



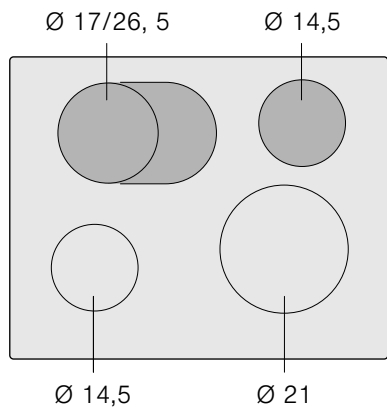
PIC...F...
Főzőfelület



BOSCH

[hu] Használati utasítás

PIC...F...



| | | g* | b* |
|-----------|---|---------|---------|
| Ø 14,5 | ○ | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 17-26,5 | ◐ | 1.600 W | – |
| | ◑ | 2.400 W | – |
| Ø 14,5 | ● | 1.200 W | – |
| Ø 21 | ○ | 2.200 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

| | | | |
|--|----------|--|-----------|
| Biztonsági útmutató | 3 | Kikapcsolás..... | 9 |
| A károk okai..... | 4 | Időbeállítás funkció | 9 |
| Környezetvédelem | 5 | Főzőfelület automatikus kikapcsolása..... | 9 |
| Ártalmatlanítás környezetbarát módon..... | 5 | Jelzőóra..... | 10 |
| Energia-megtakarítási tanácsok..... | 5 | Biztonsági zár tisztításkor funkció | 10 |
| Indukciós főzés | 5 | Automata időkorlátozás | 10 |
| Az indukciós főzés előnyei..... | 5 | Energiafogyasztás kijelzése | 10 |
| Edények..... | 5 | Alapbeállítások | 11 |
| A készülék megismerése | 6 | Alapbeállítások elérése..... | 11 |
| Kezelőfelület..... | 6 | Ápolás és tisztítás | 12 |
| Főzőfelületek..... | 6 | Főzőlap..... | 12 |
| Maradék hő-kijelző..... | 7 | A főzőlap pereme..... | 12 |
| A főzőlap beállítása | 7 | Hibamegállapítás | 12 |
| Főzőlap be- és kikapcsolása..... | 7 | A készülék működésével járó normális zajok..... | 13 |
| Főzőfelület beállítása..... | 7 | Ügyfélszolgálat | 13 |
| Elkészítési táblázat..... | 7 | Tesztelt ételek | 14 |
| Gyermekbiztonsági zár | 9 | | |
| Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása..... | 9 | | |
| Automatikus gyermekbiztonsági zár..... | 9 | | |
| Powerboost funkció | 9 | | |
| Alkalmazási korlátok..... | 9 | | |
| Aktiválás..... | 9 | | |

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

Biztonsági útmutató

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

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

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

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

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

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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

Tűzveszély!

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

Égésveszély!

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

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék

hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Meghibásodás veszélye!

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

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

Sérülésveszély!

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

A károk okai

Figyelem!

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

Áttekintés

A következő táblázatban a leggyakoribb hibákat mutatjuk be:

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

Környezetvédelem

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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



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

Energia-megtakarítási tanácsok

- Minden edényhez a megfelelő fedőt használja. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát igényel. Használjon üvegfedőt, így a fedő felemelése nélkül is ellenőrizheti az ételt.

- