



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



Indukciós főzőlap

PXX9..K...

[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	Az első használat előtt.....	9
7	A kezelés alapjai.....	9
8	FlexInduction.....	11
9	MoveMode.....	12
10	Időfunkciók.....	13
11	PowerBoost.....	13
12	PanBoost.....	14
13	Melegen tartási funkció.....	14
14	Beállítások átvétele.....	14
15	Assist.....	15
16	Vezeték nélküli főzőszenzor.....	18
17	Ételsegéd.....	20
18	Gyerekszár.....	21
19	Törlési védelem.....	21
20	Egyedi biztonsági lekapcsolás.....	21
21	Alapbeállítások.....	21
22	Edényteszt.....	22
23	Home Connect.....	22
24	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés.....	24
25	Tisztítás és ápolás.....	25
26	Zavarok elhárítása.....	26
27	Ártalmatlanítás.....	28
28	Megfelelőségi nyilatkozat.....	28
29	Vevőszolgálat.....	28
30	Próbaételek.....	29

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 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 kivá-

lasztva, 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 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 vagy a készülék vezetéke megsérül, egyedi hálózati csatlakozóvezetékre vagy egyedi készülékvezetékre 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 biztosítékszekerényben 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 biztosítékszekerényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 28*

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	Felületek 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 ütdödjön az üvegeknek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.

Sérülések	Ok	Teendő
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 lelakóhelyként.
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

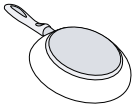

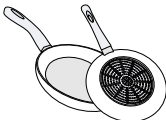
Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

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. Ezzel kapcsolatos további információkat itt talál:

→ "Edényteszt", Oldal 22.

Főzőedény	Anyagok	Tulajdonságok
Ajánlott főzőedény 	Nemesacél edény többrétegű talppal, amely jól eloszlatja a hőt. Ferromágneses edények zománcozott acélból vagy öntöttvasból, illetve speciális nemesacél indukciós edények.	Ez az edény egyenletesen oszlatja el a hőt, gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető. Ez az edény gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
Alkalmas  	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 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.	

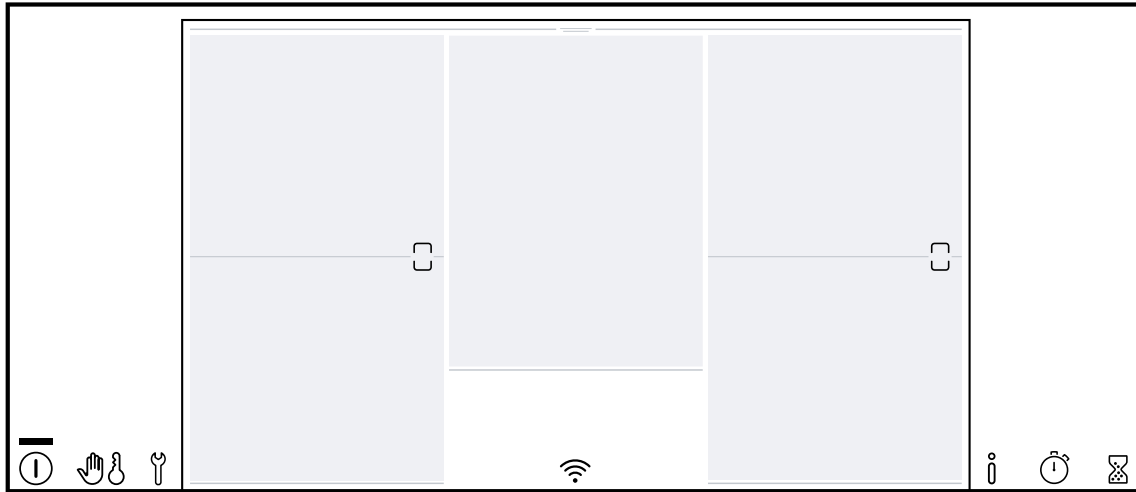
Megjegyzések

- 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 Kezelőmező

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



Megjegyzések

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

Érintőgombok

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

Gomb	Funkció
①	Főkapcsoló
✋	Törlési védelem Gyerekszár
🔑	Alapbeállítások
ℹ️	Információ menü
⌚	Count-up timer
⌛	Jelzőóra
☞/☜	FlexInduction
0....Boost	Beállítási tartomány <ul style="list-style-type: none"> ■ ⏸ Kikapcsolás időzítése ■ 1....9 főzési fokozat ■ 🔥 Melegen tartási funkció ■ ⚡ PowerBoost ■ 🍳 PanBoost
menu	Főzési módok menü <ul style="list-style-type: none"> ■ 🍲 Főzési fokozatok ■ 🔄 MoveMode ■ 🍷 PerfectFry Sensor ■ 🍳 PerfectCook Sensor ■ 🍷 Ételsegéd

A Home Connecttel kapcsolatos gombok

Amint létrejött a kapcsolat a Home Connecttel, az alábbi gombok elérhetőek:

Gomb	Funkció
📶	Összekapcsolhatóság

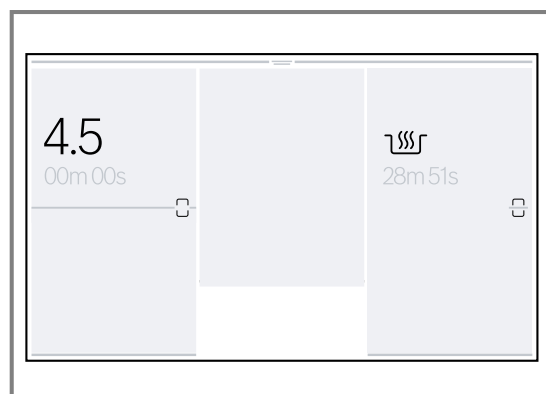
Gomb	Funkció
🌀	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés
auto 🌀	Szenzoros elszívóvezérlés
☀️	Elszívó világítása

5.2 Érintőkijelző

Az érintőkijelzővel egyszerű és intuitív módon kezelheti a készüléket.

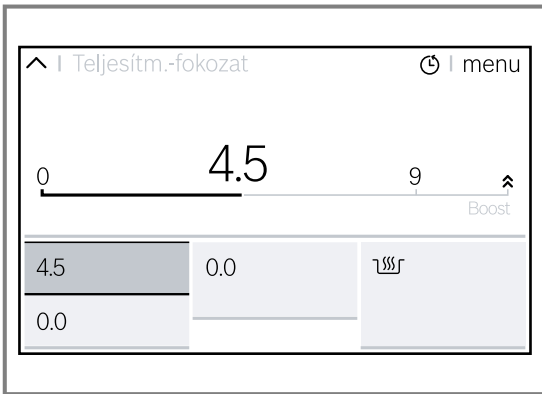
Főoldal

A főoldalon megjelenik mindazon főzőzónák áttekintése, amelyekkel az adott főzőlap rendelkezik. Az aktív főzőzónáknál megjelennek a főzési módok, a főzési fokozatok és az időfunkciók.



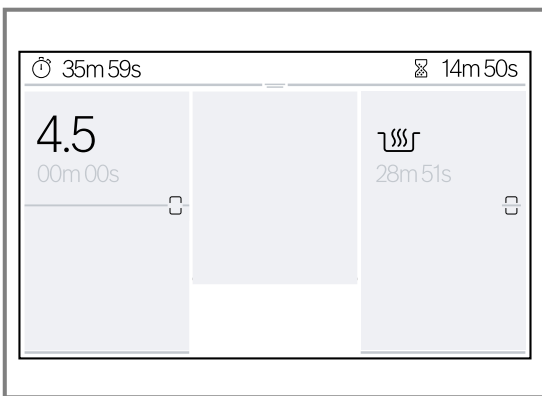
Beállítási tartomány

Ezzel a funkcióval állíthatja be a főzési fokozatot, a főzési idő programozását, illetve a különféle főzési módokat a kiválasztott főzőzónához.



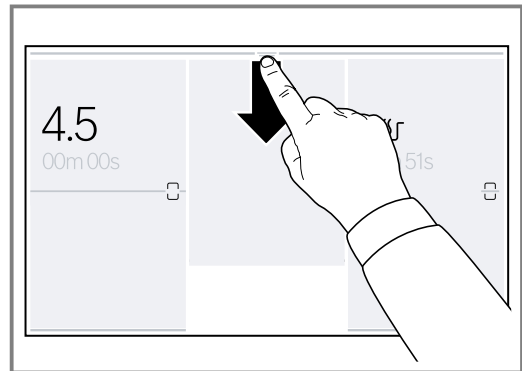
Állapotsor

A kijelzett információk a megadott beállításoktól függően változnak: jelzőóra, konyhai óra



Állapotsor megjelenítése

1. Érintse meg a képernyő felső részét, és húzza ujját felfelé vagy lefelé.



- ✓ Megjelenik az állapotsor.
2. Az állapotsor összecsukásához húzza azt felfelé.

Információ menü

A készülékhez vagy az aktuális funkcióhoz kapcsolódó információkat jeleníthet meg.

Információ menü megnyitása

1. Érintse meg a(z) **i** elemet.
 2. Érintse meg néhány másodpercig a kívánt funkciót.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy információs ablak, benne az aktuális funkció leírásával.
3. A főoldalra való visszatéréshez érintse meg a **^** szimbólumot.

Főzési módok menü

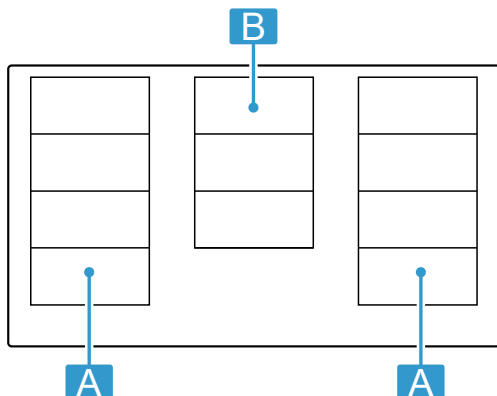
A főzőfelület különféle főzési módokkal rendelkezik.

Ennek eléréséhez érintse meg az menu elemet a kiválasztott főzőzóna beállítási területén.

Szimbólum	Főzési mód	Funkció
	Teljesítményfokozatok	Főzési fokozat kiválasztása a főzőzónához.
	MoveMode	A főzési fokozat beállítása az edény főzőzóna-helyre való elhelyezésén keresztül.
	PerfectFry Sensor	A megfelelő hőmérséklettel főzön.
	PerfectCook Sensor	Főzés a hőmérséklet automatikus felismerésével a vezeték nélküli főzőszenzor segítségével. A vezeték nélküli főzőszenzor csatlakoztatása után elérhető.
	Ételsegéd	Sütés és főzés az ételek előválasztásával.

5.3 A főzőzónák elosztása

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



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

Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
A	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W
B	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 600 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 11
☐☐☐	Középső egyszerű főzőzóna

5.5 Maradék hő-kijelző

Ha a főzőzónák ki vannak kapcsolva, a zónák kijelzői pirosan világítanak, ameddig a főzőzónák forróak. Ne érintse meg a főzőzónát, amíg a főzőzóna kijelzője pirosan világít.

6 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

6.1 Az első üzembe helyezés

Amikor először kapcsolja be a készüléket, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett nyelv beállítása, mint a főzőlap konfigurációjának első lépése.

Ezeket a beállításokat bármikor megváltoztathatja az alapbeállításokban. → Oldal 21

6.2 Home Connect beállítása

A kapcsolat beállításának elkezdéséhez válassza ki az alapbeállításokban a Home Connect beállítást és kövesse a következő fejezet utasításait:
→ "Home Connect", Oldal 22.

6.3 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.

7 A kezelés alapjai

7.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z) ① elemet.
Figyelmeztető hangjelzés hangzik fel és világít az érintőkijelző.
- ✓ A főzőlap használatra kész.

ReStart

- ▶ Ha a kikapcsolást követő 10 percen belül bekapcsolja a készüléket, a főzőlap az addigi beállításokkal kezd el üzemelni. Ezt a funkciót az alapbeállításoknál kapcsolhatja be. → Oldal 21

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 30 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

7.3 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.

- Érintse meg a kívánt főzőzónát.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik a kiválasztott főzőzóna beállítási területe.
- Csúsztassa végig az ujját az adott beállítási területen, majd érintse meg a kívánt főzési fokozatot.
 - ✓ A teljesítményfokozat be van beállítva.
- A főoldalra való visszatéréshez érintse meg újra az aktív főzőzónát.

7.4 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 tálalja 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.
- 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

¹ Fedő nélkül

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

Főzési fokozat módosítása és a főzőzóna kikapcsolása

- Válassza ki a főzőzónát.
- Válassza ki a kívánt főzési fokozatot, vagy állítsa be a programozási területen 0 értékre.
 - ✓ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradék-hő-kijelzés.

Gyors kiválasztás

- Ujját húzza végig jobbra a főzőzónán a 9.0 főzési fokozat beállításához. Ujját húzza végig balra a főzőzónán a 0.0 főzési fokozat beállításához. Ezt a funkciót az alapbeállításoknál kapcsolhatja be.
→ Oldal 21

	☰☰☰	⌚ min
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
Forrzás, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sós burgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
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	3 - 4	50 - 60
Párolás/sütés kevés zsiradékkal ¹		
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

¹ Fedő nélkül

	☰	⌚ min
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	-

¹ Fedő nélkül

	☰	⌚ min
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás	5 - 6	3 - 6

Sütés bő olajban, 150-200 g adagoként 1-2 l olajban, adagoként sütve¹

Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtésztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4 - 5	-

¹ Fedő nélkül

8 FlexInduction

A Flex Zone lehetővé teszi, hogy tetszés szerint bármilyen formájú és nagyságú főzőedényt elhelyezhessen rajta. Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a Flex Zone üzemel, csak az a terület kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

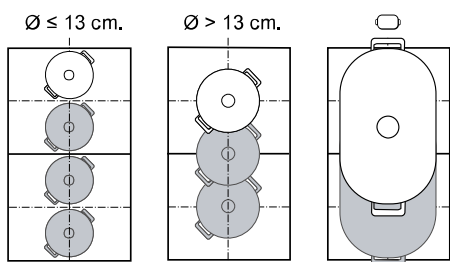
8.1 Az edények elhelyezése

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

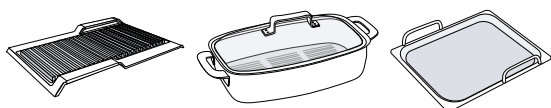
Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:

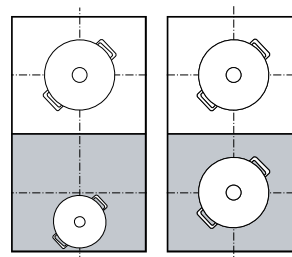


- Hosszúcsás főzőedény ajánlott



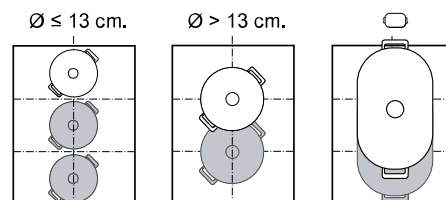
Két különálló főzőzónaként

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



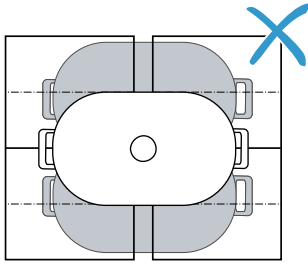
Középső főzőzóna

A rugalmas főzőzóna három induktorból áll, amelyek egyetlen főzőzónaként működnek. Az edények elhelyezése





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 csatlakozás


Alapértelmezés szerint a Flex Zone két független főzőzónaként van felosztva. A főzőzónák összekapcsolásához kapcsolja be a következő funkciót:

1. Helyezze az edényt a főzőzónára.
 2. Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ A(z)  világít. A Flex Zone össze van kötve.

Megjegyzések

- Így módosíthatja a Flex Zone standard beállítását. Ennek módjáról 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.

8.3 FlexInduction leválasztás

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


9 MoveMode

Ezzel a funkcióval megváltoztathatja egy edény főzési fokozatát, egyszerűen csak elcsúsztatva azt a Flex Zone zónán. 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, valamint annak méretétől és elhelyezésétől függ.



Mindegyik főzési terület előre beállított teljesítményfokozattal rendelkezik:

- Első terület = 9,0 főzési fokozat
- Középső terület = 5,0 főzési fokozat
- Hátsó terület =  főzési fokozat

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók a főzési folyamat során. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 21*.

9.2 MoveMode bekapcsolása

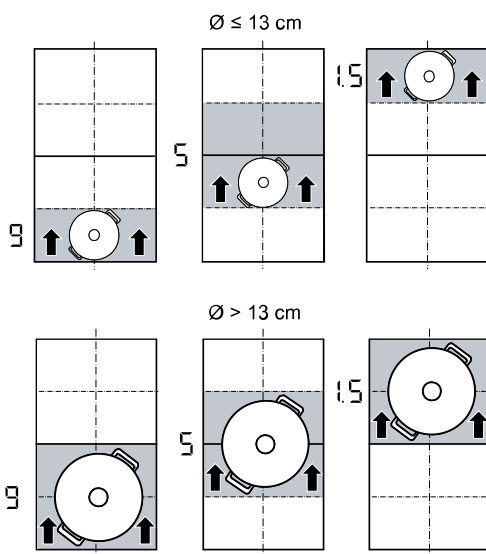
Követelmény: Csak egy edényt helyezzen a Flex Zone zónára.

1. Válassza ki a Flex Zone zónához tartozó két főzőzóna egyikét.
 2. Érintse meg a(z) menu elemet.
 3. Válassza a  lehetőséget
- ✓ A(z)  felvillan.
 - ✓ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: Módosíthatja a felületek teljesítményfokozatait a főzési folyamat során.

9.3 MoveMode kikapcsolása

1. Válasszon egy főzőzónát.
 2. Érintse meg a(z) menu gombot és válasszon egy másik főzési módot.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.



10 Időfunkciók



A főzőlap különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra
- Count-up timer

10.1 Kikapcsolás időzítése

Ezzel a funkcióval egy vagy több főzőzóna főzési idejét programozhatja be. Az idő letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Kikapcsolás időzítése bekapcsolása






1. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot.
 2. Érintse meg a(z)  gombot a beállítási tartományban.
 3. A beállítási tartományban állítsa be az időt.
 4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a(z)  szimbólumot.
- ✓ 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

1. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg a(z)  elemet.
2. Módosítsa a főzési időt a programozási területen, vagy érintse meg az  elemet az idő törléséhez.
3. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg az  elemet.
4. A főoldalra való visszatéréshez koppintson az  majd az  elemre.





10.2 Jelzőóra

A funkcióval bekapcsolhat egy jelzőórát. Ez a funkció a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónákat.

Jelzőóra bekapcsolása

1. Érintse meg a(z)  elemet.
 2. A programozási területen válassza ki a kívánt időt.
 3. Érintse meg az  elemet a beállítás megerősítéséhez.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
 - ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.
4. Érintse meg a(z)  elemet.
 - ✓ A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.


JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

1. Érintse meg a(z)  elemet.
2. Módosítsa az időt a programozási területen, vagy érintse meg az  elemet az idő törléséhez.
3. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg az  elemet.
4. A főoldalra való visszatéréshez érintse meg a  szimbólumot.





10.3 Count-up timer

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

Count-up timer bekapcsolása

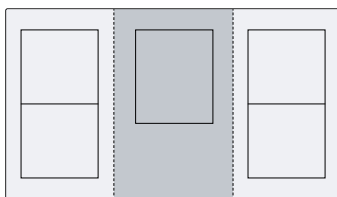
- ▶ Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.

Count-up timer kikapcsolása

1. Érintse meg a(z)  elemet.
2. Érintse meg a(z)  elemet. Az időkijelzés 00m 00s értékre áll.
Az időkijelzés ismételt bekapcsolásához érintse meg az  elemet.
3. A főoldalra való visszatéréshez érintse meg a  szimbólumot.




11 PowerBoost

Ezzel a funkcióval nagy mennyiségű vizet melegíthet meg gyorsabban, mint a 9. teljesítményfokozattal. 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. A beállítási tartományban válassza a Boost lehetőséget, és tartsa lenyomva, amíg világítani nem kezd az  és az  elem.
 3. Ujjának felemelése nélkül válassza a  szimbólumot.
 4. Emelje fel az ujját.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

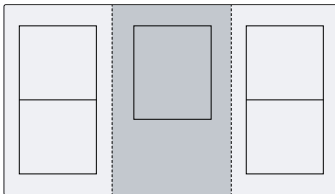
11.2 PowerBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Állítson be a beállítási területen egy másik főzési fokozatot.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

Megjegyzés: Bizonyos körülmények között a funkció automatikusan kikapcsolhat a nyák lap belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

12 PanBoost




Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a 9 főzési fokozattal. 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. A beállítási tartományban válassza a Boost lehetőséget, és tartsa lenyomva, amíg világítani nem kezd az  és az  elem.
 3. Ujjának felemelése nélkül válassza a  szimbólumot.
 4. Emelje fel az ujját.
- ✓ 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. Állítson be a beállítási területen egy másik főzési fokozatot.
- ✓ 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 főzőzónát.
2. Érintse meg a(z)  gombot a beállítási tartományban.

