



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



Indukciós főzőlap

PXY8..D...

[hu] Használati útmutató





Tartalomjegyzék

1	Biztonság	2	15	Beállítások átvétele	12
2	Dologi károk elkerülése	4	16	Assist	12
3	Környezetvédelem és takarékoság	5	17	Vezeték nélküli főzőszenzor	16
4	Megfelelő edények	5	18	Gyerekzár	18
5	Ismerkedés	6	19	Törlési védelem	18
6	Az első használat előtt	7	20	Egyedi biztonsági lekapcsolás	19
7	A kezelés alapjai	7	21	Alapbeállítások	19
8	FlexInduction	9	22	Edényteszt	20
9	MoveMode	9	23	Tisztítás és ápolás	21
10	Kibővített FlexInduction főzőlap	10	24	Zavarok elhárítása	21
11	Időfunkciók	10	25	Ártalmatlanítás	23
12	PowerBoost	11	26	Vevőszolgálat	24
13	PanBoost	11	27	Próbaételek	24
14	Melegen tartási funkció	12			

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 Rendeltetésszerű 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 orvostechnikai eszközt (például szívritmus-szabályozót vagy defibrillátort) visel, ellenőrizze, hogy orvosa megfelel-e az Európai Közöségek 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 fogantyúval rendelkező edényeket használ, akkor jelen induk-

ciós főzőfelület előírás szerű 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 sérülés veszélye!

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

- ▶ 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 tárgyat, 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.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon sérült 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 24*

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 hőforrástól 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 ütődjön 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 lera-kóhelyként.
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.

Sérülések	Ok	Teendő
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereken.	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 tár-

gyakat 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 teljesítményfokozatra.

- ✓ Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

4 Megfelelő edények

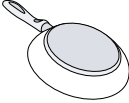
Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna

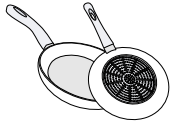
méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

4.1 Edények méretei és tulajdonságai

Az edény megfelelő felismeréséhez figyelembe kell venni az edény méretét és anyagát. Minden edény alja legyen teljesen egyenes és sima.

Ellenőrizze a főzőedény alkalmasságát a Edényteszt használatával.

Főzőedény	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.
	Ferromágneses edények zománcozott acélból vagy öntöttvasból, illetve speciális nemesacél indukciós edények.	Ez az edény gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
Alkalmas	Az alj nem teljesen ferromágneses.	Ha a ferromágneses terület átmérője kisebb az edény aljánál, akkor csak a ferromágneses felület melegszik fel. A hő így nem oszlik el egyenletesen.
		

Főzőedény	Anyagok	Tulajdonságok
	Alumínium részekkel rendelkező edényalj.	Ezek az edényaljak 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 főzőfelület és az edény között egyáltalán ne használjon adapterlapokat.
- Ne melegítsen üres edényt, illetve ne használjon vékony aljú edényt, mivel túlságosan felmelegedhet.

5 Ismerkedés

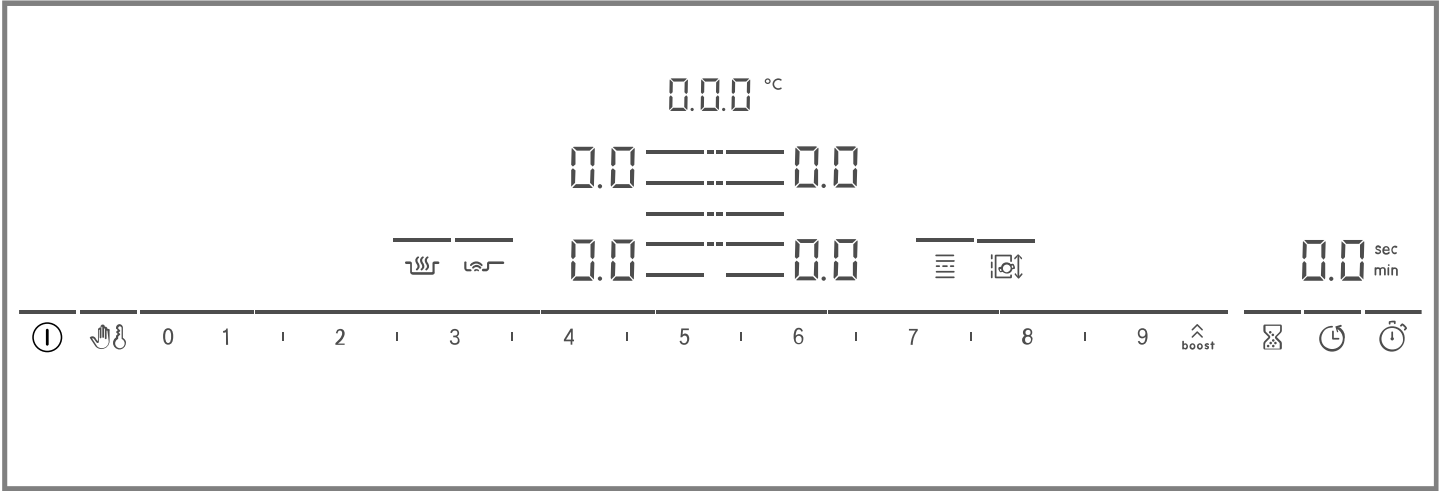
5.1 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan

előnnyel jár, mint például az idő- és energia-megtakarítás 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.

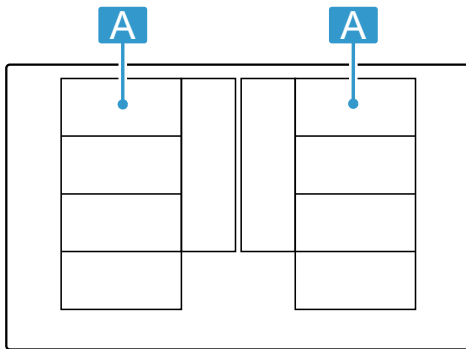
Szenzor	Funkció
①	Főkapcsoló
👤	Törlési védelem
👶	Gyerekzár
0 1 2 3...	Beállítási tartomány
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Jelzőóra
🕒	Kikapcsolás időzítése
🕒	Count-up timer

Szenzor	Funkció
🔥	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

Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
A	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Főzőzóna

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

Terület	Főzőzóna típusa
	Egykörös főzőzóna
	Flex zóna → "FlexInduction", Oldal 9
	Bővített Flex zóna → "Kibővített FlexInduction főzőlap", Oldal 10

5.5 Maradékhő-kijelzés

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

Kijelzés	Jelentés
H	A főzőzóna forró.
h	A főzőzóna meleg.

6 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

6.1 Első tisztítás

Távolítsa el a csomagolóanyag maradványait és nedves kendővel törölje le a felületet. Az ajánlott tisztítószer listáját a hivatalos weboldalunkon találja: www.bosch-home.com.

Ápolással és tisztítással kapcsolatos további információk. → Oldal 21

6.2 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-megtakarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmérséklet, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

6.3 Főzőedény

Az ajánlott főzőedények listáját a hivatalos weboldalunkon találja: www.bosch-home.com.

További információk a megfelelő főzőedénnyel kapcsolatban. → Oldal 5

7 A kezelés alapjai

7.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az ① elemet. Egy hangjelzés hallható. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak. A főzőzónák mellett világít a .
- ✓ A főzőfelület üzemkész.

ReStart

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

7.2 A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Tartsa ujját az ① elemen, amíg kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőzóna ki van kapcsolva.

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

7.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

A főzőzóna 17 teljesítményfokozattal rendelkezik, melyeket 1 és 9 között közttes 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.

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 maradékhő-kijelzés.

7.4 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. Előmelegítéshez állítsa be a 8 - 9-es teljesítményfokozatot.

		⌚ min
Olvasztás		
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
Főtt virsli ¹	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Felvert szószok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Forrázás, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiséggel	2.5 - 3.5	15 - 30
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Tészta ¹	6 - 7	6 - 10
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Egytálétel kuktában	4.5 - 5.5	-
Párolás		
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt ²	3 - 4	50 - 60

¹ Fedő nélkül
² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

		⌚ min
Párolás/sütés kevés zsiradékkal ¹		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm vastag)	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepirítása	7 - 8	10 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Sütés bő olajban, 150-200 g adagonként 1-2 l olajban, adagonként sütve ¹		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtesztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4 - 5	-

8 FlexInduction

A rugalmas főzőzóna lehetővé teszi, hogy tetszés szerint bármilyen formájú és nagyságú főzőedényt elhelyezhesen rajta. Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

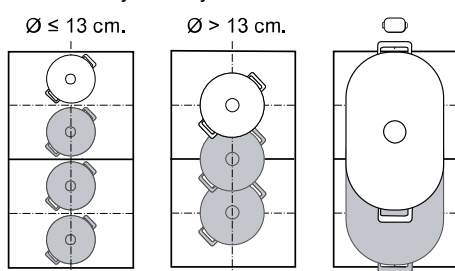
8.1 Az edények elhelyezése

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

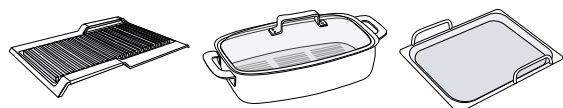
Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:



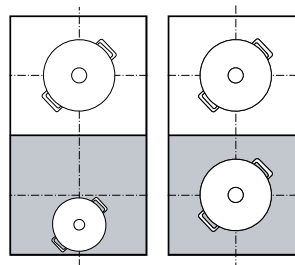
- Hosszúcsőű főzőedény ajánlott



Két különálló főzőzónaként

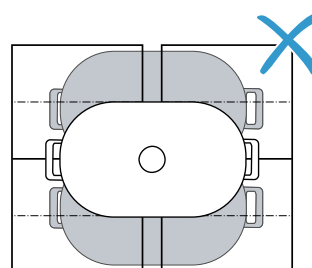
Kizárólag két főzőedénnyel történő főzéshez ajánlott.

Az előlő 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.



8.2 FlexInduction bekapcsolása

- Tegye az edényt a főzőzónára.
 - Válassza ki a főzőzónát.
- Az edény méretétől és helyzetétől függően a főzőzónák automatikusan szétválnak vagy összekapcsolódnak.
 - A Flex zóna össze van kötve és a világít.

Megjegyzések

- A szimbólum megnyomásával kézzel módosíthatja a főzőzóna beállításait.
- Módosíthatja a rugalmas főzőzóna alapkonfigurációját. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → Oldal 19
- 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 főzési fokozattal felfűt.

9 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.

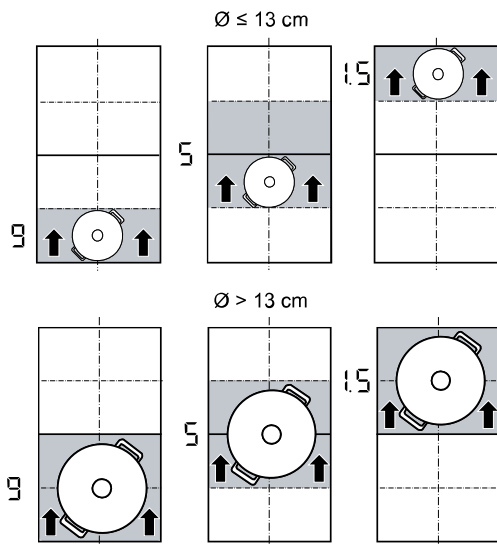
9.1 Az edények elhelyezése és eltolása

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

- Elölő terület = 9 főzési fokozat

- Középső terület = 5 főzési fokozat
- Hátsó terület = 1 főzési fokozat

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → Oldal 19.



9.2 MoveMode bekapcsolása

Előfeltétel: 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, amelyiken 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.

9.3 MoveMode kikapcsolása

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

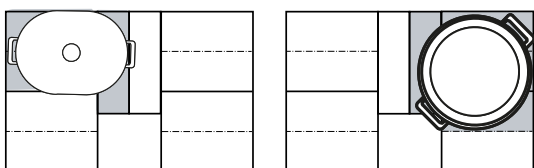
10 Kibővített FlexInduction főzőlap

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

10.1 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:



10.2 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.

10.3 Kibővített FlexInduction főzőlap kikapcsolása

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

11 Időfunkciók

A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzóra
- Count-up timer

11.1 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.

- Erősítse meg a ☺ gombbal.
- ✓ A főzési idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha a főzési idő letelt, a főzőzóna kikapcsol és hangjelzés hallható.

Megjegyzések

- Ha beprogramozott egy főzési időt egy főzőzónához, amelyhez a PerfectFry Sensor aktiválva van, úgy a főzési idő csak akkor kezd lefutni, ha a készülék elérte a kiválasztott hőmérséklet-fokozatot.
- 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

- Válassza ki a főzőzónát és érintse meg a(z) ☺ elemet.
- Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a(z) ⏸ lehetőséget az idő törléséhez.
- Erősítse meg a ☺ gombbal.

11.2 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

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

JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

- Érintse meg az ☺ elemet.
- Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a ⏸ lehetőséget az idő törléséhez.
- Erősítse meg a ☺ gombbal.

11.3 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.

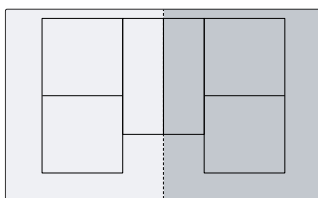
Count-up timer kikapcsolása

- Érintse meg a(z) ☺ elemet. A stopper megáll. Az időzési kijelzések tovább világítanak.
- Érintse meg a(z) ☺ elemet. A kijelzők kialszanak.

12 PowerBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban forral fel nagy vízmennyiségeket, mint a következővel: 9.

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



12.1 PowerBoost bekapcsolása

- Válassza ki a főzőzónát.

- Koppintson az  ikonra. A  kijelzés világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

12.2 PowerBoost kikapcsolása

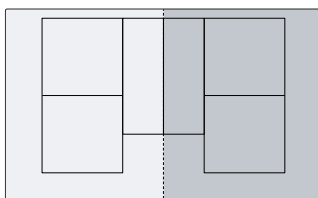
- Válassza ki a főzőzónát.
- Koppintson az  ikonra. A  kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: 9.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

13 PanBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a következővel: 9.

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



13.1 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.

13.2 PanBoost bekapcsolása

- Válassza ki a főzőzónát.
- Koppintson kétszer az  elemre. A  világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

13.3 PanBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.

2. Koppintson az  ikonra. A **Pb** kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: 9.

✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

14 Melegen tartási funkció

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

14.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.
 2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a  szimbólumot.
A **LT** világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

14.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Érintse meg a  ikont.
Az **LT** kialszik.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

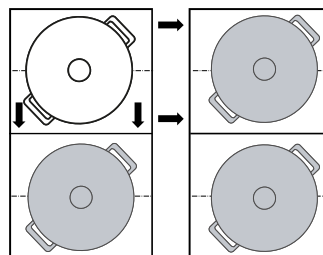
15 Beállítások átvétele

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

15.1 Beállítások átvétele

Előfeltétel: 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 **LT** szimbólum.

2. A beállítások átvételéhez válassza ki az új főzőzónát. A készüléke az eredeti főzőzóna teljesítményfokozatát a következőre állítja be: .
- ✓ 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.

16 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.

16.1 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  szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.

Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

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

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

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

PerfectFry Sensor bekapcsolása

1. Tegye az üres főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az  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 ételválasztékhoz ideális hőmérsékletfokozatot mutatja. A hőmérséklet  és a főzési idő  min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

		 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

		 min
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag	5	10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag	5	20-30
Szárnys 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
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, pirított 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 tekerics	4	10-30
Pástétomok, krokett	5	3-8

Mártások

Paradicsomszósz	1	25-35
Besamelmártás	1	10-20
Sajtmártás	1	10-20
Édes mártások	1	15-25
Mártások, redukció	1	25-35

	⌚	⌚ min
Továbbiak		
Rántott sajt	3	7-10
Kruton	3	6-10
Pirított kenyér	4	4-8
Száraz készételek	1	5-10
Mandula, dió, fenyőmag, pirított	4	3-15
Pattogatott kukorica	5	3-4

16.2 PerfectCook Sensor

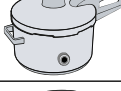
Ezzel a funkcióval az ételeket felmelegítheti, forralhatja, megfőzheti, párolhatja, kuktában készítheti vagy egy serpenyőben bő olajban kisűtheti, ellenőrzött hőmérséklet mellett.

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.

Fo-ko-zat	Hőmér-séklet	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	

Útmutatás a PerfectCook Sensor funkcióhoz

- 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 elkezd 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

Előfeltétel: Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort.

- Helyezze fel a vezeték nélküli főzőszenzort az edényre.
- Helyezzen egy kellő mennyiségű folyadékot tartalmazó edényt a kívánt főzőzónára, és fedje le.
- 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.
- 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.
- A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. Főzés közben hagyja az edényen a fedőt.

PerfectCook Sensor kikapcsolása

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

Megjegyzések

- A főzési funkciók ismételt bekapcsolásához várjon kb. 10 percet.
- A Bluetooth®-kapcsolat kikapcsol a főzőfelület szétválasztásakor és az energiatakarékos módba kapcsoláskor.

Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectCook Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérséklet-fokozatot tartalmazza. A  °C és a  min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

Felmelegítés és melegen tartás

	⌚ °C	⌚ min
Pörkölt melegítése	70	10-20
Forralt bor melegítése	70	5-15

- Puhára párolás

	⌚ °C	⌚ 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

	⌚ °C	⌚ min
Polenta	90	3-8
Darakása	90	5-10
Levesek		
Krémlevesek, porból	90	10-15
Desszert		
Tejberizs	90	40-50
Zabkása	90	10-15
Csokoládépuding	90	3-5
Továbbiak		
Tej	90	3-10

- Főzés

	⌚ °C	⌚ min
Hús		
Húsgombóc	100	20-30
Tyúk	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
Csicseriborsó	100	60-90
Borsó	100	15-20
Lencse	100	45-60

Burgonya

Gnocchi	100	3-6
Burgonya, főtt	100	30-45
Édesburgonya	100	30-45

Tészta és gabonafélék

Durumtésztá	100	7-10
Friss tésztafélek	100	3-5
Teljes kiőrlésű tészta	100	7-10
Durumtésztá, 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

Desszert

Kompót	100	15-25
--------	-----	-------

Mélyhűtött termékek

Zöldbab	100	15-30
---------	-----	-------

Főzés kuktában

	⌚ °C	⌚ min
Hús		
Tyúk	120	15-25

	⌚ °C	⌚ min
Borjú	120	15-25

Zöldségek és hüvelyesek

Zöldségek	120	3-6
Csicseriborsó	120	25-35
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

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

Desszert

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

Mélyhűtött termékek

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

16.3 Vezeték nélküli főzőszensor

A 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 **OFF** alapbeállítást. Alapbeállítások
→ Oldal 19
- ✓ A - világít.
- Válassza ki a főzőzónát, amelynek kijelzője világítani kezd. Egy hangjelzés hallható. A villóg.
- 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 – Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot. Ha az eredmény továbbra is !, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.
⚠ 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 főzőszensor közepét. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot. – A vezeték nélküli főzőszensor eleme lemerült. Cserélje ki az elemet, állítsa vissza alaphelyzetbe a vezeték nélküli főzőszenzort, és ismétlje meg a párosítási folyamatot.

Vezeték nélküli főzőszensor visszaállítása

1. Nyomja meg kb. 8-10 másodpercre a vezeték nélküli főzőszensor közepét.
- ✓ A folyamat közben a vezeték nélküli főzőszensor LED-kijelzője háromszor felvillan.
 - ✓ A visszaállítás a LED harmadik felvillanásakor kezdődik.

2. Most már ne nyomja meg a vezeték nélküli rádiós főzőszensor közepét.
- ✓ Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli főzőszensor 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 **c 4** alapbeállítást. Alapbeállítások

→ Oldal 19

Magasság	Beállítási érték c 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

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

17 Vezeték nélküli főzőszensor

A PerfectCook Sensor használatához szerezzen be egy vezeték nélküli főzőszenzort.

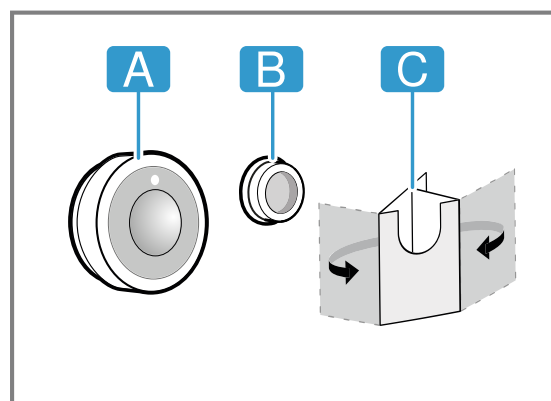
A vezeték nélküli főzőszenzort beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy www.bosch-home.com szaküzletben.

17.1 A csomag tartalma

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

- **A** Vezeték nélküli főzőszensor
- **B** Szilikontapasz

- **C** Sablon



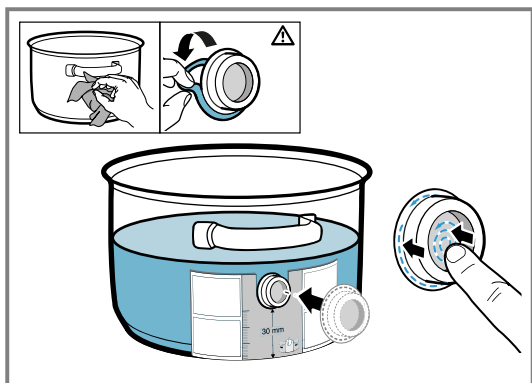
17.2 A szilikontapasz rögzítése

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 szil-

¹ Alapbeállítás

ikontapaszt megfelelő magasságban a főzőedény külsejére.



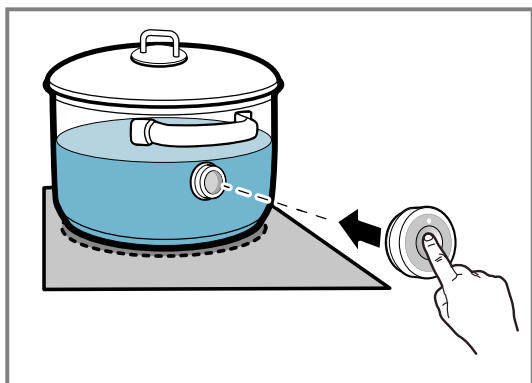
3. A szilikontapasz teljes felületét és a belső részét is nyomja oda.
4. A ragasztót hagyja száradni egy órán át. Ez idő alatt ne használja vagy mossa le a főzőedényt.

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.

17.3 Vezeték nélküli főzőszensor felhelyezése

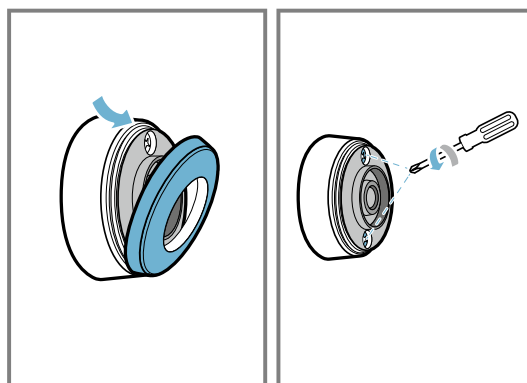
1. Mielőtt a főzőszenzort felhelyezi, ellenőrizze, hogy a szilikontapasz teljesen száraz-e.
2. A főzőszenzort úgy helyezze a szilikontapaszra, hogy az tökéletesen illeszkedjen.



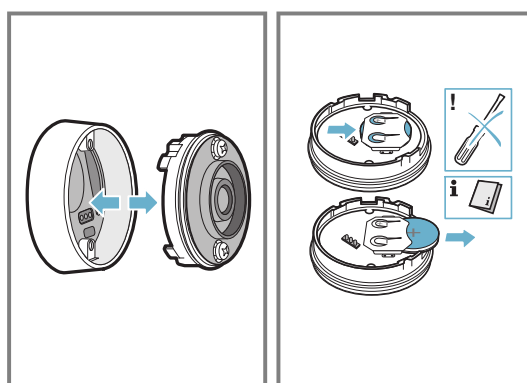
17.4 Az elem cseréje

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

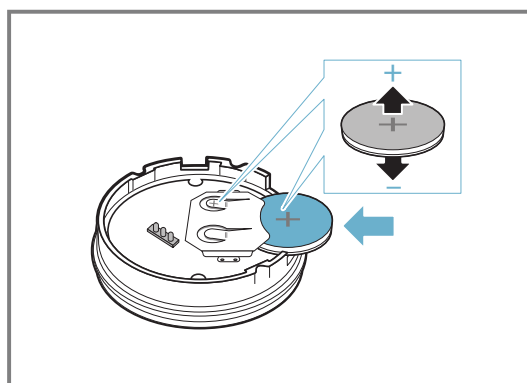
1. Távolítsa el a szilikonborítást a főzőszensor házának alsó részéről, és egy csavarhúzó segítségével távolítsa el mindkét csavart.



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



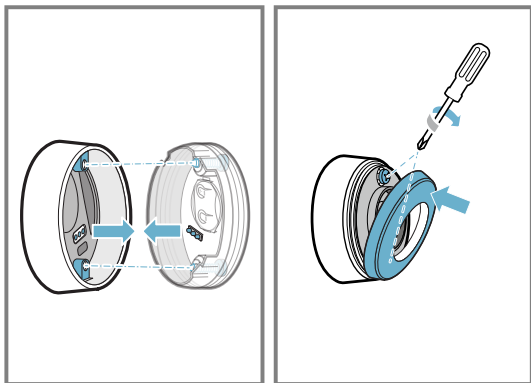
3. Helyezzen be egy új elemet és vegye figyelembe a polaritásra vonatkozó utasítást. Csak CR2032 típusú, kiváló minőségű elemeket használjon.



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

4. Csukja vissza a főzőszensor 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 főzőszensor házának alsó részére.



17.5 Tisztítás

Főzőszensor

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

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

Szilikontapasz

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

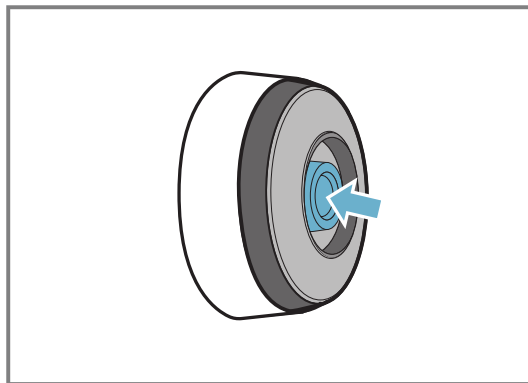
Megjegyzés: A szilikontapaszos edényt ne áztassa hosszabb ideig mosogatószeres vízben.

A vezeték nélküli főzőszensor ablaka

Tartsa tisztán és szárazon az ablakot. Nagyon fontos:

1. Rendszeresen távolítsa el a ráfröccsenő zsírt és a szennyeződések.

2. A tisztításhoz használjon kendőt vagy vattapálcikát, illetve ablakmosószert.



Megjegyzések

- A főzőfelület tisztításához ne használjon kemény és durva tárgyakat, például súrolókefét vagy dörzsszivacsot, illetve súrolószert.
- A vezeték nélküli főzőszensor ablakát ne érintse meg az ujjával, hogy ne szennyezze be vagy karcolja össze azt.

17.6 Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a vezeték nélküli főzőszennel 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 licencszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és kereskedelmi név a mindenkori cége tulajdonát képezi.

18 Gyerekzár

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

18.1 Gyerekzár bekapcsolása

Előfeltétel: 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.

18.2 Gyerekzár kikapcsolása

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

18.3 Automatikus gyerekzár

A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát.

A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 19*

19 Törlési védelem

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

19.1 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.

19.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

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

20 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 tetőszögletes gombot.

21 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

21.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
<i>c 1</i>	Gyerekzár	<i>0</i> – Manuális. ¹ <i>1</i> – Automatikus. <i>2</i> – Kikapcsolva.
<i>c 2</i>	Akusztikus jelzések	<i>0</i> – A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. <i>1</i> – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. <i>2</i> – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. <i>3</i> – Minden hangjelzés be van kapcsolva. ¹
<i>c 3</i>	Energiafogyasztás kijelzése A főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.	<i>0</i> – Kikapcsolva. ¹ <i>1</i> – Bekapcsolva.
<i>c 4</i>	Beállítás kiválasztása a tengerszint feletti magasságnak megfelelően:	<i>1-2</i> – Csökkentés. <i>3</i> – Alapbeállítás. <i>4-9</i> – Növelés.
<i>c 5</i>	A főzési zónák automatikus kikapcsolása.	<i>00</i> – kikapcsolva. ¹ <i>01-99</i> – Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
<i>c 6</i>	Időzítés vége hangjelzés időtartama	<i>1</i> – 10 másodperc ¹ <i>2</i> – 30 másodperc <i>3</i> – 1 perc
<i>c 7</i>	Teljesítménykorlát Igény szerint lehetővé teszi a főzőlap összteljesítményének korlátozását, ha szükséges, az elektromos hálózat tulajdonságai alapján. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függnének (lásd a típustáblán). Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a <i>_</i> szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.	<i>0</i> – Kikapcsolva. ¹ A főzőfelület maximális teljesítménye. <i>1</i> – 1000 W. Legkisebb teljesítmény. <i>1.5</i> – 1500 W. ... <i>3</i> – 3000 W. 13 amper esetén ajánlott <i>3.5</i> – 3500 W. 16 amper esetén ajánlott. <i>4</i> – 4000 W. <i>4.5</i> – 4500 W. 20 amper esetén ajánlott. ... <i>9</i> – A főzőfelület maximális teljesítménye.
<i>c 11</i>	MoveMode Lehetővé teszi a rugalmas főzőzóna három főzőfelülete alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatának megváltoztatását.	<i>9</i> – Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az első főzőzónához. <i>5</i> – Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzőzónához. <i>1.5</i> – Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzőzónához.

¹ Gyári beállítás

Kijelzés	Beállítás	Érték
	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.	
	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.	– Nem alkalmas. – Nem optimális. – Alkalmas.
	FlexInduction Változtassa meg flex zónák bekapcsolási módját.	– Két különálló főzőzónaként. ¹ – Egy összefüggő főzőzónaként.
	A vezeték nélküli főzőszensor összekapcsolása a főzőlappal.	– Hibátlan csatlakoztatás. – Hibás csatlakoztatás átviteli hiba miatt. – Hibás csatlakoztatás a főzőszensor hibája miatt.
	Gyári beállítások visszaállítása	– Egyéni beállítások ¹ . – Gyári beállítások.

21.2 Az alapbeállításokhoz

Előfeltétel: 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.

