



BOSCH

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



Indukciós főzőlap

PXY...D...

[hu] Használati útmutató

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	4
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	5
4	Megfelelő edények.....	5
5	Ismerkedés.....	7
6	A kezelés alapjai.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode.....	11
9	Kibővített FlexInduction főzőlap.....	11
10	Időfunkciók.....	12
11	PowerBoost.....	13
12	PanBoost.....	13
13	Melegen tartási funkció.....	13
14	Beállítások átvétele.....	14
15	Assist.....	14
16	Vezeték nélküli főzőszenzor.....	18
17	Gyerekzár.....	20
18	Törlési védelem.....	20
19	Egyedi biztonsági lekapcsolás.....	20
20	Alapbeállítások.....	21
21	Edényteszt.....	22
22	Tisztítás és ápolás.....	22
23	Zavarok elhárítása.....	23
24	Ártalmatlanítás.....	25
25	Vevőszolgálat.....	25
26	Próbaételek.....	25

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.

- Őrizze meg az útmutatót, a készülék adatlapját és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.2 Rendeltetészerű használat

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

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső időzítővel vagy külön távirányítóval. Ez nem vonatkozik arra az esetre, ha az EN 50615 szabványban meghatározott készülékkel történő üzemeltetés megszűnik.

Ha a főzésérzékelő funkciót használja, akkor állítsa be a főzőlapot, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel felszerelt edény található.

Ha aktív beültetett orvostechikai eszközt (például szívritmus-szabályozót vagy defibrillátort) visel, ellenőrizze, hogy orvosa megfelel-e az Európai Közösségek Tanácsa 1990. június 20-i 90/385/EGK irányelvének illetve a EN 45502-2-1 és a EN 45502-2-2 szabványnak, illetve VDE-AR-E 2750-10 szerint lett-e kiválasztva, implantálva és programozva. Ha ezek a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült eszközöket (evő- és szedő eszközök, keverők stb.) valamint nem fém fogantyú-

val rendelkező edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírászerű használata nem jelent kockázatot.

1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/ vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Veszélyes lehet és tüzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.

- ▶ A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▶ Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre vagy annak közvetlen közelébe.
- ▶ Soha ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

A készülék forró.

- ▶ Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

A főzőmező fedőlapjainak használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.

- ▶ Ne várja meg, hogy a főzőfelület automatikusan kikapcsoljon, mivel már nem található rajta fazekak és serpenyők.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

- ▶ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Használat közben a készülék és a megérinthető részei felforrósodnak, különösen a ha a főzőlap kerettel rendelkezik.

- ▶ Legyen elővigyázatos és ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.

- ▶ Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, egyedi csatlakozóvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 25*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

- ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

A főzőfelület alatt található ventilátor fémtárgyakkal való érintkezése áramütést okozhat.

- ▶ Ne tároljon hosszú, hegyes fémtárgyakat a főzőfelület alatti fiókokban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek.

- ▶ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

- ▶ Soha ne használjon fagyott edényt.

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőben 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 eltávolításkor.

- ▶ 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 repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.

- ▶ Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felülettel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő mágneses, és negatívan befolyásolhatja az elektronikus implantátumok, pl. pacemakerek vagy inzulinpumpák működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm távolságot kell tartani a mágneses kezelőelemektől.
- ▶ A kezelőelemet soha ne tegye a ruhája zsebébe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Dologi károk elkerülése

Itt található a leggyakoribb sérülések és a tippek azzal kapcsolatban, miként lehet azokat elkerülni.

Sérülések	Ok	Teendő
Foltok	Felügyelet nélküli sütési folyamat	Figyelje a főzési folyamatot.
Foltok, kagylós törések	Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők	Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen	Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények.	Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.
Foltok, elszíneződések	Nem megfelelő tisztítási módszerek.	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt.
Kagylós törések vagy repedések az üvegen	Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.	Főzés közben ne ütdjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.

Sérülések	Ok	Teendő
Károsodások a készüléken!	Főzés fagyott edénnyel.	Soha ne használjon fagyott edényt.
Károsodások az edényen vagy a készüléken	Főzés üres edénnyel.	Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.
Az üveg sérülései	Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.	Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereten.	Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.

FIGYELEM!

A főzőfelület alján egy ventilátor található.

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

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt. Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.

Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.

- A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok energiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

- Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

- Az üvegfedő használatával anélkül is beelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

- A kevés élelmiszert tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.

- Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

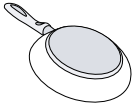


4 Megfelelő edények

Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna

méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

Az edény megfelelő felismeréséhez figyelembe kell venni az edény méretét és anyagát. Minden edény alja legyen teljesen egyenes és sima. A Edényteszt funkcióval ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e. További információt itt talál:
→ "Edényteszt", Oldal 22.

4.1 Edények méretei és tulajdonságai

Edény	Anyagok	Tulajdonságok
Ajánlott főzőedény 	Nemesacél edény többrétegű talppal, amely jól eloszlatja a hőt.	Ez az edény egyenletesen oszlatja el a hőt, gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
 	Az alj nem teljesen ferromágneses. Alumínium részekkel rendelkező edényalj.	Ha a ferromágneses terület átmérője kisebb az edény aljánál, akkor csak a ferromágneses felület melegszik fel. A hő így nem oszlik el egyenletesen. Ezek a részek csökkentik a ferromágneses felület méretét, így csak kisebb teljesítmény adható le az edénynek. Adott esetben a készülék nem vagy csak részben ismeri fel, és ezért nem melegíti fel kellőképpen ezeket az edényeket.
Nem alkalmas	Normál, vékony acél-, üveg-, agyag-, réz- vagy alumíniumedények.	

Megjegyzések

- A főzőlap és az edény között egyáltalán ne használjon adapterlapokat.
- Ne melegítsen üres edényt, illetve ne használjon vékony aljú edényt, mivel túlságosan felmelegedhet.

5 Ismerkedés

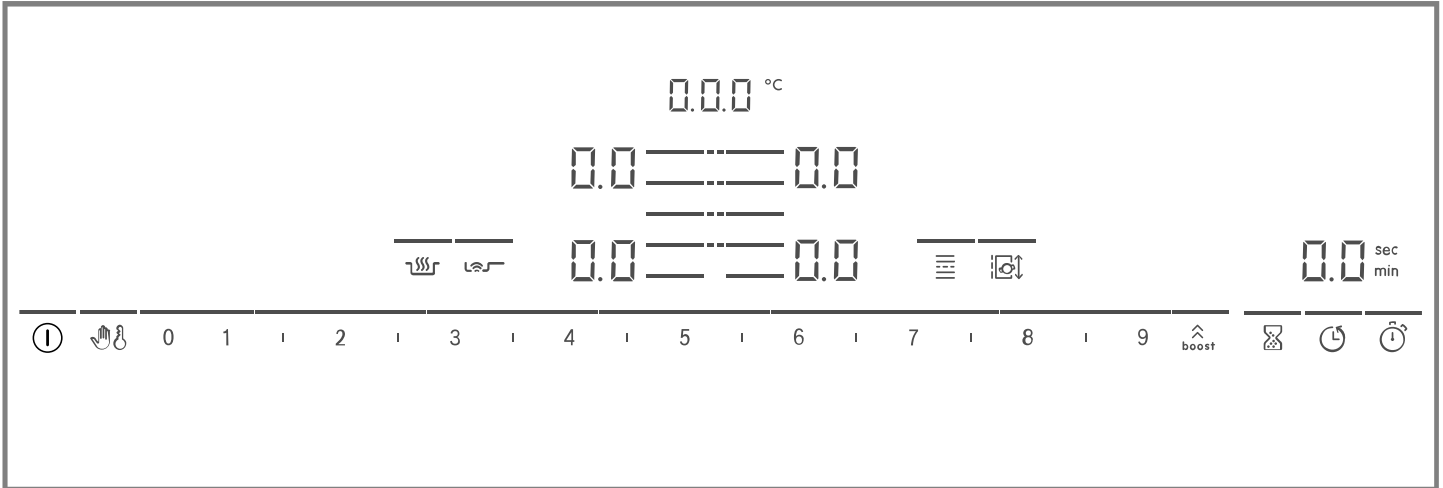
5.1 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-meg-

takarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmennyiség, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

5.2 Kezelőegység

Egyes részletek, például a szín és a forma, eltérhetnek a képen láthatótól.



Megjegyzések

- Tartsa tisztán és szárazon a kezelőfelületet.
- Az edényeket soha ne helyezze a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Érintőgombok

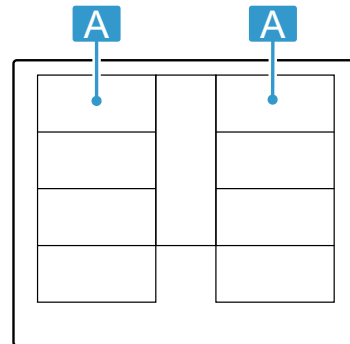
Amikor bekapcsolja a főzőfelületet, a kezelőfelületen lévő szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók világítani kezdenek.

Szenzor	Funkció
ⓘ	Főkapcsoló
✋	Törlési védelem
🔒	Gyerekszár
0 1 2 3...	Beállítási tartomány
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
🕒	Jelzőóra
🕒	Kikapcsolás időzítése
🕒	Count-up timer
🔥	Melegen tartási funkció
👉	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Főzőzóna kiválasztása

A főzőlap állapotától függően a főzőzónák és a különféle aktivált és elérhető funkciók jelzőfényei is felvillannak.

5.3 A főzőzónák elosztása

A megadott teljesítményt az IEC/EN 60335-2-6 irányelvben leírt szabványfázekakkal mérték. A teljesítmény az edény méretétől és anyagától függően változhat.



Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
A ☰☰☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A ☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W
A ☰☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 600 W 3 700 W
A ☰☰	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Főzőzóna

Mielőtt főzni kezd, ellenőrizze, hogy az edény mérete illel-e ahhoz a főzőzónához, amelyen főz:

Terület	Főzőzóna típusa
	Egykörös főzőzóna
	Flex zóna → "FlexInduction", Oldal 9
	Bővített Flex zóna → "Kibővített FlexInduction főzőlap", Oldal 11

5.5 Maradék hő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik főzőzónájához külön maradék hő-kijelzéssel rendelkezik. Amíg a maradék hő-kijelzés világít, ne érintse meg a főzőzónát.

Kijelzés	Jelentés
	A főzőzóna forró.
	A főzőzóna meleg.

6 A kezelés alapjai

6.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az elemet. Egy hangjelzés hallható. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak. A főzőzónák mellett világít a . A főzőfelület üzemkés.

ReStart

- ▶ Ha a kikapcsolást követő első 4 másodpercben bekapcsolja a főzőlapot, a főzőlap az addigi beállítással kezd el üzemelni.

6.2 A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Tartsa ujját az elemen, amíg kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőzóna ki van kapcsolva.

Megjegyzés: A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőzóna 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

6.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

A főzőzóna 17 teljesítményfokozattal rendelkezik, melyeket 1 és 9 között köztes értékekkel jelez ki a készülék. Válassza ki az ételhez és a tervezett főzési folyamathoz leginkább alkalmas teljesítményfokozatot.

1. Érintse meg a kívánt főzőzóna szimbólumát.
- ✓ A kijelzés fényesebben világít.

6.4 Főzési tanácsok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószt melegít, akkor időnként keverje meg.
- Az előmelegítéshez 8–9-es főzési fokozatot állítson be.
- Ha fedő alatt főz, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amennyiben gőz távozik az edényből. A távozó gőz nem befolyásolja a főzési eredményt.
- A főzési folyamat befejeztével tegyen egy fedőt az edényre, amíg nem találja az ételt.
- Gyorsfőző fazékban való főzésnél tartsa be a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az élelmiszereket, hogy tápértékük megmaradjon. A konyhai jelzőórával legfeljebb beállíthatja az optimális időtartamot.

2. Válassza ki a beállítási területen a kívánt teljesítményfokozatot.
- ✓ A teljesítményfokozat be van beállítva.

Megjegyzés: Ha nincs edény a főzőzónán, vagy az edény nem megfelelő, villog a kiválasztott teljesítményfokozat. Bizonyos idő elteltével a főzőzóna kikapcsol.

QuickStart

- ▶ Ha egy edényt a főzőzónára helyez, mielőtt a főzőlapot bekapcsolná, a készülék felismeri az edényt és automatikusan kiválasztja a megfelelő főzőzónát. Majd a következő 20 másodpercben válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot, különben a főzőlap kikapcsol.

Teljesítményfokozat módosítása vagy a főzőzóna kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot vagy állítsa értékre.
- ✓ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradék hő-kijelzés.

- Ügyeljen arra, hogy az olaj ne párologjon.
- Az élelmiszer megpirításához egymás után kis adagokban süsse meg azt.
- Egyes edények magas hőmérsékletre hevülhetnek főzés közben. Ezért használjon edényfogót.
- Az energiahatékony főzéshez kapcsolódó javaslatokat itt talál:
→ "Energiamegtakarítás", Oldal 5

Főzési ajánlások

A táblázat megmutatja, hogy mely ételhez mely teljesítményfokozat (a megfelelő. A főzési idő (min) az élelmiszer jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat.

	☰	⊖ min
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej ¹	1.5 - 2.5	-
Főtt virsli ¹	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25
Mélyhűtött pörkölt	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal ¹	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Forrázás, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs ²	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sós burgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tészta ¹	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
Egytálétel kuktában	4.5 - 5.5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt ²	3 - 4	50 - 60
Párolás/sütés kevés zsiradékkal¹		

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

	☰	⊖ min
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)	5 - 6	10 - 20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm vastag)	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, natúr	5 - 6	8 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6 - 7	8 - 15
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepirítása	7 - 8	10 - 20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta, egymás után sütve	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, adagonként sütve¹		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtesztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4 - 5	-

¹ Fedő nélkül

² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

7 FlexInduction

A rugalmas főzőzóna lehetővé teszi, hogy tetszés szerint bármilyen formájú és nagyságú főzőedényt elhelyezhessen rajta. Négy induktorból áll, amelyek egy-

mástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

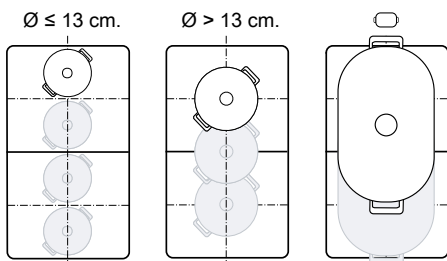
7.1 Az edények elhelyezése

Kétféleképpen konfigurálhatja a rugalmas főzőzónát attól függően, hogy milyen edényt használ. A jó hőfelismerés és hőeloszlás érdekében javasoljuk, hogy az edényt a főzőzóna közepén helyezze el, az ábrán látható módon.

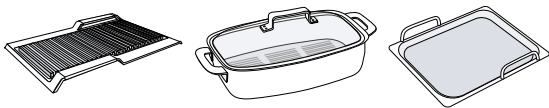
Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:

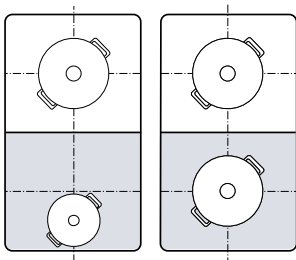


- Hosszúcsás főzőedény ajánlott



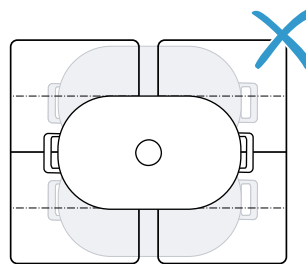
Két különálló főzőzónaként

Kizárólag két főzőedénnyel történő főzéshez ajánlott. Az elülső és hátsó főzőzónát külön-külön is használhatja és mindegyikre egyedi teljesítményfokozatot állíthat be.



Figyelem

Ne helyezzen edényeket középre a jobb és a bal zóna közé. A főzőzónák nem megfelelően kapcsolnak be, és nem érhető el jó főzési eredmény.



7.2 FlexInduction csatlakozás

Alapértelmezés szerint a rugalmas főzőzóna két független főzőzónaként van konfigurálva. A főzőzónák összekapcsolásához kapcsolja be a következő funkciót:

1. Válassza ki a két főzőzóna egyikét.
 2. Nyomja meg a gombot.
- ✓ A kijelzés világít. A zóna össze van kötve.

Megjegyzések

- Így módosíthatja a rugalmas főzőzóna standard beállítását. Ezeknek az értékeknek a módosításáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 21*
- Ha egy edényt eltol vagy felemel egy aktív összekapcsolásban lévő főzőzónáról, elindul egy automatikus keresés. Minden edényt, amelyet a keresés során a készülék a főzőzónán talál, az előzőleg kiválasztott teljesítményfokozattal felfűt.

7.3 FlexInduction leválasztás

- ▶ Érintse meg az elemet.
- ✓ A rugalmas főzőzóna ki van kapcsolva. A két főzőzóna a továbbiakban két különálló főzőzónaként működik.

8 MoveMode

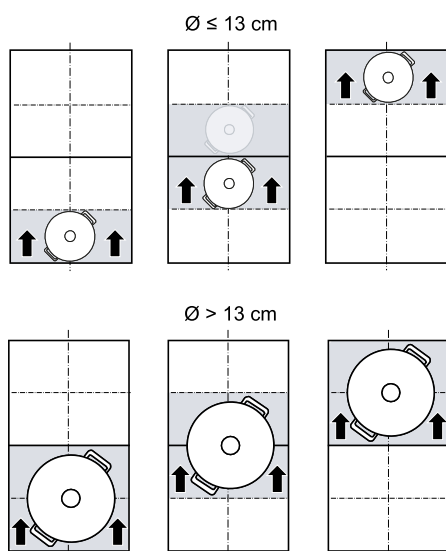
Ezzel a funkcióval módosíthatja egy főzőedény teljesítményfokozatát az edényt a rugalmas főzőzónán belül előre vagy hátra tolva. A zóna ehhez három különböző teljesítményfokozatú részre van felosztva.

8.1 Az edények elhelyezése és eltolása

Csak egy főzőedényt használjon. A főzőhely kiterjedése a használt főzőedénytől és annak elhelyezésétől függ. Mindegyik főzési terület előre beállított teljesítményfokozattal rendelkezik:



- Elülső terület = 9 főzési fokozat
- Középső terület = 5 főzési fokozat
- Hátsó terület = 1 főzési fokozat.5

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → Oldal 21.





8.2 MoveMode bekapcsolása

Követelmény: Csak egy edényt helyezzen a rugalmas főzőzónára.

1. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőzónájának egyikét.
 2. Nyomja meg a(z)  gombot.
- ✓ Annak a területnek a teljesítményfokozata, amelyken az edény található, világít a főzőhely kijelzőjén a(z)  szimbólum mellett.
 - ✓ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: A főzési folyamat során módosíthatja a felületek teljesítményfokozatait.

8.3 MoveMode kikapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ A(z)  melletti kijelző kikapcsol.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

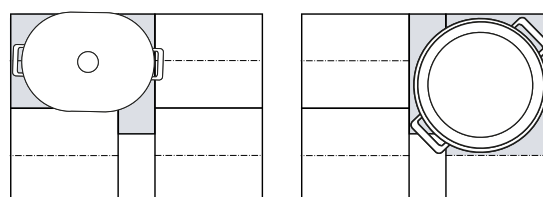
9 Kibővített FlexInduction főzőlap

A kibővített főzőzóna használatával nagyobb edényben főzhet vagy elhelyezheti oldalt a hosszúkás edényeket. A bővítmény mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódik be. A bővítmény nem kapcsolható be önmagában.


9.1 Főzőedény elhelyezése méretének és formájának megfelelően

Helyezze a főzőedényt a rugalmas főzőzóna hátsó része és bővítménye középre.

A főzőedény méretétől és a lefedett főzőfelület nagyságától függően a rugalmas főzőzónát két különálló vagy egy összefüggő főzőzónaként is bekapcsolhatja:




9.2 Kibővített FlexInduction főzőlap bekapcsolása

1. Helyezze az edényt a rugalmas főzőzónára úgy, hogy közben a bővítményt is lefedje.
 2. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot. A főzőzóna kijelzője és a kibővített zónát jelző  szimbólum világít.
- ✓ A zóna be van kapcsolva.

Megjegyzés: Ha a kijelző nem világít, emelje fel az edényt, majd helyezze ismét a főzőzónára.

9.3 Kibővített FlexInduction főzőlap kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát, és a beállítási tartományban állítsa be az  értéket.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

10 Időfunkciók




A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra
- Count-up timer

10.1 Kikapcsolás időzítése

Lehetővé teszi a főzési idő beprogramozását egy vagy több főzőzónára. Az idő letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.


Kikapcsolás időzítése bekapcsolása



1. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot.
2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ Világít a főzőhely  kijelzése.
3. A beállítási tartományban állítsa be az időt.
 - 10 percnél rövidebb főzési idő beállításánál mindig érintse meg a 0-t, mielőtt kiválasztja a kívánt értéket.
4. Erősítse meg a  gombbal.
- ✓ A főzési idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha a főzési idő letelt, a főzőzóna kikapcsol és hangjelzés hallható.

Megjegyzések

- Ha főzési időt programoz be egy olyan főzőzónánál, amelyen be van kapcsolva a PerfectFry Sensor, akkor a főzési idő csak a kiválasztott hőmérséklet-fokozat elérésekor veszi kezdetét.
- Ha főzési időt programoz be egy olyan főzőzónánál, amelyen be van kapcsolva a PerfectCook Sensor, akkor a főzési idő csak a kiválasztott hőmérséklet-fokozat elérésekor veszi kezdetét.

Módosítsa vagy kapcsolja ki a következőt: Kikapcsolás időzítése



1. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg a(z)  elemet.

2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a(z)  lehetőséget az idő törléséhez.
3. Erősítse meg a  gombbal.




10.2 Jelzőóra

Lehetővé teszi jelzőóra beállítását 0 és 99 perc között. Ez a funkció a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónákat.

Jelzőóra bekapcsolása

1. Érintse meg az  elemet.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
3. Erősítse meg a  gombbal.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha letelt az idő, egy jel hallatszik és a kijelzők villognak.


JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

1. Érintse meg az  elemet.
2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a  lehetőséget az idő törléséhez.
3. Erősítse meg a  gombbal.



10.3 Count-up timer

A Stopper funkció azt az időt adja meg, amely az aktiválás óta eltelt.


Count-up timer bekapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.

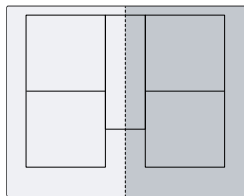
Count-up timer kikapcsolása

1. Érintse meg a(z)  elemet. A stopper megáll. Az időzítési kijelzések tovább világítanak.
2. Érintse meg a(z)  elemet. A kijelzők kialszanak.



11 PowerBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban forral fel nagy vízmenyiségeket, mint a következővel: .

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.






11.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az  ikonra. A  kijelzés világít.

✓ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: Ezt a funkciót összefüggő rugalmas főzőzónával történő főzésnél is bekapcsolhatja.


11.2 PowerBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az  ikonra. A  kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .

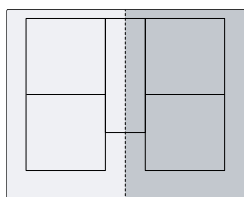
✓ A funkció ki van kapcsolva.

Megjegyzés: Bizonyos körülmények között ez a funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

12 PanBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a következővel: .

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.