A(z)  világít.

- ✓ A funkció be van kapcsolva.

13.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Állítsa 0-ra.
A  és a főzőzóna kikapcsol.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

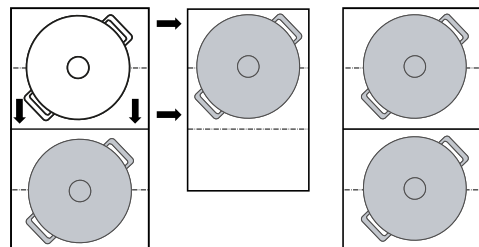
14 Beállítások átvétele

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. Néhány másodperc elteltével megjelenik a kijelzőn az előbeállítások másik főzőzónán való alkalmazásának megerősítése.

2. Erősítse meg a beállításokat.
- ✓ A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza.

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  szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.



Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

Fokozat	Hőmérséklet	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	
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
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. Válasszon egy főzőzónát.

3. Érintse meg a(z) menu elemet és válassza ki a következőt:  PerfectFry Sensor.

4. Válassza ki a kívánt hőmérsékletfokozatot, és a fő nézetbe való visszatéréshez érintse meg a(z)  szimbólumot.

✓ A funkció be van kapcsolva. A hőmérséklet-fokozat és a(z)  kijelzés világít.

✓ A hőmérsékletellenőrző-kijelző egyre pirosabban világít, amíg a készülék el nem éri a kívánt hőfokot. Ekkor egy hangjelzés hallható.

5. Tegye a serpenyőbe a sütéshez használt zsiradékot és az ételt.

PerfectFry Sensor kikapcsolása



1. Válassza ki a főzőzónát.




2. Állítsa 0-ra.

✓ A funkció ki van kapcsolva.

3. A(z) PerfectFry Sensor funkcióból való kilépéshez érintse meg a(z) menu gombot és válasszon egy másik főzési módot.

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.

-  Sütőserpenyő
-  Teppanyaki
-  Grill-lap

	Főzőedény		 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

	Főző-edény	⌘	⌚ min
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, fűreszes 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 tekercs		4	10-30
Pástétomok, krokett		5	3-8
Mártások			
Paradicsomszósz		1	25-35
Besamel mártás		1	10-20
Sajtmártás		1	10-20
Édes mártások		1	15-25
Mártások, redukció		1	25-35
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

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	


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 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.
4. Érintse meg az menu elemet és válassza ki a következőt: PerfectCook Sensor.
5. Ezután érintse meg a vezeték nélküli főzőszenzor közepét.

6. Válassza ki az elkészíteni kívánt ételnek megfelelő hőmérséklet-fokozatot.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.
 - ✓ A hőmérséklet-fokozat és a  kijelzés világít. A hőmérséklet-kijelző egyre pirosabban világít, amíg a víz vagy olaj el nem éri a megfelelő hőmérsékletet az ételek hozzáadásához. Egy hangjelzés hallható.
7. Vegye le a fedőt a hangjelzés után, és adja hozzá az ételt. Zárt fedővel főzzön.

PerfectCook Sensor kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Állítsa 0-ra.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.
3. A PerfectCook Sensor funkcióból való kilépéshez érintse meg a menu gombot és válasszon egy másik főzési módot.

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
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		
Durumtészta	100	7-10
Friss tésztafélék	100	3-5
Teljes kiőrlésű 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
Desszert		
Kompót	100	15-25
Mélyhűtött termékek		
Zöldbab	100	15-30
Főzés kuktában		
	°C	min
Hús		
Tyúk	120	15-25
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

	⌘ °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
Desszert		
Berliner, fánk vagy amerikai fánk	180	5-10
Mélyhűtött termékek		
Hasábburgonya	180	4-8

15.3 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.

Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort

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

1. Alapbeállítások megnyitása → *Oldal 21*
2. Válassza ki a Főzőszenzor beállítást, és válassza ki az „Új főzőszenzor hozzáadása” opciót.
3. 30 másodpercen belül érintse röviden a vezeték nélküli főzőszenzor közepét.
 - Néhány másodperc elteltével megjelenik a kijelzőn a főzőszenzor és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

Eredmény	
✓ Hibátlan összekapcsolás	A PerfectCook Sensor rendelkezésre áll.

Eredmény	
✗ Hibás kapcsolódás	Kommunikációs hiba <ul style="list-style-type: none"> ■ Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot. Ha az eredmény továbbra is ✗, értesítse a vevőszolgálatot.
✗ Hibás kapcsolódás	Kommunikációs hiba <ul style="list-style-type: none"> ■ Bluetooth-kommunikációs hiba. Ismétlje meg a kapcsolódási folyamatot. ■ A főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem érintette 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 kapcsolódási 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 ki a „Forráspont beállítása” beállítást itt: → *„Alapbeállítások”, Oldal 21.*

A gyári alapbeállítás 200-400 m. Ha a lakóhelye a tengerszint felett ilyen magasan található, akkor ne állítsa be a forráspontot. Egyéb esetben válassza ki a lakóhelye tengerszint feletti magasságának megfelelő beállítást.

Megjegyzés: A 3/100 °C hőmérséklet elegendő a hatékony főzéshez. Intenzívebb főzéshez válasszon kisebb magasságot.

16 Vezeték nélküli főzőszenzor

A PerfectCook Sensor használatához szerezzen be egy vezeték nélküli főzőszenzort.

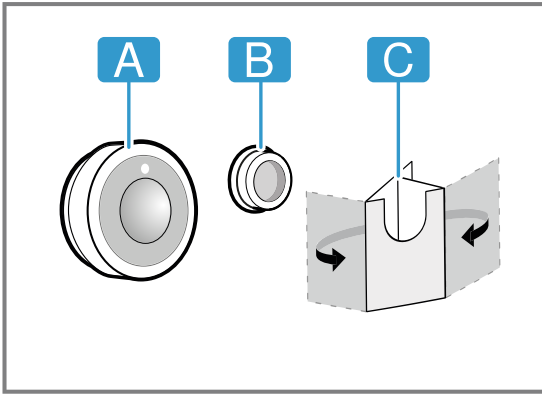
A vezeték nélküli főzőszenzort beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy www.bosch-home.com szaküzletben.

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

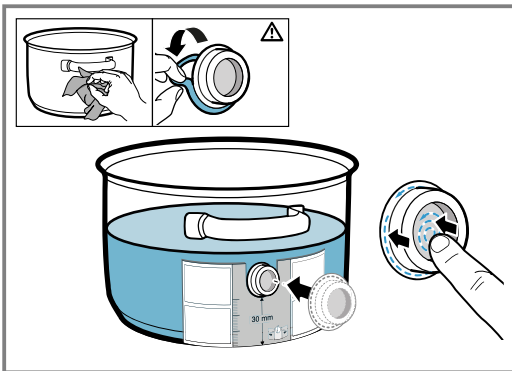
■ **C** Sablon



16.2 A szilikonpasz rögzítése

A szilikonpasz 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 szilikonpaszról. A csomagban található sablon segítségével ragassza a szilikonpaszt megfelelő magasságban a főzőedény külsejére.



