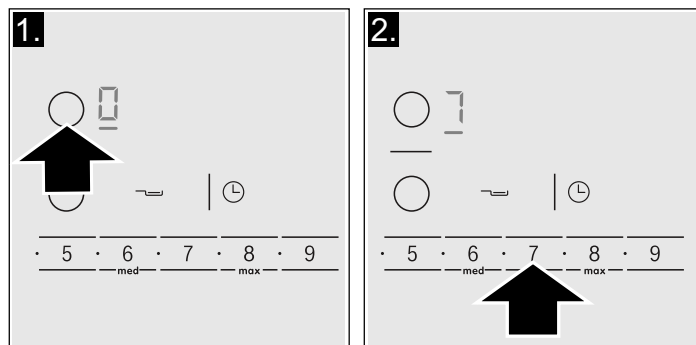
### Teljesítményszint kiválasztása

A főzőlap legyen bekapcsolva.

1. Nyomja meg a kívánt főzőfelülethez tartozó szimbólumot  vagy .

Kigyullad a jelzés  és az alatta lévő szimbólum .

2. Ezután válassza ki a teljesítményszintet a kapcsolófelületen.



A teljesítményszint beállítása megtörtént.

### Teljesítményszint módosítása

Válassza ki a főzőfelületet, majd nyomja meg a kívánt teljesítményszint szimbólumát. Közepes beállítási szint kiválasztásához nyomja meg a szimbólumot  (a teljesítményszint szimbólumai között található).

### Főzőfelület kikapcsolása

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

### Utasítások

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

## Elkészítési táblázat

A következő táblázatban néhány példa szerepel.

Az elkészítési idő függ az ételek típusától, súlyától és minőségétől. Így az alábbi adatok módosulhatnak.

Burgonyapüré, sűrű krémsósok és mártások melegítésekor időnként keverje meg az ételt.

A főzés kezdetekor használja a 9-es teljesítményszintet.

|                                    | Teljesítményszint | Főzési időtartam |
|------------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Olvasztás</b>                   |                   |                  |
| Csokoládé, csokoládébevonat        | 1–1.              | -                |
| Vaj, méz, zselatin                 | 1–2               | -                |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b> |                   |                  |
| Főzelék (pl. lencsefőzelék)        | 1.–2              | -                |
| Tej**                              | 1.–2.             | -                |
| Vízben felmelegített kolbászok**   | 3–4               | -                |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>    |                   |                  |
| Mélyhűtött paraj                   | 3–4               | 15–25 perc       |
| Mélyhűtött gulyásleves             | 3–4               | 30–40 perc       |

\* Főzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

\*\*\* Gyakori kevergetés mellett

|                                                           | Teljesítményszint | Főzési időtartam        |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| <b>Lassú tűzön történő elkészítés és forralás</b>         |                   |                         |
| Burgonyagombóc*                                           | 4.–5.             | 20–30 perc              |
| Hal*                                                      | 4–5               | 10–15 perc              |
| Fehér mártások, pl. besamel                               | 1–2               | 3–6 perc                |
| Felvert mártások, pl. berni mártás, hollandi mártás       | 3–4               | 8–12 perc               |
| <b>Forralás, párolás, pirítás</b>                         |                   |                         |
| Rizs (dupla mennyiségű vízzel)                            | 2–3               | 15–30 perc              |
| Tejberizs                                                 | 2–3               | 30–40 perc              |
| Burgonya héjában                                          | 4–5               | 25–30 perc              |
| Sózott burgonya héjában                                   | 4–5               | 15–25 perc              |
| Tészta*                                                   | 6–7               | 6–10 perc               |
| Főtt ételek, levesek                                      | 3.–4.             | 15–60 perc              |
| Zöldségek                                                 | 2.–3.             | 10–20 perc              |
| Mélyhűtött zöldségek                                      | 3.–4.             | 7–20 perc               |
| Kuktában főzött ételek                                    | 4.–5.             | -                       |
| <b>Párolás</b>                                            |                   |                         |
| Húsgombóc                                                 | 4–5               | 50–60 perc              |
| Párolt hús                                                | 4–5               | 60–100 perc             |
| Gulyásleves                                               | 3–4               | 50–60 perc              |
| <b>Sütés kis mennyiségű olajjal**</b>                     |                   |                         |
| Natúr vagy rántott szelet                                 | 6–7               | 6–10 perc               |
| Mélyhűtött szelet                                         | 6–7               | 8–12 perc               |
| Karaj, panírral vagy anélkül***                           | 6–7               | 8–12 perc               |
| Sült hús (3 cm vastag)                                    | 7–8               | 8–12 perc               |
| Mellehúsa (2 cm vastag)***                                | 5–6               | 10–20 perc              |
| Mélyhűtött mellehúsa***                                   | 5–6               | 10–30 perc              |
| Húspogácsa, fasírt (3 cm vastag)***                       | 4.–5.             | 30–40 perc              |
| Natúr hal(szelet)                                         | 5–6               | 8–20 perc               |
| Rántott hal(szelet)                                       | 6–7               | 8–20 perc               |
| Mélyhűtött rántott hal, pl. halrudak                      | 6–7               | 8–12 perc               |
| Rák és garnéla                                            | 7–8               | 4–10 perc               |
| Mélyhűtött ételek, pl. enyhén átsütött hús                | 6–7               | 6–10 perc               |
| Palacsinta                                                | 6–7               | közvetlenül egymás után |
| Tortilla                                                  | 3.–4.             | közvetlenül egymás után |
| Tükörtojás                                                | 5–6               | 3–6 perc                |
| <b>Sütés** (adagonként 150–200 g étel, 1–2 l olajban)</b> |                   |                         |
| Mélyhűtött termékek, pl. sült burgonya, csirkefalatok     | 8–9               | közvetlenül egymás után |
| Mélyhűtött krokett                                        | 7–8               |                         |
| Hús, pl. csirke                                           | 6–7               |                         |
| Rántott hal                                               | 6–7               |                         |
| Rántott zöldségek és gomba                                | 6–7               |                         |
| Édesség, pl. fánk, gyümölcs                               | 4–5               |                         |

\* Főzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

\*\*\* Gyakori kevergetés mellett

# Többcélú felület

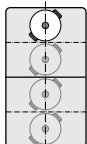
A főzési igényektől függően használható egyetlen vagy két önálló felületként.

Négy, egymástól függetlenül működő induktorból áll. Ha a többcélú felület aktív, csak az a főzőfelület kapcsol be, amelyen az edény található.

## Tanácsok az edények használatához

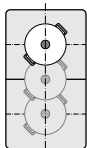
A megfelelő érzékelés és hőelosztás érdekében ajánlott az edényt pontosan középre helyezni:

### Egyetlen főzőfelületként történő használat



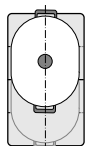
**Az átmérő kisebb vagy egyenlő, mint 13 cm**

Tegye az edényt a képen látható 4 hely egyikére.



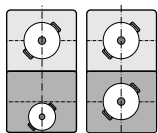
**Az átmérő nagyobb, mint 13 cm**

Tegye az edényt a képen látható 3 hely egyikére.



Ha az edény több főzőfelületet foglal, a többcélú felület felső vagy alsó széléhez igazítsa azt.

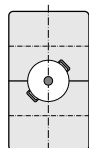
### Két önálló főzőfelületként történő használat



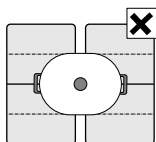
A két-két induktorral rendelkező előlő és hátsó főzőfelület egymástól függetlenül használható. Ha egyenként állítja be a kívánt teljesítményt, ajánlott főzőfelületenként csak egy edényt használni.

## Megjegyzések

Két, különböző méretű vagy anyagú edény használatakor szokatlan zajok és rezgések keletkezhetnek. Ezek nem befolyásolják a felület megfelelő működését.



Egyetlen főzőfelületként történő használat során, a Powerboost funkció maximális teljesítményének kihasználásához helyezze az edényt a többcélú felület közepére.



A több többcélú felülettel rendelkező főzőlapoknál egy edényhez és egy időben nem ajánlott különböző felületek használata.

## Két főzőfelületként történő használat

A többcélú felület alapértelmezett beállítás szerint két főzőfelületként használatos.

### Aktiválás

Lásd a "Főzőfelület beállítása" c. részt.

## Szimpla főzőfelületként történő használat

A két félből álló főzőfelület szimpla főzőfelületként történő használata.

### Aktiválás

A főzőlap legyen bekapcsolva.

- Válassza ki a többcélú felületet alkotó két főzőfelület egyikét, és állítsa be a teljesítményszintet.
- Nyomja meg a szimbólumot . Kigyullad a kijelző. A többcélú felület bekapcsol.
- Az alsó főzőfelület kijelzőjén kigyullad a teljesítményszint. A többcélú felület bekapcsol.

### Teljesítményszint módosítása

Módosítsa a teljesítményszintet a kapcsolófelületen.

### Új edény hozzáadása

Válassza ki a többcélú felület főzőfelületét, majd nyomja meg a szimbólumot az edény felismeréséhez. Az előzőleg kiválasztott teljesítményszint marad aktív.

**Utasítás:** Ha a bekapcsolt főzőfelületen lévő edényt elmozdítja vagy felemeli, a főzőlap automatikus keresést végez, és az előzőleg kiválasztott teljesítményszint lesz aktív.

### Kikapcsolás

Állítsa be a kapcsolófelületen a értéket.

## Visszatérés a két főzőfelületként történő használatához

Válassza ki a többcélú felületet alkotó két főzőfelület egyikét, és állítsa be a következőt: .

**Utasítás:** Ha a főzőlap kikapcsolása után bekapcsolja azt, a többcélú felületen ismét a két főzőfelületként történő használat lesz beállítva.

# Sütés funkció

Ez a funkció a két jobb oldalsó főzőfelületen történő sütéskor aktiválható, és a serpenyő hőmérsékletét szabályozza.

## Hatékonyabb sütés

A főzőfelület csak akkor melegít, ha az szükséges. Ezáltal energiát takaríthat meg. Az olaj és a zsiradék nem melegedik túl.

## Utasítások

- Olajat, vaját, zsiradékot soha ne melegítsen felügyelet nélkül!
- A serpenyőt a főzőfelület közepére helyezze. Ellenőrizze, hogy a serpenyő aljának átmérője a főzőfelület méretének megfelelő.
- Ne fedje le a serpenyőt. Ellenkező esetben az automatikus szabályozás nem működik. Használhat speciális serpenyőfedőt sütéshez, mivel az nem befolyásolja az automatikus szabályozás működését.
- A sütéshez kizárólag a célnak megfelelő olajat használjon. Ha vaját, margarint, olívaolajat vagy zsírt használ, válassza a **min** hőmérsékleti fokozatot.

## Főzési fokozatok

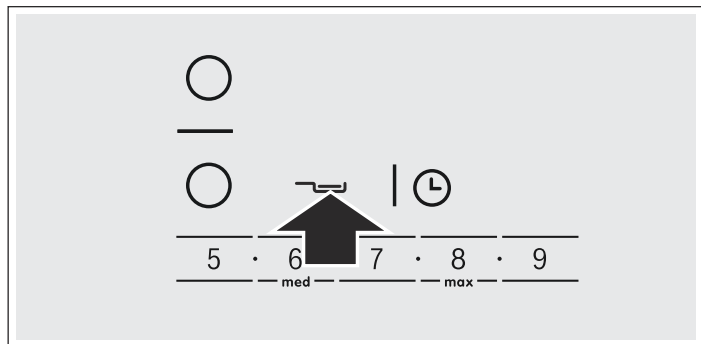
| Teljesítményszint | Hőmérséklet        | Mikor használatos?                                                         |
|-------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>        | magas              | pl. burgonyagolyó, sült burgonya, sült hús angolosan                       |
| <b>med</b>        | közepes - magas    | pl. vékony sülték mint például fagyasztott rántott szelet, ragu, zöldségek |
| <b>low</b>        | alacsony - közepes | pl. vastag sülték mint például fasírt, kolbász, hal                        |
| <b>min</b>        | alacsony           | pl. tortilla vagy vajban/olívaolajban/margarinban sült ételek              |

## Beállítás

A hőmérséklet megfelelő szintjét ellenőrizze a táblázatban. Helyezze a serpenyőt a főzőfelületre.

A főzőlap legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőfelületet. Nyomja meg a szimbólumot . A főzőfelület kijelzőjén kigyullad a jelzés  és a szimbólum .



## Sütés funkcióhoz használatos serpenyők

A funkcióhoz kifejezetten alkalmas serpenyők opcionális tartozékként, utólag szerezhetők be a szaküzletekben vagy vevőszolgálatunkon. A vásárláskor mindig közölje a vonatkozó referenciaszámot.

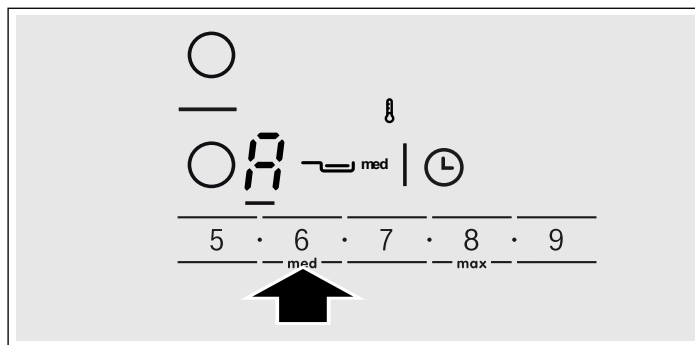
- **HEZ390210** kis edény (átmérő: 15 cm)
- **HEZ390220** közepes edény (19 cm)
- **HEZ390230** nagy edény (21 cm)

Ezek a serpenyők tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért kis mennyiségű olajjal történő sütéshez is alkalmasak.

## Utasítások

- A sütés funkciót kifejezetten az ilyen típusú edényekhez való használatra állították be.
- Más típusú edények használatakor a kiválasztott szintnél magasabb vagy alacsonyabb hőmérséklet is beállítható. Először válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, majd módosítsa azt szükség szerint. Ezek az edények túlmelegedhetnek.

2. A következő 10 másodpercben válassza ki a kívánt hőmérsékleti fokozatot a kapcsolófelületen, a megfelelő teljesítményszint szimbólumának segítségével (lásd az ábrát).



A sütés funkció aktiválódott. A hőmérsékletet jelző szimbólum  mindaddig látható, amíg a főzőfelület eléri a sütési hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallatszik, és a hőmérsékletet jelző szimbólum kialszik.

**Utasítás:** A hőmérsékletjelzők  és a hőmérsékleti fokozat megjelenítéséhez válassza ki a főzőfelületet.

3. A megfelelő hőmérséklet elérésekor tegyen olajat a serpenyőbe, majd adja hozzá az ételt. Keverje meg az ételt, hogy elkerülje a leégést.

## Sütés funkció kikapcsolása

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

## Táblázat

A táblázatban látható, hogy az egyes ételek elkészítésekor melyik hőmérsékleti fokozat használatos. A főzési idő eltérhet az étel típusától, súlyától, vastagságától és minőségétől függően.

A kiválasztott teljesítményszint a használt serpenyő típusától is függ.

|                             |                                                                            | Hőmérsékleti fokozat | Teljes főzési idő a hangjelzéstől számítva |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------|
| <b>Hús</b>                  | Natúr vagy rántott szelet                                                  | med                  | 6-10 perc                                  |
|                             | Bélszín                                                                    | med                  | 6-10 perc                                  |
|                             | Karaj                                                                      | low                  | 10-17 perc                                 |
|                             | Cordon bleu                                                                | low                  | 15-20 perc                                 |
|                             | Sült hús angolosan (3 cm vastag)                                           | max                  | 6-8 perc                                   |
|                             | Közepesen vagy jól átsütött hús (3 cm vastag)                              | med                  | 8-12 perc                                  |
|                             | Mellehúsa (2 cm vastag)                                                    | low                  | 10-20 perc                                 |
|                             | Főtt vagy sült virsli                                                      | low                  | 8-20 perc                                  |
|                             | Húspogácsa, fasírt                                                         | low                  | 6-30 perc                                  |
|                             | Húspástétom                                                                | min                  | 6-9 perc                                   |
|                             | Ragu, gyros                                                                | med                  | 7-12 perc                                  |
|                             | Vagdalt hús                                                                | med                  | 6-10 perc                                  |
|                             | Szalonna                                                                   | min                  | 5-8 perc                                   |
| <b>Hal</b>                  | Sült hal                                                                   | low                  | 10-20 perc                                 |
|                             | Natúr vagy panírozott halfilé                                              | low / med            | 10-20 perc                                 |
|                             | Garnéla, rák                                                               | med                  | 4-8 perc                                   |
| <b>Tojásos ételek</b>       | Palacsinta                                                                 | med                  | közvetlenül egymás után                    |
|                             | Tortilla                                                                   | min                  | közvetlenül egymás után                    |
|                             | Tükörtojás                                                                 | min / med            | 2-6 perc                                   |
|                             | Rántotta                                                                   | min                  | 2-4 perc                                   |
|                             | Bajor császármorzsa                                                        | low                  | 10-15 perc                                 |
|                             | Bundáskenyér, francia pirítós                                              | low                  | közvetlenül egymás után                    |
| <b>Burgonya</b>             | Sült burgonya (héjában főtt burgonyából)                                   | max                  | 6-12 perc                                  |
|                             | Sült burgonya (nyers burgonyából)                                          | low                  | 15-25 perc                                 |
|                             | Burgonyás édességek                                                        | max                  | közvetlenül egymás után                    |
|                             | Édes burgonyaköret                                                         | med                  | 10-15 perc                                 |
| <b>Zöldségek</b>            | Fokhagyma, hagyma                                                          | min                  | 2-10 perc                                  |
|                             | Cukkini, padlizsán                                                         | low                  | 4-12 perc                                  |
|                             | Paprika, zöld spárga                                                       | low                  | 4-15 perc                                  |
|                             | Gomba                                                                      | med                  | 10-15 perc                                 |
|                             | Édes zöldségköret                                                          | med                  | 6-10 perc                                  |
| <b>Fagyasztott termékek</b> | Rántott szelet                                                             | med                  | 15-20 perc                                 |
|                             | Cordon bleu                                                                | low                  | 10-30 perc                                 |
|                             | Mellehúsa                                                                  | min                  | 10-30 perc                                 |
|                             | Csirkefalatok                                                              | med                  | 10-15 perc                                 |
|                             | Gyros, kebab                                                               | med                  | 10-15 perc                                 |
|                             | Natúr vagy panírozott halfilé                                              | low                  | 10-20 perc                                 |
|                             | Halrudak                                                                   | med                  | 8-12 perc                                  |
|                             | Sült burgonya                                                              | med / max            | 4-6 perc                                   |
|                             | Serpenyős ételek, zöldségek                                                | min                  | 8-15 perc                                  |
|                             | Tavaszi tekercs                                                            | low                  | 10-30 perc                                 |
|                             | Camembert, egyéb sajtok                                                    | low                  | 10-15 perc                                 |
| <b>Egyéb</b>                | Camembert, egyéb sajtok                                                    | low                  | 7-10 perc                                  |
|                             | Víz hozzáadásával készült, előre elkészített ételek (pl. serpenyős tészta) | min                  | 4-6 perc                                   |
|                             | Pirított kenyérszelet                                                      | low                  | 6-10 perc                                  |
|                             | Mandula, dió, fenyőmag*                                                    | min                  | 3-7 perc                                   |

\* Hideg serpenyőben.

# Gyermekbiztonsági zár

A főzőlap biztosítva van a véletlen bekapcsolás ellen, így megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületeket.

## Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása

A főzőlap legyen kikapcsolva.

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

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

## Automatikus gyermekbiztonsági zár

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

### Be- és kikapcsolás

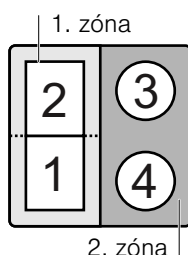
A gyermekbiztonsági zár bekapcsolásával kapcsolatos információk az *Alapbeállítások* részben találhatók.

# Powerboost funkció

A Powerboost funkció segítségével a nagy mennyiségű víz gyorsabban felmelegíthető, mint a **9**-es teljesítményszint használatával.

## Alkalmazási korlátok

Ez a funkció minden főzőfelületen elérhető, de csak akkor használható, ha az azonos zónába tartozó másik főzőfelület nincs bekapcsolva. (Lásd az ábrát) Ellenkező esetben a kiválasztott főzőfelület kijelzőjén villogni kezd a **b** és **9** szimbólum, majd automatikusan a **9** teljesítményszint lesz kiválasztva, és a funkció nem kapcsol be.



**Utasítás:** Ha a legnagyobb teljesítményt kívánja használni a többcélú felületen, csak egy edényt helyezzen a felület közepére a *Többcélú felület* részben leírtak szerint.

## Aktiválás

1. Válassza ki az egyik főzőfelületet.
2. Nyomja meg a **boost**  szimbólumot.  
Kigyullad a jelzés **b**.

A Powerboost funkció aktiválódott.

## Kikapcsolás

1. Válassza ki az egyik főzőfelületet.
2. Nyomja meg a **boost**  szimbólumot.  
A kijelző **b** kialszik, és a főzőfelület visszatér a teljesítményszinthez **9**.

A Powerboost funkció kikapcsol.

**Utasítás:** A főzőlap elektronikus alkatrészeinek védelme érdekében a Powerboost funkció bizonyos esetekben automatikusan kikapcsol.

# Időbeállítás funkció

Ez a funkció kétféleképpen használható:

- a főzőfelület automatikus kikapcsolására,
- jelzőóraként.

## Főzőfelület automatikus kikapcsolása

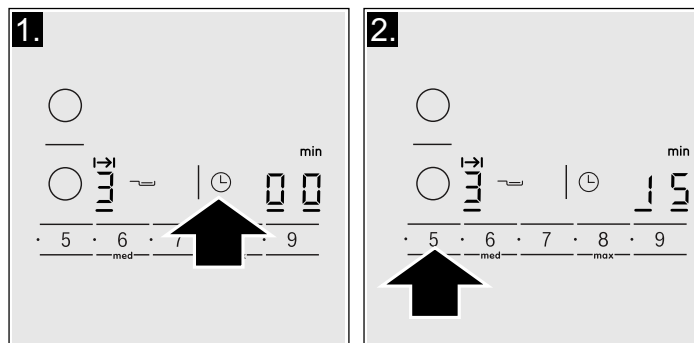
A beállított idő leteltével a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

### Beállítás

A főzőlap legyen bekapcsolva:

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt teljesítményszintet.
2. Nyomja meg a szimbólumot . Kigyullad a főzőfelület jelzése . Az időbeállítás funkció kijelzőjén kigyullad a jelzés .

3. A következő 10 másodpercben válassza ki a kapcsolófelületen a kívánt főzési időt.



Elindul a főzési idő számlálása.

**Utasítás:** Ugyanaz a főzési idő automatikusan beállítható mindegyik főzőfelülethez. A beállított idő visszaszámlálása az egyes főzőfelületeken egymástól függetlenül történik. Az automatikus időbeállítással kapcsolatos információk az *Alapbeállítások* részben találhatók.

## Idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőfelületet, majd nyomja meg a szimbólumot .

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

## Főzőfelület automatikus kikapcsolása sütés funkció esetén

A sütés funkció használatakor a beállított főzési idő visszaszámlálása akkor kezdődik el, amikor a kiválasztott főzőfelület elérte a megfelelő hőmérsékletet.

## Ha az idő letelt

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

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

## Utasítások

- 10 percnél rövidebb főzési idő beállításakor, a kívánt érték kiválasztása előtt először mindig nyomja meg a 0 gombot.
- Ha egyszerre több főzőfelülethez is beállította a főzési időt, az időbeállítás funkció kijelzőjén mindig a kiválasztott főzőfelülethez tartozó idő látható.
- A beállítható maximális főzési idő 99 perc.

## Jelzőóra

A konyhai jelzőóra segítségével beállítható az elkészítési idő (max. 99 perc). A funkció a többi beállítástól független. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőfelületeket.

## Beállítás

1. Nyomja meg többször a szimbólumot , amíg ki nem gyullad a jelzés . Az időbeállítás funkció kijelzőjén kigyullad a jelzés .

2. Állítsa be a kívánt időt a kapcsolófelületen.

Néhány másodperc után elindul a számlálás.

## Idő módosítása vagy törlése

Nyomja meg a szimbólumot , és kigyullad a jelzés .

Módosítsa az időt a kapcsolófelületen, vagy nyomja meg a 0 gombot az idő törléséhez.

## Ha az idő letelt

Amikor az idő letelik, megszólal egy hangjelzés. Az időbeállítás kijelzőjén kigyulladnak a jelzések  és . A szimbólum  megnyomása után a jelzések kialszanak.

# Biztonsági zár tisztításkor funkció

Ha a főzőlap be van kapcsolva, miközben a kezelőfelületet tisztítja, a beállítások módosulhatnak.

Ennek elkerülésére a főzőlap „biztonsági zár tisztításkor” funkcióval rendelkezik. Nyomja meg a szimbólumot . Megszólal egy jelzőhang. A kezelőfelület 35 másodpercig

lezárva marad. Ekkor a kezelőfelület a beállítások módosításának veszélye nélkül tisztítható.

**Utasítás:** A főkapcsoló nincs lezárva. A főzőlap bármikor kikapcsolható.

# Automata időkorlátozás

Az automata időkorlátozás abban az esetben aktiválódik, ha a főzőfelület hosszabb ideig használatban van, és a beállításon közben nem történik módosítás.

A főzőfelület melegítése leáll. A főzőfelület kijelzőjén felváltva villognak a jelzések **F**, **B** és a maradékhő-kijelző **h/H**.

Bármely szimbólum megnyomásakor a jelzés kialszik. Ekkor a főzőfelület ismét beállítható.

Az automata időkorlátozás bekapcsolásakor az időkorlátozás (1–10 óra) a kiválasztott teljesítményszinthez igazodik.

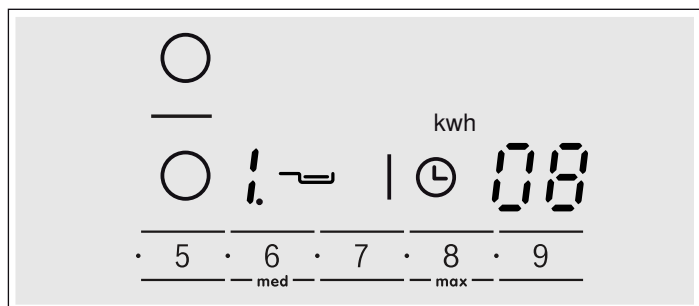
# Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjeleníthető, hogy a bekapcsolt főzőlap összesen mennyi energiát fogyasztott.

A főzőlap kikapcsolása után a fogyasztás (kWh) 10 másodpercig látható a kijelzőn.

Az ábrán látható példán a fogyasztás **1.08 kWh**.

A funkció bekapcsolásával kapcsolatos részletek az *Alapbeállítások* fejezetben találhatók.



# Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezek a beállítások a felhasználó egyedi igényeihez igazíthatók.

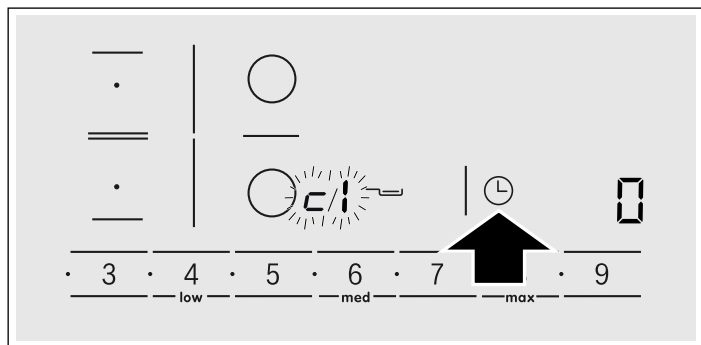
| Kijelzés | Funkció                                                                                                                                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <b>Automatikus gyermekbiztonsági zár</b><br>Kikapcsolva*<br>Bekapcsolva                                                                                                                          |
|          | <b>Hangjelzések</b><br>Megerősítő és hibajelző hangjelzés kikapcsolva.<br>Hibajelző hangjelzés bekapcsolva.<br>Megerősítő hangjelzés bekapcsolva.<br>Összes hangjelzés bekapcsolva.*             |
|          | <b>Energiafogyasztás kijelzése</b><br>Kikapcsolva.*<br>Bekapcsolva.                                                                                                                              |
|          | <b>Főzési időtartam automatikus beállítása.</b><br>Kikapcsolva*<br>Automatikusan kikapcsolás ideje.                                                                                              |
|          | <b>Az időbeállítás funkció figyelmeztető jelzésének hossza</b><br>10 másodperc*<br>30 másodperc<br>1 perc                                                                                        |
|          | <b>Power Management funkció</b><br>= Kikapcsolva*<br>= 1000 W (minimális teljesítmény)<br>= 1500 W<br>= 2000 W<br>...<br>vagy  = főzőlap maximális teljesítménye                                 |
|          | <b>A főzőfelület kiválasztási ideje</b><br>Nincs korlátozva: az utoljára beprogramozott főzőfelület marad kiválasztva.*<br>Korlátozva van: A főzőfelület kiválasztása csak 10 másodpercig aktív. |
|          | <b>Alapértelmezett beállítások visszaállítása</b><br>Egyéni beállítások*<br>Gyári alapbeállítás visszaállítása                                                                                   |

\*Gyári beállítás

## Alapbeállítások elérése

A főzőlap legyen kikapcsolva.

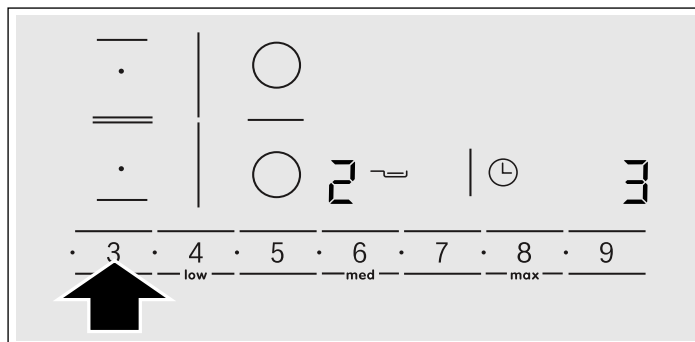
- Kapcsolja be a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.
- A következő 10 másodpercen belül nyomja le és tartsa lenyomva a szimbólumot 4 másodpercig.



A kijelzőkön felváltva megjelennek az előre beállított jelzések és , valamint alapértelmezett beállításként.

3. Nyomja le többször egymás után a szimbólumot , amíg megjelenik a kívánt funkció jelzése.

4. Ezután válassza ki a kívánt beállítást a kapcsolófelület segítségével.



5. Nyomja meg és tartsa lenyomva a szimbólumot több mint 4 másodpercig.

A beállításokat megfelelően mentette.

### Kilépés az alapbeállítások menüből

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

# Ápolás és tisztítás

A fejezetben szereplő tanácsok és figyelmeztetések segítséget nyújtanak a főzőlap optimális tisztításához és karbantartásához.

## Főzőlap

### Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg. Így megakadályozhatja, hogy a főzőlapra került szennyeződések odaégjenek. A tisztításhoz csak azt követően kezdjen hozzá, hogy a főzőlap megfelelően lehűlt.

Kizárólag főzőlapokhoz alkalmas tisztítószerket használjon. Vegye figyelembe a termék csomagolásán feltüntetett utasításokat.

Soha ne használja a következőket:

- hígítás nélküli mosogatószer
- gépi mosogatószer
- súrolószer

- maró hatású tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy feltöltő
- súrolószivacs
- magas nyomású tisztítószer vagy gőzzel tisztító készülékek

A makacs szennyeződések leghatékonyabban egy üvegkaparóval távolíthatók el. Vegye figyelembe a gyártó utasításait.

Megfelelő üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy webáruházunkban beszerezhető be.

### A főzőlap pereme

Hogy megelőzze a főzőlap peremének sérüléseit, a tisztításkor vegye figyelembe a következőket:

- Kizárólag enyhén szappanos meleg vizet használjon.
- Ne használjon éles vagy súroló hatású termékeket.
- Ne használjon üvegkaparót.

## Hibamegállapítás

A hibákat általában apró rendellenességek okozzák. Mielőtt felkeresné a vevőszolgálatot, vegye figyelembe a következő tanácsokat és figyelmeztetéseket.