21.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

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

22 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 19

22.1 Edényteszt elvégzése

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

1. A szobahőmérsékletű edényt tölts 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.

22.2 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.

¹ Gyári beállítás

A funkció bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

23 Tisztítás és ápolás

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

23.1 Tisztítószer

Megfelelő tisztítószer és üvegkaparó az ügyfélszolgálaton, az online-shopban vagy a kereskedésekben 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 mosogatószer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Agresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsot
- Nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

23.2 A főzőlap tisztítása

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

Előfeltétel: A főzőfelület legyen hideg. Csak cukor, rizs-keményítő, 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.

23.3 Profilok tisztítása

Használat után tisztítsa meg a profilokat, ha azokon szennyeződés vagy foltok találhatók.

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

1. Meleg, szappanos vízzel és puha kendővel tisztítsa meg.
Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőkendővel törölje szárazra.

24 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ "Vevőszolgálat", Oldal 24

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.

24.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőknél megjelenik az *E* elem, tartsa lenyomva 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 kijel-

zés, értesítse a vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.

- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol energiatakarékos módba.
- Annak érdekében, hogy a készülék elektromos alkatrészeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos impulzusoktól, a főzőlap képes a teljesítményfokozat átmeneti csökkentésére.

24.2 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, F 4, 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.
<i>F0</i>	Beállítások átvétele nem aktiválódik. ▶ A hiba kijelzésének befejezéséhez érintsen meg egy tetszőleges gombot. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele funkció használata nélkül. Hívja a vevőszolgálatot.
<i>F9</i>	A kibővített Flex zóna nem kapcsol be. ▶ Erősítse meg a hibakijelzést egy tetszőleges szenzor megérintésével. A fennmaradó főzőzónákon folytathatja a főzést. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.
<i>F8</i>	A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt. ▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot és kapcsolja ki a kijelzőt.
<i>E8202</i>	A főzőszenzor túlmelegedett és a főzőzóna kikapcsolt. ▶ Várjon, amíg a főzőszenzor megfelelően lehűl, majd kapcsolja be a funkciót.
<i>E8203</i>	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.
<i>E8204</i>	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 17
<i>E8205</i>	Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral. ▶ Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
<i>E8206</i>	A főzőszenzor tönkrement/meghibásodott. ▶ Forduljon a műszaki vevőszolgálatához.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A vezeték nélküli főzőszensor kijelzője nem világít.	A vezeték nélküli főzőszensor nem reagál, a kijelző pedig nem világít. ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben találhatóak: . → "Az elem cseréje", Oldal 17 ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszensor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszensor a főzőlappal. További információk a következő fejezetben találhatóak: . → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszensor", Oldal 15 ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.
A szenzor kijelzője kettőt villan.	A főzőszensor 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 17
A szenzor kijelzője hármát villan.	Megszakadt a kapcsolat a főzőszensorral. ▶ Tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszensor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszensor a főzőlappal. További információk a következő fejezetben találhatóak: . → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszensor", Oldal 15
E 9000/E9010	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
U400/E9011	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 percben érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt. A bemutató mód már nem aktív.
-	Gyerekszár be van kapcsolva. ▶ Gyerekszár kikapcsolása

24.3 A készülék normál zörejei

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

25 Ártalmatlanítás

25.1 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 villamossági 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.

25.2 Akkumulátorok/elemek ártalmatlanítása

Az akkumulátorokat/elemeket környezetbarát újrahasznosítás céljából adja le. Ne dobja az akkumulátorokat/elemeket a háztartási hulladék közé.

- ▶ Gondoskodjon az akkumulátorok/elemek környezetbarát ártalmatlanításáról.

26 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 garancia időtartamáról és garanciális feltételekről a mellékelt, szervizelhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül, vevőszolgálatunktól, kereskedőjénél vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.

Ha a vevőszolgálatához fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét a mellékelt, szervizelhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül tekintheti meg.

A(z) (EU) 66/2014 és (EU) 2023/826 rendelet szerinti információkat online a www.bosch-home.com címen, készüléke termékoldalán és szervizoldalán a használati útmutatók és kiegészítő dokumentumok között találja.

26.1 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 19* jeleníthető meg.

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

27 Próbaételek

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

27.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

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

27.2 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

27.3 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

27.4 Besamel mártás

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

Besamel mártás készítése

1. Olvassza meg a vajat, 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 besamel mártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőzónán.
 - ▶ Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat

27.5 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

27.6 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

27.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint

Víz hőmérséklet: 20 °C

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

27.8 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

27.9 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

27.10 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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



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



9001688869 (050422) REG25

hu