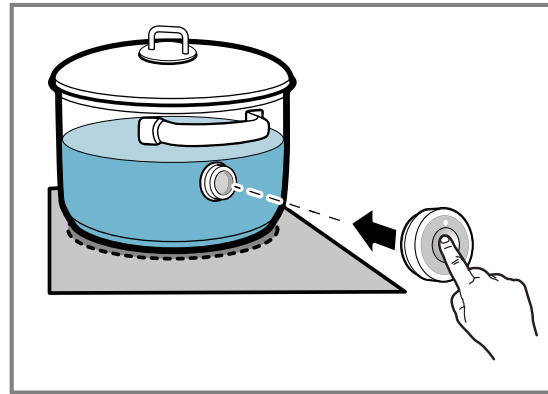
3. A szilikonpasz teljes felületét és a belső részét is nyomja oda.
4. A ragasztót hagyja száradni egy órán át. Ez idő alatt ne használja vagy mossa le a főzőedényt.

Megjegyzés: Ha a szilikonpasz leválik, használjon egy újat. Szükség esetén beszerezhet egy 5 db szilikonpaszból 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 szilikonpaszt, amint megérkezik, azonnal helyezze az edényre.

16.3 Vezeték nélküli főzőszenzor felhelyezése

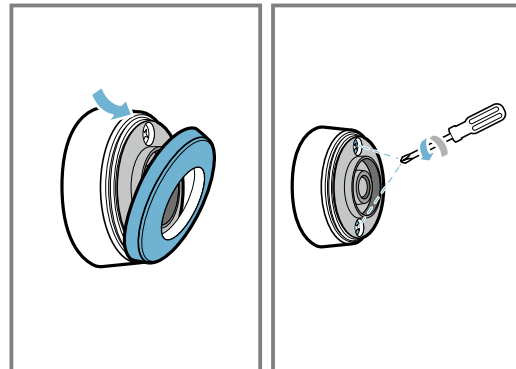
1. Mielőtt a főzőszenzort felhelyezi, ellenőrizze, hogy a szilikonpasz teljesen száraz-e.
2. A főzőszenzort úgy helyezze a szilikonpaszra, hogy az tökéletesen illeszkedjen.



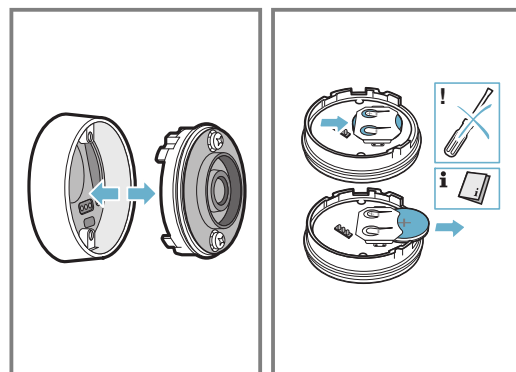
16.4 Az elem cseréje

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

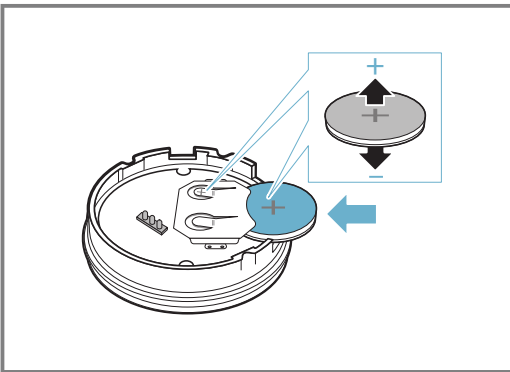
1. Távolítsa el a szilikonborítást a főzőszenzor házának alsó részéről, és egy csavarhúzó segítségével távolítsa el mindkét csavart.



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

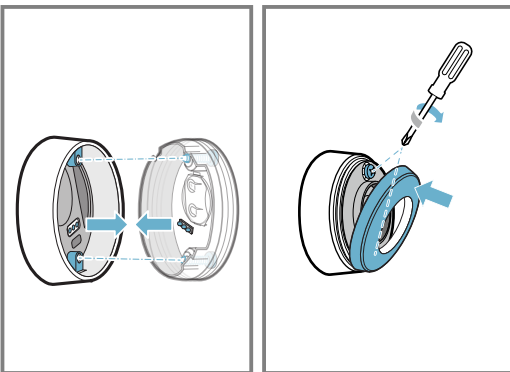


3. Helyezzen be egy új elemet és vegye figyelembe a polaritásra vonatkozó utasítást. Csak CR2032 típusú, kiváló minőségű elemeket használjon.



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.

Szilikontapasz

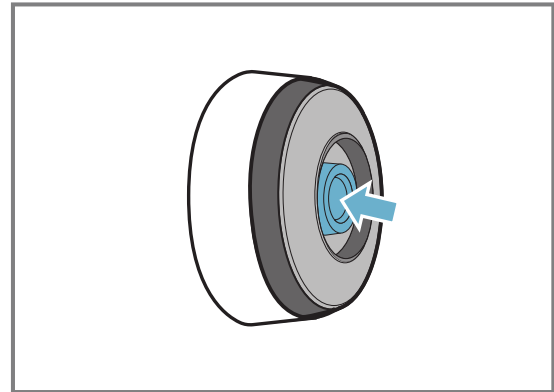
A főzőszenzor felhelyezése előtt tisztítsa és szárítsa meg. Mosogatógépben is tisztítható.

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

A vezeték nélküli főzőszenzor 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 főzőszenzor ablakát ne érintse meg az ujjával, hogy ne szennyezze be vagy károsítsa 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 Ételsegéd

Ezzel a funkcióval minden fajta étel elkészíthető. A készülék kiválasztja az Ön számára optimális beállítást. A(z) PerfectCook Sensor funkcióhoz tartozó receptek csak a vezeték nélküli főzőszenzorhoz való csatlakozás után érhetőek el.

17.1 Kapcsolja be az ételsegédet

1. Válasszon egy főzőzónát.
2. Érintse meg a(z) menu elemet és válassza ki a következőt: .

3. Válassza ki a kívánt programcsoportot és az ételt.
4. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

17.2 Ételsegéd megszakítása



1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Érintse meg a(z) menu gombot és válasszon egy másik főzési módot.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

18 Gyerekzár

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

18.1 Gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: Minden főzőzónát ki kell kapcsolni.

1. Érintse meg a(z)  elemet.
 2. Érintse meg az  elemet, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- ✓ A főzőlap zárolva van.

18.2 Gyerekzár kikapcsolása

- ▶ Vegye figyelembe a kijelzőmezőben megjelenő megjegyzéseket.
- ✓ 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 21*

19 Törlési védelem

Ezzel a funkcióval zárolhatja a kezelőfelületet a tisztítás idejére, hogy ne módosítsa véletlenül a beállításokat. A tisztítás céljából történő zárolás nem befolyásolja a főkapcsoló működését.

19.1 Törlési védelem bekapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z)  elemet. Egy hangjelzés hallható.

- ✓ A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva.
- ✓ 30 másodperc elteltével hangjelzés hallatszik, és a kezelőfelület zárolva lesz.

19.2 Törlési védelem kikapcsolása

A funkció idő előtti befejezéséhez kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

20 Egyedi biztonsági lekapcsolás

Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, a biztonsági funkció aktiválódik. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, és a főzőzóna nem fűt tovább.

A kijelző kikapcsolásához és a főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot.

21 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

21.1 Az alapbeállítások áttekintése

Beállítás	Leírás és opciók
Nyelv	Módosíthatja a készülék kijelzőjének nyelvét.
Home Connect	Ezzel a funkcióval csatlakoztathatja készülékét otthoni hálózatához vagy egy mobilkészülékhez.
Főzőlapfüggő elszívóvezérlés	Ezzel a funkcióval a főzőlapon keresztül kezelheti a páraelszívó egyes funkcióit.
Akusztikus jelzések	Ezzel a funkcióval kiválaszthatja a készülék által kiadott figyelmeztető hangjelzéseket.
A figyelmeztető hangjelzés időtartama	Ezzel a funkcióval módosíthatja a figyelmeztető hangjelzés időtartamát.

Beállítás	Leírás és opciók
Gombhangok	Ezzel a funkcióval kiválaszthatja, hogy a készülék adjon-e ki hangjelzéseket, ha megérinti az érintőkijelzőn lévő gombokat.
Kijelző fényereje	A kijelző fényerejének módosítása.
FlexInduction	Ezzel a funkcióval beállíthatja a főzőlap bekapcsolási módját a főzőlap bekapcsolása után: két különálló főzőzóna vagy egyetlen zóna.
MoveMode	Ezzel a funkcióval módosíthatja a Flex Zone három főzési területéhez előre beállított főzési fokozatokat.
Gyerekzár	Ezzel a funkcióval automatikusan zárolhatja a főzőlapot, hogy a gyermekek véletlenül se működtethessék a készüléket.
Gyors kiválasztás	Ezzel a funkcióval gyorsan bekapcsolhatja a főzési fokozatot a fő kijelzőn.

Beállítás	Leírás és opciók
Márkalógó	Ezzel a funkcióval beállíthatja, hogy a főzőfelület bekapcsolásakor megjelenjen-e a márkalógó.
ReStart	Ezzel a funkcióval beállíthatja, hogy a készülék mennyi ideig jegyezze meg a legutóbb használt beállításokat kikapcsolás után.
Teljesítménykorlát	Ezzel igény esetén az elektromos rendszer adottságai alapján korlátozhatja a főzőlap összteljesítményét. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. A pontos adatokat a típus táblán találja meg. Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a \perp szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.
Energiafogyasztás kijelzése	A főzőzőna be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.
Főzőszenzor	Hozzáadhat egy új, vezeték nélküli főzőszenzort.

Beállítás	Leírás és opciók
Forráspont beállítása	Beállíthatja lakóhelyének tengerszint feletti magasságát annak érdekében, hogy a főzőszenzor pontosabban működjön.
Edényteszt	Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.
Készülékinformációk	Ezzel a funkcióval a készülékre vonatkozó információkat jeleníthet meg.
Gyári beállítások	Az összes módosított beállítás visszaállítása a gyári állapotra.

21.2 Alapbeállítások megjelenítése

Követelmény: Minden főzőzónát ki kell kapcsolni.

1. Érintse meg a(z) \uparrow elemet.
2. Ujját húzva lapozhat a rendelkezésre álló beállítások között.
3. Az almenü megjelenítéséhez és a kívánt lehetőség kiválasztásához érintsen meg egy beállítást. Egy almenüből a \leftarrow szimbólum megérintésével tud visszalépni az előző menüre.
4. Mielőtt kilép az alapbeállításokból, mentse vagy vesse el a beállításokat a megerősítő képernyőnél.
5. Kilépéshez érintse meg az **X** elemet.

22 Edényteszt

A főzőedény minősége erőteljes hatást gyakorol a főzési folyamat sebességére és eredményére.

Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét. Az ellenőrzés előtt győződjön meg arról, hogy az edény aljának mérete megegyezik-e a használt főzőzőna méretével.

Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.

→ *Oldal 21*

22.1 Edényteszt elvégzése

Ha a rugalmas főzőzőna egyetlen főzőzőnánaként van beállítva, akkor csak egy edényt ellenőriz.

1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzőna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Jelenítse meg az alapbeállításokat, és válassza az Edényteszt opciót.
3. Kövesse a kijelzőmezőn megjelenő utasításokat.
✓ 10 másodperc elteltével a főzőzőna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

Megjegyzés: A funkció bekapcsolásához térjen vissza az alapbeállítások menübe és válassza ki a következőt: Edényteszt.

23 Home Connect

Ez a készülék hálózatba kapcsolható. Kapcsolja össze készülékét egy mobil eszközzel, hogy a funkciókat a Home Connect alkalmazással működtesse, az alapbeállításokat módosítsa vagy az aktuális üzemállapotot figyelemmel kísérje.

A Home Connect szolgáltatások nem minden országban állnak rendelkezésre. A Home Connect funkció rendelkezésre állása attól függ, hogy az Ön országában rendelkezésre állnak-e a Home Connect szolgáltatások. Ezzel kapcsolatos információkat itt talál: www.home-connect.com.

A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton. A beállítások elvégzéséhez kövesse a Home Connect alkalmazásban adott utasításokat.

Tippek

- Ehhez tekintse meg a mellékelt Home Connect dokumentációt.
- Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatásokat is.

Megjegyzések

- Ügyeljen a jelen használati útmutatóban található biztonsági előírásokra, és gondoskodjon arról, hogy ezeket akkor is betartsák, ha Ön a Home Connect alkalmazással működteti a készüléket.
→ "Biztonság", *Oldal 2*
- A főzőlapokat nem felügyelet nélküli használatra szánták – a főzési folyamatot szemmel kell tartani. A főzési folyamatot felügyelni kell.

- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.
- A hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.

23.1 Home Connect beüzemelése

Követelmények

- A készülék csatlakoztatva van a hálózatra, és be van kapcsolva.
- Rendelkezik olyan mobileszközzel, pl. okostelefonnal, amelyre az iOS vagy az Android operációs rendszer aktuális verziója van telepítve.
- A mobileszköz és a készülék legyen az otthoni hálózat WLAN-jelének hatótávolságán belül.

1. Töltse le a Home Connect alkalmazást.



2. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást, és olvassa be a következő QR-kódot.



3. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

23.2 A Home Connect-beállítások áttekintése

A főzőlap alapbeállításai megadhatja a Home Connect beállításokat és a hálózati beállításokat. A "Beállítás segéddel" beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap nincs összekapcsolva az otthoni hálózattal. Minden más beállítás csak akkor jelenik meg a főzőlapon, ha már megtörtént a csatlakozás az otthoni hálózathoz.

Beállítás	Leírás és opciók
Beállítás segéddel	A főzőlapot automatikusan vagy manuálisan jelentkeztetheti be az otthoni hálózatba. <ul style="list-style-type: none"> ■ Beállítás a segéddel (automatikus csatlakozás az otthoni hálózathoz).¹ ■ Beállítás a segéddel: nincs WPS funkció (manuális bejelentkezés az otthoni hálózatba).
Csatlakozás az alkalmazáshoz	A főzőlapot egy vagy több Home Connect-fiókkal is összekapcsolhatja.

¹ Gyári beállítás

Beállítás	Leírás és opciók
Beállítás az alkalmazással	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ki: Az alkalmazásban kizárólag a főzőlap aktuális állapota jelenik meg. ■ Be¹: A főzési beállításokat az alkalmazásból is elküldheti a főzőlaphoz. Az elküldött főzési beállításokat meg kell erősíteni a főzőlapon.
Wi-Fi	A főzőlap rádiós modulját kikapcsolhatja, és ezzel megszakíthatja a WLAN-kapcsolatot. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kikapcsolva: A rádiós modul ki van kapcsolva. ■ Bekapcsolva¹: A rádiós modul párosítva van.
Hálózati kapcsolat bontása	Törölheti az otthoni hálózat mentett kapcsolatait. A hálózati kapcsolat akkor is törlődik, ha visszaállítja a főzőlapot a gyári beállításokra.
Készülékinformációk	Információkat jeleníthet meg a hálózatról és a következőkről: Home Connect.

¹ Gyári beállítás

23.3 WLAN-szimbólum

A WLAN-kijelzés a kapcsolat állapotától és minőségétől, valamint a Home Connect-szerver elérhetőségétől függően változik a főoldalon. Ha a szimbólumot legalább 2 másodpercen keresztül nyomva tartja, a kijelzőn megjelenik a szimbólumhoz tartozó leírás.

23.4 Beállítások módosítása a Home Connect alkalmazáson keresztül

A Home Connect alkalmazással módosíthatja a főzőhely beállításait és elküldheti azokat a főzőhelynek.

Követelmények

- A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.
- A főzőfelület Home Connect alkalmazáson keresztüli beállításához be kell kapcsolni a "Beállítás az alkalmazáson keresztül" lehetőséget. Kiszállítási állapotban az alapbeállítás be van kapcsolva. Ha kikapcsolja a beállítások átvitelét, akkor csak a főzőlap üzemi állapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.

1. Végezze el a beállításokat a Home Connect alkalmazásban és küldje el a főzőhelynek. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat. A Home Connect alkalmazásból a főzőfelületre küldött beállításokat a főzőfelületen nyugtáznia kell.
 - ✓ Ha a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, a kijelzőn megjelenik egy üzenet.
2. A beállítás megerősítéséhez koppintson az "Átvétel" lehetőségre.
3. A beállítás elutasításához koppintson az "Elvetés" lehetőségre.

23.5 Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik készülékének aktualizálása, például optimalizálás, hibaelhárítás céljából, biztonsági frissítések, valamint kiegészítő funkciók és szolgáltatások elérése érdekében.

Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect-felhasználó, az alkalmazást telepítette mobil eszközén, és kapcsolódik a Home Connect-szerverhez.

Amint rendelkezésre áll szoftverfrissítés, a Home Connect alkalmazás tájékoztatja Önt, és Ön az alkalmazáson keresztül elindíthatja a szoftverfrissítést. Sikeres letöltést követően a telepítést a Home Connect alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha otthoni WLAN-hálózatában (Wi-Fi) van. A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

Megjegyzések

- A szoftverfrissítés két lépésből áll.
 - Az első lépés a letöltés.
 - A második lépés a készülékére történő telepítés.
- Letöltés közben tovább használhatja a készüléket. Az alkalmazás egyéni beállításaitól függően a szoftverfrissítés letöltése automatikusan is történhet.
- A telepítés néhány percig tart. Telepítés közben nem tudja használni a készüléket.
- Biztonsági frissítés esetén azt ajánljuk, hogy a lehető leggyorsabban végezze el a telepítést.

23.6 Távdiagnosztika

A vevőszolgálat a távdiagnosztika segítségével hozzáférhet a készülékhez, amennyiben Ön erre irányuló kéréssel fordul a vevőszolgálathoz, a készülék csatlakozott a Home Connect szerverhez, valamint a távdiagnosztika az adott országban rendelkezésre áll.

Tipp: További információt, illetve útmutatást a távdiagnosztika elérhetőségével kapcsolatban a weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál: www.home-connect.com.

23.7 Adatvédelem

Vegye figyelembe az adatvédelmi útmutatásokat. Amikor először csatlakoztatja készülékét egy internethez kapcsolódó otthoni hálózathoz, akkor készüléke a következő adatkategóriákat továbbítja a Home Connect szervernek (első regisztráció):

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, valamint a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).
- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.
- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

Az első regisztráció előkészíti a Home Connect funkciók használatát, és csak abban az időpontban van rá szükség, amikor először kívánja használni a Home Connect funkciókat.

Megjegyzés: Vegye figyelembe, hogy a Home Connect funkciók csak a Home Connect alkalmazáshoz kapcsolódva használhatók. Az adatvédelemre vonatkozó információkat a Home Connect alkalmazásban talál.

24 Főzőlapfüggő elszívóvezérlés

Ha a főzőfelület és a páraelszívó Home Connect-képes, a legegyszerűbben a Home Connect alkalmazáson keresztül kapcsolhatja össze a készülékeket. Ehhez kapcsolja össze mindkét készüléket a Home Connect alkalmazással, majd kövesse az ott megjelenő utasításokat.


Megjegyzések

- A páraelszívón történő vezérlés mindig elsőbbséget élvez. Ez idő alatt nem lehetséges a főzőlapról vezérelhető páraelszívóval való működtetés.
- A páraelszívóval csak a Home Connect alkalmazáson keresztül kapcsolhatja össze a készüléket. Más csatlakozási módok nem támogatottak.

24.1 Home Connect beállítások visszaállítása

Ha készülékének problémái vannak az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi) történő csatlakozás során, vagy a készülékét egy másik otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi) kívánja csatlakoztatni, szükség lehet a Home Connect beállítások visszaállítására.

Megjegyzés: A Home Connect beállítások visszaállításakor az esetleg csatlakoztatott páraelszívóval fennálló kapcsolat is megszűnik.

1. Az alapbeállítások megnyitásához koppintson az  elemre.
2. Válassza ki az "Elszívóvezérlés" beállítást.
3. Koppintson a "Csatlakozás bontása" elemre.

24.2 A páraelszívó vezérlése a főzőlapon keresztül


A főzőfelület alapbeállításában beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó a főzőfelület vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően.

A főzőfelület kezelőfelületén keresztül további beállításokat végezhet.


Ventilátor beállítása

1. Az állapotsorban koppintson az  elemre.
2. A beállítási területen válassza ki a ventilátorfokozatot. Az 1-es, 2-es és 3-as fokozat válsztható. Egy intenzív fokozat kiválasztásához koppintson a beállítási terület **boost**  vagy **power boost**  elemére.

Ventilátor kikapcsolása

1. Az állapotsorban koppintson az  elemre.
2. Válassza ki a 0 ventilátorfokozatot.

Automata üzemmód bekapcsolása


1. Az állapotosorban koppintson az  elemre.
 2. A beállítási tartományban koppintson az auto elemre.
- ✓ Az auto elem pirosan világít.
 - ✓ Ha pára képződik, a ventilátor automatikusan elindul.