| Kijelzés                                             | Hiba                                                                                                                                          | Lehetséges megoldás                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| nincs                                                | A készülék nem jut áramhoz.<br><br>A készülék bekötése nem a kapcsolási rajznak megfelelően történt.<br><br>Hiba az elektronikus rendszerben. | Ellenőrizze más elektromos készülékek segítségével, hogy áramkimaradás van-e.<br><br>Ellenőrizze, hogy a készülék bekötése a kapcsolási rajznak megfelelően történt-e.<br><br>Ha az előbbi ellenőrző lépések során nem sikerült megoldani a hibát, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal. |
| Villognak a jelzések                                 | A kapcsolótáblát víz érte vagy valamilyen tárgyat tettek rá.                                                                                  | Szárítsa meg a kapcsolótáblát, illetve távolítsa el a tárgyat.                                                                                                                                                                                                                            |
| A jelzés - villog a főzőfelületek kijelzőin          | Hiba lépett fel az elektronikus rendszerben.                                                                                                  | A hibajelzés jóváhagyásához takarja le rövid ideig a kezével a kapcsolófelületet.                                                                                                                                                                                                         |
| $E_r$ + szám / $d$ + szám / $E$ + szám               | Hiba az elektronikus rendszerben.                                                                                                             | Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra.*                                                                                                                                                                                   |
| $FQ$ / $F9$                                          | A működésben belső hiba történt.                                                                                                              | Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra.*                                                                                                                                                                                   |
| $F2$                                                 | Az elektronikus rendszer túlmelegedett, és az érintett főzőfelület kikapcsolt.                                                                | Várja meg, amíg az elektronikus rendszer kihűl. Ezután nyomja meg a főzőlapon található bármelyik szimbólumot.*                                                                                                                                                                           |
| $F4$                                                 | Az elektronikus rendszer túlmelegedett, és az összes főzőfelület kikapcsolt.                                                                  | Várja meg, amíg az elektronikus rendszer kihűl. Ezután nyomja meg a főzőlapon található bármelyik szimbólumot.*                                                                                                                                                                           |
| $F5$ + teljesítményszint és figyelmeztető hangjelzés | Egy forró edény található a kapcsolótáblán. Valószínűleg túlmelegedett az elektromos rendszer.                                                | Vegye le az edényt a főzőlapról. Nem sokkal később a hibajelzés eltűnik. Folytathatja a főzést.                                                                                                                                                                                           |
| $F5$ és figyelmeztető hangjelzés                     | Egy forró edény található a kapcsolótáblán. A főzőfelület kikapcsolt az elektronikus rendszer védelme érdekében.                              | Vegye le az edényt a főzőlapról. Várjon néhány másodpercet. Nyomja meg valamilyen kapcsolófelületet. Ha kialszik a hibajelzés, folytathatja a főzést.                                                                                                                                     |
| $U1$                                                 | Nem megfelelő, a normál működési értékektől eltérő hálózati feszültség.                                                                       | Lépjen kapcsolatba az energiaszolgáltatóval.                                                                                                                                                                                                                                              |
| $U2$ / $U3$                                          | A főzőfelület túlmelegedett és a munkalap védelme érdekében kikapcsolt.                                                                       | Várja meg, amíg az elektronikus rendszer kihűl, majd kapcsolja vissza a főzőfelületet.                                                                                                                                                                                                    |

\* Ha a jelzés nem tűnik el, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.

**Soha ne tegyen forró edényeket a kezelőfelületre.**

## A készülék működésével járó normális zajok

Az indukciós fűtés technológiájának alapja az elektromágneses mezők létrehozása, melyek a hőt közvetlenül az edény aljánál termelik. Az edény típusától függően a mezők jelenléte bizonyos zajokat eredményezhet:

### Transzformátorra emlékeztető, mély zúgás

Ez a zaj a nagy teljesítményen történő főzéskor keletkezik. Oka a főzőlap és az edény között áramló energiamennyiség. Amint csökkenti a teljesítményszintet, a zaj megszűnik vagy gyengül.

### Halk sípolás

Ez a zaj akkor keletkezik, ha az edény üres. Amint vizet vagy ételt tesz az edénybe, a zaj megszűnik.

### Sercegés

Ez a zaj a különböző anyagrétegekből álló edényeknél keletkezik. Oka az egyes anyagrétegek találkozásánál keletkező rezgés. A zajt maga az edény okozza. A zaj mértéke az ételek mennyiségétől és az elkészítés módjától függően változhat.

## Magas sípoló hangok

Ezek a zajok a különböző anyagrétegekből álló edényeknél keletkeznek, amikor azokat maximális teljesítményen és egyidejűleg két főzőfelületen használja. Amint csökkenti a teljesítményt, a sípoló hangok megszűnnek.

### Ventilátorzaj

Az elektronikus rendszer megfelelő működéséhez szükség van a főzőlap hőmérsékletének szabályozására. Ezért a főzőlap egy ventilátorral rendelkezik, amely magas hőmérséklet érzékelésekor bekapcsol. A ventilátor a főzőlap kikapcsolása után tovább működhet, ha az érzékelt hőmérséklet továbbra is túl magas.

Az említett zajok az indukciós technológia velejárói, így jelenlétük normális és nem hibás működésre utal.

---

## Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani kell, ügyfélszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll.

### E-szám és FD-szám:

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg készüléke E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

# Tesztelt ételek

A következő táblázatot az értékelést végző intézmények számára készítettük, hogy megkönnyítsük számukra készülékeink tesztelését.

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)

| Tesztelt ételek                                                                                                                       | Főzőfelület | Előmelegítés      |                                    |      | Főzés             |                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|------------------------------------|------|-------------------|---------------------------------|
|                                                                                                                                       |             | Teljesítményszint | Időtartam (p:mp)                   | Fedő | Teljesítményszint | Fedő                            |
| Csokoládé felolvasztása                                                                                                               |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Edény: Lábas                                                                                                                          |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker étcsokoládé, 55%, 150 g)                                                                             | Ø 14,5 cm   | -                 | -                                  | -    | 1–1.              | Nem                             |
| Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása                                                                                           |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Edény: Kukta                                                                                                                          |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Kezdő hőmérséklet: 20 °C                                                                                                              |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Lencsefőzelék*                                                                                                                        |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Mennyiség: 450 g.                                                                                                                     | Ø 14,5 cm   | 9                 | 1:30, keverés nélkül               | Igen | 1.                | Igen                            |
| Mennyiség: 800 g.                                                                                                                     | Ø 18 cm     | 9                 | 02:30, keverés nélkül              | Igen | 1.                | Igen                            |
| Konzerv lencsefőzelék, pl. Erasco kolbászos lencse                                                                                    |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Mennyiség: 500 g.                                                                                                                     | Ø 14,5 cm   | 9                 | 01:30, keverje meg kb. 1 perc után | Igen | 1.                | Igen                            |
| Mennyiség: 1 kg.                                                                                                                      | Ø 18 cm     | 9                 | 02:30, keverje meg kb. 1 perc után | Igen | 1.                | Igen                            |
| Besamel mártás                                                                                                                        |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Edény: Lábas                                                                                                                          |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Tej hőmérséklete: 7 °C                                                                                                                |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só                                                   | Ø 14,5 cm   |                   |                                    |      |                   |                                 |
| 1. Olvassza fel a vajat, adja hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel.                                                           |             | 1                 | kb. 03:00                          | Nem  |                   |                                 |
| 2. Adja hozzá a tejet, és folyamatos keverés mellett forralja fel a mártást.                                                          |             | 7                 | kb. 05:20                          | Nem  |                   |                                 |
| 3. Amikor a besamel mártás forni kezd, hagyja további 2 percig forni folyamatos keverés mellett.                                      |             |                   |                                    |      | 1                 | Nem                             |
| Tejberizs készítése                                                                                                                   |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Edény: Kukta                                                                                                                          |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Tej hőmérséklete: 7 °C                                                                                                                |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Melegítse a tejet addig, amíg forni nem kezd. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. |             |                   |                                    |      |                   |                                 |
| Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 23 g cukor, 750 ml (3,5% zsírtartalmú) tej és egy csipetnyi só                                    | Ø 14,5 cm   |                   |                                    |      | 2                 | Keverje meg kb. 10:00 perc után |
| Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 30 g cukor, 1 l (3,5% zsírtartalmú) tej és egy csipetnyi só                                       | Ø 18 cm     | 8.                | kb. 06:30                          | Nem  |                   | Igen                            |

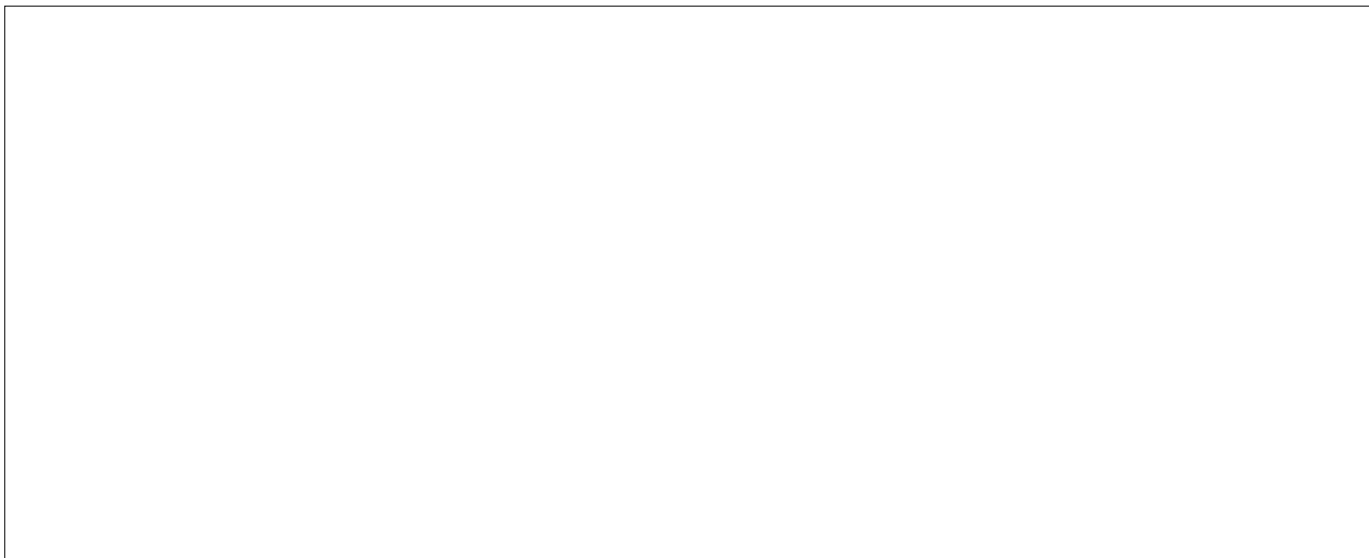
\*A DIN 44550 szabványnak megfelelő recept

\*A DIN 60350-2 szabványnak megfelelő recept

| Tesztelt ételek                                                                                     | Főzőfelület | Előmelegítés      |                                             | Főzés |                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|---------------------------------------------|-------|-------------------|------|
|                                                                                                     |             | Teljesítményszint | Időtartam (p:mp)                            | Fedő  | Teljesítményszint | Fedő |
| Rizs főzése*                                                                                        |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Edény: Kukta                                                                                        |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Víz hőmérséklete: 20 °C                                                                             |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Hozzávalók: 125 g kerek szemű rizs, 300 g víz és egy csipetnyi só                                   | Ø 14,5 cm   | 9                 | kb. 02:30                                   | Igen  | 2                 | Igen |
| Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 600 g víz és egy csipetnyi só                                   | Ø 18 cm     | 9                 | kb. 02:30                                   | Igen  | 2.                | Igen |
| Sertés hátszín sütése                                                                               |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Edény: Serpenyő                                                                                     |             |                   |                                             |       |                   |      |
| A hátszín kezdeti hőmérséklete: 7 °C                                                                | Ø 18 cm     | 9                 | 01:30                                       | Nem   | 7                 | Nem  |
| 2 hátszínszelet (összesen kb. 200 g, 1 cm vastag)                                                   |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Palacsinta sütése**                                                                                 |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Edény: Serpenyő                                                                                     | Ø 18 cm     | 9                 | 01:30                                       | Nem   | 7                 | Nem  |
| 55 ml palacsintatészta                                                                              |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Mélyhűtött burgonya sütése                                                                          |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Edény: Kukta                                                                                        |             |                   |                                             |       |                   |      |
| Hozzávalók: 1,8 kg napraforgóolaj, 200 g fagyasztott sült burgonya (pl. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm     | 9                 | Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot | Nem   | 9                 | Nem  |

\*A DIN 44550 szabványnak megfelelő recept

\*A DIN 60350-2 szabványnak megfelelő recept



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000906371

01  
931028