12.1 Alkalmazási javaslatok

- Ne tegyen fedőt a serpenyőre.
- Soha ne hevítsen felügyelet nélkül üres serpenyőt.
- Csak hideg serpenyőket használjon.

- Használjon teljesen sík aljú serpenyőket. Ne használjon vékony aljú serpenyőket.




12.2 PanBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson kétszer az  elemre. A  világít.

✓ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: Ezt a funkciót összefüggő rugalmas főzőzónával történő főzésnél is bekapcsolhatja.

12.3 PanBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az  ikonra. A  kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .


✓ A funkció ki van kapcsolva.


Megjegyzés: A készülék túlzott felmelegedésének elkerülésére ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

13 Melegen tartási funkció



Ezt a funkciót csokoládé vagy vaj megolvasztására, illetve ételek melegen tartására használhatja.

13.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

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

- ✓ A  világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

13.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg a  ikont. Az  kialszik.

✓ A funkció ki van kapcsolva.

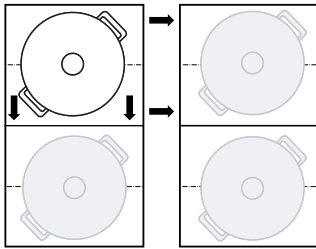
14 Beállítások átvétele

Ezzel a funkcióval a főzési fokozatot, a beállított főzési időt és a kiválasztott főzési funkciót átviheti egyik főzőzónáról a másikra.

14.1 Beállítások átvétele

Követelmény: Tolja az edényt egy olyan főzőzónára, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt edény.

1. Helyezze át az edényeket.



A készülék felismeri az edényt, és az új főzőzóna kijelzőjén felváltva villog az előzőleg kiválasztott főzési fokozat és az \mathcal{L} szimbólum.

2. A beállítások átvételéhez válassza ki az új főzőzónát.
A készüléke az eredeti főzőzóna teljesítményfokozatát a következőre állítja be: $\mathcal{L}\mathcal{L}$.
- ✓ A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza.

Megjegyzés: Ha a beállítások elfogadása előtt egy új edényt helyez egy másik főzőzónára, ezt a funkciót mindkét edényre alkalmazhatja.

15 Assist

A főzősegéd garanciát jelent az egyszerű főzésre, és kiváló főzési eredményeket ígér.

Ha elérte a kívánt hőmérsékletet, a szenzorok folyamatosan mérik az edény hőmérsékletét és a teljes főzési folyamat alatt állandó értéken tartják.

Előnyök

- Ha elérte a kívánt hőmérsékletet, azt automatikusan állandó értéken tartja a rendszer, mellyel energiát takarít meg.
- Az olaj nem hevül túl és az ételek nem főnek szét.

15.1 PerfectFry Sensor

Alkalmas szószok készítéséhez és azok redukciójához, palacsintához vagy tojás vajjal történő sütéséhez, zöldségek vagy steak sütéséhez, a kívánt mértékben átsütve, miközben a hőmérséklet kontrollált keretek között marad.

Ez a funkció minden $\mathcal{L}\mathcal{L}$ szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.

Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

Fo- koc- zat	Hőmér- séklet	Funkciók	Főzőedény
1	120°C	Főzés, szószok redukciója, zöldségek sütése	
2	140°C	Átsütés olívaolajban vagy vajban	
3	160°C	Hal vagy durva rostos élelmiszerek sütése	

Fo- koc- zat	Hőmér- séklet	Funkciók	Főzőedény
4	180°C	Panírozott, fagyasztott, grillezett ételek sütése olajban	
5	215°C	Magas hőmérsékletű grill és grill-lap	

Ajánlott főzőedény

Ehhez a funkcióhoz speciális főzőedényt fejlesztettek, amellyel optimális eredmény érhető el.



Főzőedény	Ajánlott főzőzóna
Serpenyő: Ø 15 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 19 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 21 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 28 cm	Bővített Flex zóna
Teppanyaki	Flex zóna
Grill	Flex zóna

Az ajánlott főzőedény a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy a(z) www.bosch-home.com online shopban kapható.

Megjegyzés: Más főzőedényt is használhat. Az elért hőmérséklet a főzőedény jellegétől függően eltérhet a kiválasztott hőmérsékletfokozattól.


PerfectFry Sensor bekapcsolása

1. Tegye az üres főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az $\mathcal{L}\mathcal{L}$ elemet.
3. A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt hőmérséklet-fokozatot.

- ✓ A funkció bekapcsol. A  szimbólum villog, amíg a készülék el nem éri a beállított célhőmérsékletet.
 - ✓ A célhőmérséklet elérésekor felhangzik egy hangjelzés és a  szimbólum nem villog tovább.
4. Tegye a serpenyőbe a sütéshez használt zsiradékot és az ételt.




Megjegyzés: Ha több, mint 250 ml olajra van szüksége a főzéshez, adja hozzá az olajat, és váron néhány másodpercet mielőtt beleteszi az ételt.

PerfectFry Sensor kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az  elemet.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectFry Sensor

A következő táblázat az ételvásztékhoz ideális hőmérsékletfokozatot mutatja. A hőmérséklet \updownarrow és a főzési idő \ominus min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

-  Sütőserpenyő
-  Teppanyaki
-  Grill-lap

	Főző-edény	\updownarrow	\ominus min
Hús			
Hússzelet	  	4	6-10
Rántott szelet		4	6-10
Filé	  	4	6-10
Karaj	  	3	10-15
Cordon bleu, bécsi szelet		4	10-15
Steak, angolosan, 3 cm vastag	  	5	6-8
Steak, közepes, 3 cm vastag	  	5	8-12
Steak, jól átsütve, 3 cm vastag	  	4	8-12
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag	  	5	10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag	  	5	20-30
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	  	3	10-20
Szalonna	  	2	5-8
Darált hús		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm vastag	  	3	6-15
Kis húsgombócok, 2 cm vastag		3	10-20
Virslí	  	3	8-20
Chorizo, hurka	  	3	10-20
Nyársak, kebabok	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
Halak és tenger gyümölcsei			
Halfilé	  	4	10-20
Halfilé, panírozott		4	10-20
Sült hal, egész	  	3	10-20

	Főző-edény	\updownarrow	\ominus min
Szardínia	  	4	6-12
Királyrák, fűrészes garnélarák	  	4	4-8
Tintahal, szépia	  	4	6-12
Tojásos ételek			
Tükörtojás vajon		2	2-6
Tükörtojás		4	2-6
Rántotta		2	4-9
Omlett		2	3-6
Francia pirítós		3	4-8
Crêpe, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Zöldségek			
Sült burgonya		5	6-12
Hasábburgonya		4	15-25
Krumplilángos		5	2-4
Fokhagyma, piritott fokhagyma		2	2-10
Hagymakarikák		3	5-10
Cukkini, padlizsán, paprika	  	2	4-12
Zöld spárga	  	3	4-15
Gomba	  	4	10-15
Zöldség, olajon párolva		1	10-20
Zöldség tempurátésztában		4	5-10
Mélyhűtött termékek			
Csirkefalatok		4	10-15
Halrudacsok		4	8-12
Hasábburgonya		5	4-8
Serpenyőben készített ételek		3	6-10
Tavaszi tekercs		4	10-30
Pástétomok, krokett		5	3-8
Szósok			
Paradicsomszósz		1	25-35
Besamel mártás		1	10-20
Sajtszósz		1	10-20
Édes mártások		1	15-25
Mártások, redukció		1	25-35
Továbbiak			
Rántott sajt	 	3	7-10
Kruton		3	6-10
Piritott kenyér	  	4	4-8
Száraz készételek		1	5-10
Mandula, dió, fenyőmag, piritott	 	4	3-15
Pattogatott kukorica		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor




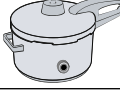

Ezzel a funkcióval az ételeket felmelegítheti, forralhatja, megfőzheti, párolhatja, kuktában készítheti vagy egy serpenyőben bő olajban kisütheti, ellenőrzött hőmérséklet mellett.