Automata üzemmód kikapcsolása

1. Az állapotosorban koppintson az  elemre.
2. Válassza ki a 0 ventilátorfokozatot.

Az elszívó világításának beállítása

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

- ▶ A világítás bekapcsolásához koppintson a  ikonra az állapotosorban.

24.3 Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése

A főzőfelület alapbeállításában beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó a főzőfelület vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően.

A kijelző csak akkor jeleníti meg a beállításokat, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.

Beállítás ¹	Kiválasztás	Leírás
Elszívóvezérlés (automatikus indítás)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kikapcsolva – A páraelszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni. ▪ Bekapcsolva automata üzemmóddal² – A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol. ▪ Bekapcsolva normál üzemmóddal – A páraelszívó egy főzőhely bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol. 	Beállíthatja, hogyan indul el a ventilátor a főzőlap bekapcsolásakor, vagy hogy egyáltalán elinduljon-e.
Ventilátor továbbműködése	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilátor ki. ▪ Bekapcsolva automata üzemmódban.² ▪ Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel. ▪ A ventilátor beállításai nem módosulnak a főzőlap kikapcsolása esetén. 	Beállíthatja, hogyan működik tovább a ventilátor a főzőlap bekapcsolásakor, vagy hogy egyáltalán tovább működik-e.
Lámpa be automatikusan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ki ▪ Be² – A világítás bekapcsol a főzőlap bekapcsolásakor. 	Beállíthatja, hogy a páraelszívó világítása automatikusan bekapcsol-e a főzőlappal együtt.
Lámpa ki automatikusan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki² ▪ Be – A világítás a főzőlap kikapcsolásakor kikapcsol. 	Beállíthatja, hogy a páraelszívó világítása automatikusan kikapcsol-e a főzőlappal együtt.
Csatlakozás bontása	-	A beállítással visszaállíthatja az otthoni hálózathoz és a páraelszívóhoz kapcsolódó, zárolt kapcsolatokat.

¹ A készülék kivitelétől függően

² Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

25 Tisztítás és ápolás

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

25.1 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

25.2 A főzőlap tisztítása

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

Követelmény: A főzőfelület legyen hideg. Csak 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.

Tipppek

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

25.3 Főzőfelület keretének tisztítása

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

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törölkendővel tisztítsa.
Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törölkűhával törölje szárazra.

26 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.
→ "Vevőszolgálat", Oldal 28

⚠ 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 vagy a készülék vezetéke megsérül, egyedi hálózati csatlakozóvezetékre vagy egyedi készülékvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

26.1 Figyelmeztetések

Ha probléma adódik, a készülék automatikusan megjegyzéseket, figyelmeztetéseket vagy hibaüzeneteket jelenít meg a kijelzőn.

A probléma elhárításához kövesse az érintőkijelzőn megjelenő felszólításokat. Szükség esetén forduljon a vevőszolgálathoz, és adja meg a pontos hibakódot.

Megjegyzések

- 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.

26.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	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 érintőkijelző nem reagál vagy blokkolva van.	Az elektronika hibája ▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Az érintőkijelző nem reagál vagy blokkolva van.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. ▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőzóna főzési fokozata nem növelhető.	A főzőlap összteljesítménye behatárolt. ▶ Az alapbeállítások „Maximális teljesítményfelvétel” pontjánál állítsa be az összteljesítményt. ▶ Egy nagyon nagy edény befolyásolhatja ugyanazon főzőlapfél maximális teljesítményfokozatát. Helyezze vissza az edényt.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Hangjelzés	Ha egy tárgy található az érintőkijelzőn, akkor hangjelzés hallatszik. <ol style="list-style-type: none"> 1. Távolítsa el a tárgyat, és állítsa be újra a főzőlapot. 2. Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.
A főzőlap szokatlanul reagál, vagy nem működtethető megfelelően.	Hiba lépett fel az elektronikában. <ol style="list-style-type: none"> 1. A készüléket kapcsolja ki a ház biztosítékát vagy a biztosítékszekrényben lévő védőkapcsolót használva. 2. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa újra a készüléket.
Az egyik vagy minden főzőzóna automatikusan lekapcsolt.	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében. A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.
A Beállítások átvétele funkció nem aktiválható.	Az elektronika hibája ▶ A hiba kijelzésének befejezéséhez érintsen meg egy tetszőleges gombot. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele funkció használata nélkül. Hívja a vevőszolgálatot.
<i>E7010</i>	A főzőlap nem tud kapcsolatot létesíteni az otthoni hálózattal vagy a páraelszívóval. <ol style="list-style-type: none"> 1. Egy tetszőleges szenzoros mező megérintésével erősítse meg a hibakijelzést. A megszokott módon, kapcsolat nélkül főzhet. 2. Ha a probléma továbbra is fennáll, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.
<i>E8202</i>	A főzőszensor túlmelegedett és a főzőzóna kikapcsolt. ▶ Várjon, amíg a főzőszensor megfelelően lehűl, majd kapcsolja be a funkciót.
<i>E8203</i>	A főzőszensor túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőzónát. ▶ Ha nem használja a főzőszensort, akkor vegye le az edényről, és tartsa a többi főzőzónától vagy hőforrástól távol. Kapcsolja be a főzőzónákat.
<i>E8204</i>	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 találhatók: → "Az elem cseréje", Oldal 19
<i>E8205</i>	Megszakadt a kapcsolat a főzőszennorral. ▶ Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
<i>E8206</i>	A főzőszensor tönkrement/meghibásodott. ▶ Forduljon a műszaki vevőszolgálathoz.
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 találhatók: → "Az elem cseréje", Oldal 19. ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszensor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszensort a főzőlappal. További információk a következő fejezetben találhatók: → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszensort", Oldal 18. ▶ 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 találhatók: → "Az elem cseréje", Oldal 19.
A szenzor kijelzője hármát villan.	Megszakadt a kapcsolat a főzőszennorral. ▶ Tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszensor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszensort a főzőlappal. → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszensort", Oldal 18
<i>E 9000/E9010</i>	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
<i>U400/E9011</i>	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
A főzőzónák nem melegítenek és a [] jelenik meg.	Demó üzemmód aktiválva. <ol style="list-style-type: none"> 1. Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, majd néhány másodperc elteltével csatlakoztassa újra. 2. Ezután 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál.

26.3 A készülék normál zörejei

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

27 Ártalmatlanítás

27.1 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.

28 Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a Home Connect funkcióval ellátott készülék a(z) 2014/53/EU irányelvben foglalt alapvető követelményeknek és további vonatkozó rendelkezéseknek megfelel.

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



2,4 GHz-es sáv (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz-es sáv (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

29 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 jegyzékében vagy a weboldalunkon.

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

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

A típusátlát 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.

30 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.

30.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

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

30.2 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

30.3 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

30.4 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 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 besamelmártás felforr, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőzónán.

- Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat

30.5 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

30.6 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

30.7 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

30.8 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

30.9 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

30.10 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



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



9001772501 (030828)

hu