Ezen funkció használatához vezeték nélküli főzőszenzorra van szüksége a vezeték nélküli főzéshez.

Ez a funkció minden főzőzónán elérhető vezeték nélküli főzőszenzorral, normál edényen.

Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.


Fokozat	Hőmérséklet	Funkciók	Főzőedény
1	70°C	Felmelegítés és melegen tartás	
2	90°C	Főzés	
3	100°C	Felforralás	
4	120°C	Főzés kuktában	
5	180°C	Olajban való sütés	


Tipppek PerfectCook Sensor

- A vezeték nélküli főzőszenzor a folyadék hőmérsékletét az edényen lévő szilikontalpon keresztül méri. A helyes méréshez a mérendő folyadéknak teljesen el kell lepnie a szilikontalpat.
- A vezeték nélküli főzőszenzor kerete és a főzőedényre felhelyezett szilikontalp legyen teljesen száraz, mielőtt elkezdi a főzést.
- A vezeték nélküli főzőszenzort ne távolítsa el a főzés folyamán. Főzés után a főzőszenzort óvatosan távolítsa el, mivel az forró lehet.
- Energiatakarékossági célból használjon fedőt.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a vezeték nélküli főzőszenzor a főzőlap külső felülete felé mutasson.
- A túlhevülés elkerülése érdekében a vezeték nélküli főzőszenzort soha ne fordítsa egy másik forró edény felé.


PerfectCook Sensor bekapcsolása

Követelmény: Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort.

1. Helyezze fel a vezeték nélküli főzőszenzort az edényre.
 2. Helyezzen egy kellő mennyiségű folyadékot tartalmazó edényt a kívánt főzőzónára, és fedje le.
 3. Válassza ki azt a főzőzónát, amelyen a vezeték nélküli főzőszenzorral ellátott edény található. Végül nyomja meg középen a vezeték nélküli főzőszenzort.
- ✓ A kezelőfelületen világít a  kijelzés.
 - 4. Válassza ki a főzni kívánt ételhez megfelelő hőmérséklet-fokozatot.
 - ✓ A funkció be van kapcsolva.

- ✓ A  szimbólum mindaddig villog, amíg a víz vagy olaj el nem éri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel hozzáadható. Ekkor hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum nem villog tovább.
- 5. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. Főzés közben hagyja az edényen a fedőt.

PerfectCook Sensor kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. A beállítási tartományban állítsa be a következőt: .
- ✓ A funkciók ki vannak kapcsolva.

Megjegyzés: A főzési funkciók ismételt bekapcsolásához várjon kb. 10 percet.

Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectCook Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérsékletfokozatot tartalmazza. A hőmérséklet \updownarrow °C és a főzési idő \ominus min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

Felmelegítés és melegen tartás

	\updownarrow °C	\ominus min
Pörkölt melegítése	70	10-20
Forralt bor melegítése	70	5-15

Puhára párolás

	\updownarrow °C	\ominus min
Hús		
Virsli	90	10-20

Hal

Párolt hal	90	15-20
------------	----	-------

Tojásos ételek

Posírozott tojás	90	2-5
------------------	----	-----

Burgonya

Burgonyagombóc	90	30-40
----------------	----	-------

Tészta és gabonafélék

Rizs	90	25-35
Előfőzött rizs	90	25-35
Barna rizs	90	45-55
Rizs, basmati, thai	90	8-12
Vadrizs	90	20-30
Polenta	90	3-8
Darakása	90	5-10

Levesek

Krémlevesek, porból	90	10-15
---------------------	----	-------

Desszertek

Tejberizs	90	40-50
Zabkása	90	10-15
Csokoládépudding	90	3-5

Továbbiak

Tej	90	3-10
-----	----	------

Felforralás

	⌘ °C	⌚ min
Hús		
Húsgombóc	100	20-30
Csirke	100	60-90
Borjú	100	60-90
Tojásos ételek		
Főtt tojás	100	5-10
Zöldségek és hüvelyesek		
Brokkoli	100	10-20
Karfiol	100	10-20
Kelbimbó	100	30-40
Zöldbab	100	15-30
Csicsoriborsó	100	60-90
Borsó	100	15-20
Étkezési lencse	100	45-60
Burgonya		
Gnocchi	100	3-6
Burgonya, főtt	100	30-45
Édesburgonya	100	30-45
Tészta és gabonafélék		
Durumtészta	100	7-10
Friss tésztafélék	100	3-5
Teljeskiőrlésű tészta	100	7-10
Durumtészta, töltött	100	15-20
Friss tészta, töltött	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Levesek		
Házi erőlevesek	100	60-90
Zacskós levesek	100	5-10
Desszertek		
Kompót	100	15-25
Mélyhűtött termékek		
Zöldbab	100	15-30
Főzés kuktában		
	⌘ °C	⌚ min
Hús		
Csirke	120	15-25
Borjú	120	15-25
Zöldségek és hüvelyesek		
Zöldségek	120	3-6
Csicsoriborsó	120	25-35
Étkezési lencse	120	10-20
Bab	120	25-35
Burgonya		
Burgonya	120	10-20
Édesburgonya	120	10-20
Tészta és gabonafélék		
Rizs	120	6-8
Barna rizs	120	12-18

	⌘ °C	⌚ min
Levesek		
Házi erőleves	120	20-30

Sütés sok olajjal

Használja a fedőt az olaj hevítéséhez és vegye le az étel sütéséhez.

	⌘ °C	⌚ min
Hús		
Darabolt csirke	180	10-15
Húsgombóc	180	10-15

Hal

Hal sörtesztában, panírozva	180	10-15
-----------------------------	-----	-------

Zöldségek és hüvelyesek

Zöldség sörtesztában, panírozva	180	4-8
---------------------------------	-----	-----

Csiperke, panírozva vagy sörtesztában	180	4-8
---------------------------------------	-----	-----

Desszertek

Berliner, fánk vagy amerikai fánk	180	5-10
-----------------------------------	-----	------

Mélyhűtött termékek

Hasábburgonya	180	4-8
---------------	-----	-----



15.3 Vezeték nélküli főzőszensor

A(z) PerfectCook Sensor használatához szerezzen be egy vezeték nélküli főzőszenzort.




A vezeték nélküli főzőszenzort beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy www.bosch-home.com szaküzletben.

Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort

A vezeték nélküli főzőszensor és a kezelőfelület összekapcsolásához a következők szerint járjon el:

- Válassza az  alapbeállítást. Alapbeállítások → Oldal 21
- A - világít.
- Válassza ki a főzőzónát, amelynek kijelzője világítani kezd. Egy hangjelzés hallható. A  villog.
 - 30 másodpercen belül nyomja meg röviden a vezeték nélküli főzőszensor közepét.
 - Néhány másodperc elteltével megjelenik a főzőzóna kijelzőjén a főzőszensor és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

Eredmény

 Hibátlan összekapcsolás	A(z) PerfectCook Sensor rendelkezésre áll.
 Hibás kapcsolódás	Kommunikációs hiba <ul style="list-style-type: none"> Ismételje meg a kapcsolódási folyamatot. Ha az eredmény továbbra is , értesítse a műszaki vevőszolgálatot.

Eredmény

- z Hibás kapcsolódás
- Kommunikációs hiba
- Bluetooth-kommunikációs hiba. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot.
 - A főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem nyomta meg a vezeték nélküli főzőszenzor közepét. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot.
 - A vezeték nélküli főzőszenzor eleme lemerült. Cserélje ki az elemet, állítsa vissza alaphelyzetbe a vezeték nélküli főzőszenzort, és ismétlje meg a párosítási folyamatot.

Vezeték nélküli főzőszenzor visszaállítása

1. Nyomja meg kb. 8-10 másodpercre a vezeték nélküli főzőszenzor közepét.
 - ✓ A folyamat közben a vezeték nélküli főzőszenzor LED-kijelzője háromszor felvillan.
 - ✓ A visszaállítás a LED harmadik felvillanásakor kezdődik.
2. Most már ne nyomja meg a vezeték nélküli rádiós főzőszenzor közepét.
 - ✓ Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli főzőszenzor visszaállítása megtörtént.

3. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot a 2. ponttól.

Forráspont beállítása

A víz forráspontja függ a lakóhelyének tengerszint feletti magasságától. Ha a víz túl erősen vagy túl gyengén forr, akkor lehetőség van a forráspont beállítására. Ehhez tegye a következőket:

Válassza az **z 4** alapbeállítást. Alapbeállítások
→ *Oldal 21*

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

¹ Alapbeállítás

Megjegyzés: A 3/100 °C hőmérsékletfokozat nem elegendő a hatékony főzéshez, de ha intenzívebb főzést szeretne beállítani, alacsonyabb fokozatot is választhat.

16 Vezeték nélküli főzőszenzor

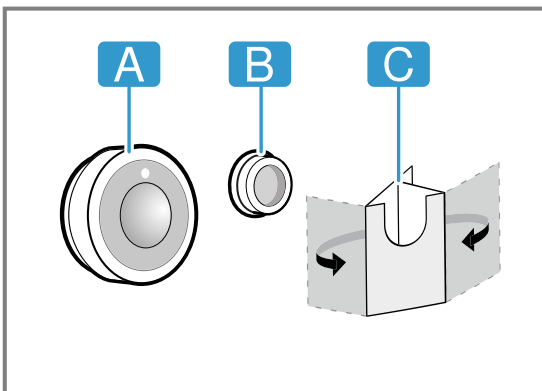
A(z) PerfectCook Sensor használatához szerezzen be egy vezeték nélküli főzőszenzort.

A vezeték nélküli főzőszenzort beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy www.bosch-home.com szaküzletben.

16.1 A csomag tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze az összes alkatrészt, hogy nem károsodott-e szállítás közben, valamint hogy hiánytalan-e a csomag.

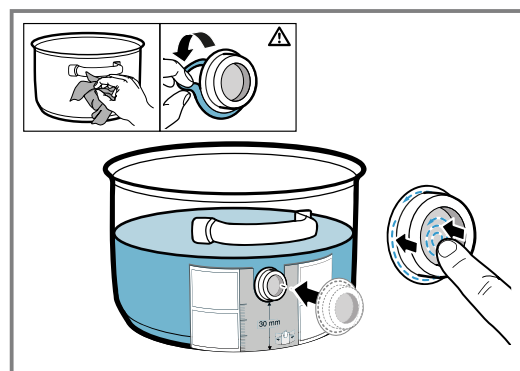
- **A** Vezeték nélküli főzőszenzor
- **B** Szilikontapasz
- **C** Sablon



16.2 A szilikontapasz rögzítése

A szilikontapasz rögzíti a főzőszenzort az edényen. A főzőedényre való felhelyezéshez:

1. A ragasztás helye az edényen legyen zsírmentes. Tisztítsa meg és alaposan szárítsa meg az edényt, és a ragasztás helyét dörzsölje be pl. alkohollal.
2. Távolítsa el a védőfóliát a szilikontapaszról. A csomagban található sablon segítségével ragassza a szilikontapaszt megfelelő magasságban a főzőedény külsejére.



3. A szilikontapasz teljes felületét és a belső részét is nyomja oda.
4. A ragasztót hagyja száradni egy órán át. Ez idő alatt ne használja vagy mossa le a főzőedényt.

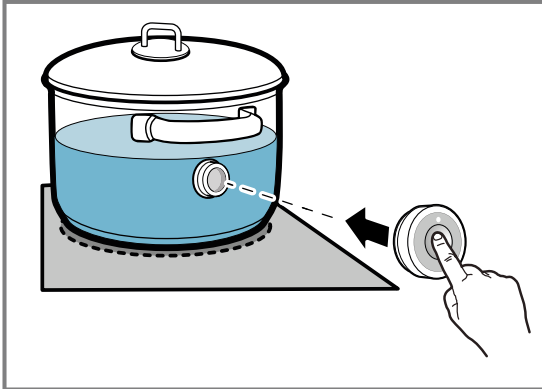
Megjegyzés: Ha a szilikontapasz leválik, használjon egy újat. Szükség esetén beszerezhet egy 5 db szilikontapaszból álló készletet a szakkereskedésekben,

ügyfélszolgálatunknál vagy a hivatalos weboldalunkon www.bosch-home.com keresztül a következő cikkszámot megadva: 17007119.

Tárolás során idővel minden ragasztóanyag lebomlik. Ennek elkerülése érdekében a szilikontalpat, amint megérkezik, azonnal helyezze az edényre.

16.3 Vezeték nélküli főzőszenzor felhelyezése

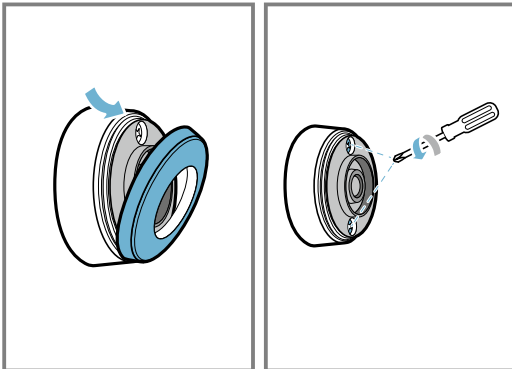
1. Mielőtt a főzőszenzort felhelyezi, ellenőrizze, hogy a szilikontalpasz teljesen száraz-e.
2. A főzőszenzort úgy helyezze a szilikontalpaszra, hogy az tökéletesen illeszkedjen.



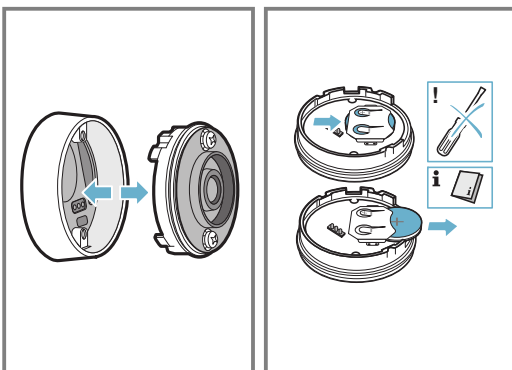
16.4 Az elem cseréje

Ha a vezeték nélküli főzőszenzor LED-je a szenzort megnyomva nem világít, akkor az elem lemerült. Az elem cseréje:

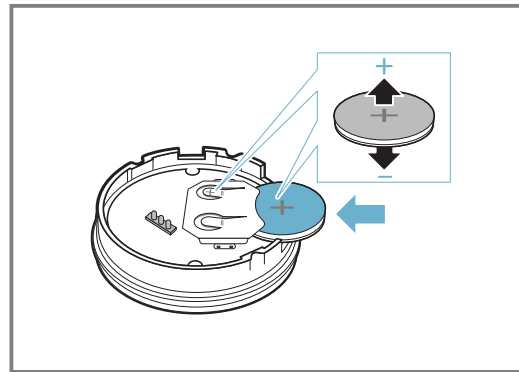
1. Távolítsa el a szilikonborítást a főzőszenzor házának alsó részéről, és egy csavarhúzó segítségével távolítsa el mindkét csavart.



2. Nyissa fel a főzőszenzor fedelét és vegye ki az elemet az aljzatból.

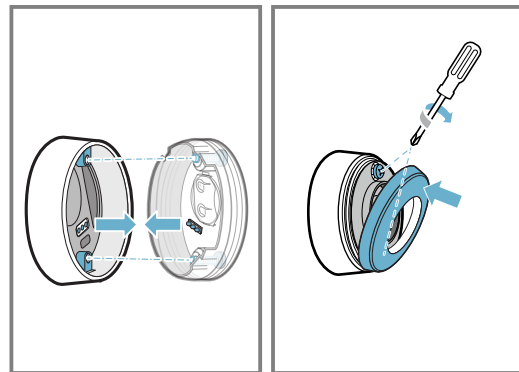


3. Helyezzen be egy új elemet és vegye figyelembe a polaritásra vonatkozó utasítást. Csak CR2032 típusú, kiváló minőségű elemeket használjon.



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

4. Csukja vissza a főzőszenzor zárját. A csavarok számára kialakított nyílás a záron legyen átfedésben a ház alsó részén található mélyedésekkel. Húzza meg csavarhúzó segítségével a csavarokat és rögzítse a szilikonborítást a főzőszenzor házának alsó részére.



16.5 Tisztítás

Főzőszenzor

Nedves kendővel tisztítsa. Ne helyezze a mosogatógépbe, és ne nedvesítse be.

Ha nem használja a főzőszenzort, akkor távolítsa el az edényről, és tárolja tiszta, biztonságos helyen, távol a hőforrásoktól.

Szilikontalpasz

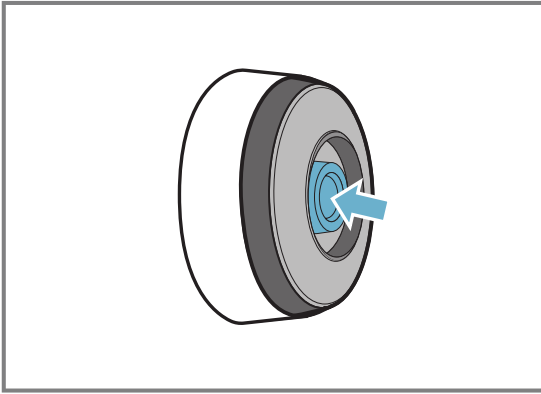
A főzőszenzor felhelyezése előtt tisztítsa és szárítsa meg. Mosogatógépben is tisztítható.

Megjegyzés: A szilikontalpaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.

A vezeték nélküli főzőszenzor kémlelő üvege

Tartsa tisztán és szárazon a kémlelő üveget. Ehhez tegye a következőket:

1. Rendszeresen távolítsa el a ráfröccsenő zsírt és a szennyeződéseket.
2. A tisztításhoz használjon kendőt vagy vattapálcikát, illetve ablakmosószert.



Megjegyzések

- A főzőlap tisztításához ne használjon kemény és durva tárgyakat, például súrolókefét vagy dörzszi-
vacst, illetve súrolószert.

- A vezeték nélküli főzőszenzort ne érintse meg az ujjával, hogy ne szennyezze be vagy karcolja össze azt.

16.6 Megfelelőségi nyilatkozat




A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a vezeték nélküli főzőszenzorral ellátott készülék megfelel az 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek, illetve további vonatkozó szabályozásainak. A RED irányelv szerinti részletes megfelelési nyilatkozatot készüléke termékoldalán, az egyéb dokumentumok menüpont alatt találja: www.bosch-home.com. A Bluetooth® márka és emblémák a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei és tulajdonai, és ezen márkák a BSH Hausgeräte GmbH általi használatát licenccserződés szabályozza. Minden egyéb márka és kereskedelmi név a mindenkori cégek tulajdonát képezi.

17 Gyerekzár



A főzőlap gyerekzárral van felszerelve. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőlapot.

17.1 Gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Koppintson az  ikonra.
 2. Tartsa ujját 4 másodpercig az  elemen.
- ✓ A  kijelzés 10 másodpercen keresztül világít.
 - ✓ A főzőlap zárolva van.

17.2 Gyerekzár kikapcsolása

1. Koppintson az  ikonra.
 2. Tartsa ujját 4 másodpercig az  elemen.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.



17.3 Automatikus gyerekzár

A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát. A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 21*

18 Törlési védelem


A kezelőfelület zárolása a tisztítás idejére megakadályozza, hogy a beállításokat akaratlanul módosítsák. A tisztítás céljából történő zárolás nem befolyásolja a főkapcsoló működését.

18.1 Törlési védelem bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg a  gombot. Figyelmeztető hangjelzés hangzik fel és világít a .
- ✓ A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. A kikapcsolás előtt 5 másodperccel egy hangjelzés hallható.

18.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

- ▶ Érintse meg az  elemet.
- ✓ A kezelőfelület zárolása fel van oldva.

19 Egyedi biztonsági lekapcsolás


Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, a biztonsági funkció aktiválódik. A főzési zónán megjelenik a **FB** szimbólum és kikapcsol. Az időtartam 1–10 óra között változik a kiválasztott teljesítményfokozattól függően.

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

20 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

20.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 1	Gyerekzár	0 – Manuális. ¹ 1 – Automatikus. 2 – Kikapcsolva.
c 2	Akusztikus jelzések	0 – A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. 1 – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 – Minden hangjelzés be van kapcsolva ¹ .
c 3	Energiafogyasztás kijelzése A főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.	0 – Kikapcsolva. ¹ 1 – Bekapcsolva.
c 4	Beállítás kiválasztása a tengerszint feletti magasságnak megfelelően:	1-2 – Csökkentés. 3 – Alapbeállítás. 4-9 – Növelés.
c 5	A főzési zónák automatikus kikapcsolása.	00 – kikapcsolva. ¹ 01-99 – Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama	1 – 10 másodperc ¹ 2 – 30 másodperc 3 – 1 perc
c 7	Teljesítménykorlát Igény szerint lehetővé teszi a főzőlap összteljesítményének korlátozását, ha szükséges, az elektromos hálózat tulajdonságai alapján. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek (lásd a típus táblán). Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a _ szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.	0 – Kikapcsolva. ¹ – A főzőfelület maximális teljesítménye. 1 – 1000 W. Legkisebb teljesítmény. 1,5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. 13 amper esetén ajánlott 3,5 – 3500 W. 16 amper esetén ajánlott. 4 – 4000 W. 4,5 – 4500 W. 20 amper esetén ajánlott. ... 9 – A főzőfelület maximális teljesítménye.
c 11	MoveMode Lehetővé teszi a rugalmas főzőzóna három főzőfelülete alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatának megváltoztatását. Ehhez válassza ki a két főzőzóna közül az egyiket, állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot a beállítási felületen és érintse meg a(z)  gombot az új teljesítményfokozat jóváhagyásához és a következő főzőzóna kiválasztásához.	9 – Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az elülső főzőzónához. 5 – Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzőzónához. 1,5 – Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzőzónához.
c 12	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.	0 – Nem alkalmas. 1 – Nem optimális. 2 – Alkalmas.
c 13	FlexInduction Változtassa meg flex zónák bekapcsolási módját.	0 – Két különálló főzőzónaként. ¹ 1 – Egy összefüggő főzőzónaként.
c 14	A vezeték nélküli főzőszensor összekapcsolása a főzőlappal.	0 – Hibátlan csatlakoztatás. 1 – Hibás csatlakoztatás átviteli hiba miatt. 2 – Hibás csatlakoztatás a főzőszensor hibája miatt.
c 0	Gyári beállítások visszaállítása	0 – Egyéni beállítások ¹ . 1 – Gyári beállítások.

¹ Gyári beállítás

20.2 Az alapbeállításokhoz

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg az ① elemet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a(z) szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

Termékinformáció	Kijelző
Műszaki vevőszolgálatok jegyzéke	
Gyártási szám	
Gyártási szám 1	
Gyártási szám 2	

- ✓ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg a(z) elemet.
 - ✓ A(z) és a(z) világít alapbeállításként.
4. Annyiszor érintse meg egymás után a(z) szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
6. Érintse meg a(z) szimbólumot, és tartsa lenyomva 4 másodpercig.
 - ✓ A készülék menti a beállításokat.

20.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Érintse meg a(z) ① elemet.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

21 Edényteszt

Az edény minősége nagymértékben befolyásolja a főzési folyamat gyorsaságát és eredményét. Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét. Az ellenőrzés előtt győződjön meg arról, hogy az edény aljának mérete megegyezik-e a használt főzőzóna méretével.

Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.
→ *Oldal 21*

21.1 Edényteszt elvégzése

Ha a rugalmas főzőzóna egyetlen főzőzónaként van beállítva, akkor csak egy edényt ellenőriz.

1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: / .

3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a — kijelző.
 - ✓ Zajlik a teszt.
 - ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

21.2 Az eredmény ellenőrzése

A következő táblázatban nézheti meg, mit jelent ez az eredmény a főzési folyamat gyorsaságára és minőségére nézve.

Eredmény
Az edény nem alkalmas a főzőzónához, ezért nem melegszik fel.
Az edény lassabban melegszik fel az elvártnál, és a főzési folyamat nem zajlik optimálisan.
Az edény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

22 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működésképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

22.1 Tisztítószer

Megfelelő tisztítószer és üvegkaparó az ügyfélszolgálaton, a kereskedésekben vagy az online-shopban www.bosch-home.com érhető el.

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

- ▶ Soha ne használjon nem megfelelő tisztítószereket.
- ▶ Ne használjon semmilyen tisztítószert, amíg a főzőfelület forró. Ez a felület foltosodásához vezethet.

Alkalmatlan tisztítószer

- Hígítatlan öblítőszer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Aggresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsok
- Nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

22.2 A főzőlap tisztítása

A főzőfelületet minden használat után tisztítsa meg, hogy a főzési maradék ne égjen oda.

Követelmény: A főzőfelület legyen hideg. Cukor, rizskeményítő, műanyag vagy alufólia okozta foltok esetén ne hagyja lehűlni a főzőfelületet.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőfelületet üvegkerámia-tisztító szerrel.
Tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett tisztítási utasításokat.

Tippek

- Üvegkerámiához készült speciális szivaccsal jó tisztítási eredmények érhetők el.
- Ha az edény alját tisztán tartja, a főzőlap felülete jó állapotban marad.

23 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Ily módon elkerüli a felesleges költségeket.

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, egyedi csatlakozóvezetésekre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

23.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nem világít egy kijelző sem.	Az áramellátás megszakadt. ▶ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e.
	A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően.
	Az elektronika hibája ▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzők.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. ▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.
<i>F5</i> + teljesítményfokozat és hangjelzés	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet. ▶ Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<i>F5</i> és hangjelzés	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében. ▶ Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
<i>F1/F6</i>	A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.

22.3 Főzőfelület keretének tisztítása

Használat után tisztítsa meg a főzőfelület keretét, ha azon szennyeződés vagy foltok találhatók.

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa.
Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

23.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőknél megjelenik az *E* elem, tartsa le nyomva a megfelelő főzőzóna érzékelőjét, és olvassa le a hibakódot.
- 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.
- Annak érdekében, hogy a készülék elektromos alkatrészeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos impulzusoktól, a főzőlap képes a teljesítményfokozat átmeneti csökkentésére.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
F0	A(z) Beállítások átvétele nem kapcsol be. ▶ A hiba kijelzésének befejezéséhez érintsen meg egy tetszőleges gombot. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele-funkció használata nélkül. Hívja a vevőszolgálatot.
F9	A(z) Kibővített FlexInduction főzőlap nem kapcsol be. ▶ Erősítse meg a hibakijelzést egy tetszőleges szenzor megérintésével. A fennmaradó főzőzónákon folytathatja a főzést. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.
F8	A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt. ▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás Bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot, hogy a kijelzőt kikapcsolja.
E8202	A főzőszenzor túlmelegedett és a főzőzóna kikapcsolt. ▶ Várjon, amíg a főzőszenzor megfelelően lehűl, majd kapcsolja be a funkciót.
E8203	A főzőszenzor túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőzónát. ▶ Ha nem használja a főzőszenzort, akkor vegye le az edényről, és tartsa a többi főzőzónától vagy hőforrástól távol. Kapcsolja be a főzőzónákat.
E8204	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében. ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Az elem cseréje", Oldal 19
E8205	Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral. ▶ Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
E8206	A főzőszenzor tönkrement/meghibásodott. ▶ Forduljon a műszaki vevőszolgálathoz.
A vezeték nélküli főzőszenzor kijelzője nem világít.	A vezeték nélküli főzőszenzor nem reagál, a kijelző pedig nem világít. ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Az elem cseréje", Oldal 19. ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszenzor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszenzort a főzőlappal. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort", Oldal 17. ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.
A szenzor kijelzője kettőt villan.	A főzőszenzor eleme majdnem lemerült. A következő sütési folyamat megszakadhat a lemerült elem miatt. ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Az elem cseréje", Oldal 19.
A szenzor kijelzője hármát villan.	Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral. ▶ Tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszenzor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszenzort a főzőlappal. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort", Oldal 17.
E 9000/E90 10	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
U400	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
d E	Be van kapcsolva a bemutató mód. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot. A következő 3 percen belül érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt. A bemutató mód már nem aktív.

23.3 A készülék normál zörejei

Az indukciós készülékek időnként zajokat vagy rezgéseket kelthetnek, például zümmögést, zizegést, sziszegést, ritmikus vagy ventilátorzajokat bocsáthatnak ki.

24 Ártalmatlanítás

24.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



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

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

25 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegykéiben vagy a weboldalunkon.

25.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.

A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 21* jeleníthető meg.

Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

26 Próbaételek

Ezek a beállítások a minőségellenőrző intézetek részére készültek a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében. A tesztek az indukciós főzőlapokhoz készült edénykészleteinkkel hajtottuk végre. Ezeket a tartozékkészleteket igény esetén utólag szaküzletekben vagy vevőszolgálatunkon keresztül, illetve az online shopban szerezheti be.

26.1 Csokoládébevonat olvasztása

Hozzávalók: 150 g keserűcsokoládé (55%-os kakaótartalom).

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
 - Főzés: 1.5 teljesítményfokozat

26.2 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Recept a DIN 44550 szerint

Kezdő hőmérséklet 20 °C

Felmelegítés, keverés nélkül

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 450 g
 - Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 800 g
 - Felmelegítés: 2 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 9
 - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

26.3 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Pl.: lencse átmérője: 5-7 mm, kezdő hőmérséklet 20 °C

1 perc melegítés után keverje meg

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 500 g
 - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 1 kg
 - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

26.4 Besamelmártás

Tej hőmérséklete: 7 °C

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só

Besamelmártás készítése

1. Olvassa meg a vaját, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel az egészet.
 - Felmelegítés: 6 perc időtartam, 2 teljesítményfokozat
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.
 - Felmelegítés: 6 perc 30 mp. időtartam, 7 teljesítményfokozat
3. Amikor a besamelmártás felforr, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőzónán.
 - Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat

26.5 Tejberizs főzése fedővel

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Melegítse fedő nélkül. 10 perc melegítés után keverje meg.
2. Állítsa be az ajánlott teljesítményfokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót.
Főzési idő a melegítéssel együtt kb. 45 perc.
 - Fazék, Ø 16 cm, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
 - Fazék, Ø 20 cm, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat, 10 perc után keverje meg

26.6 Tejberizs főzése fedő nélkül

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel.
2. Amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, válassza ki az ajánlott teljesítményfokozatot, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.
 - Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
 - Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
 - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

26.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint

Víz hőmérséklet: 20 °C

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só
 - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só
 - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

26.8 Sertés szűzpecsenye sütése

Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C

- Serpenyő, Ø 24 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 g napraforgóolaj
 - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 7 teljesítményfokozat

26.9 Crêpes készítése

Recept a DIN EN 60350-2 szerint

- Serpenyő Ø 24 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 55 ml tészta minden egyes crêpe-hez
 - Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 7 teljesítményfokozat

26.10 Mélyhűtött hasáburgonya sütése

- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 2 l napraforgóolaj. Minden adaghoz: 200 g mélyhűtött hasáburgonya, 1 cm vastag.
 - Felmelegítés: 9 teljesítményfokozat, míg az olaj hőmérséklete el nem éri a 180 °C-t.
 - Továbbfőzés: 9 teljesítményfokozat



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001688866 (020901)

hu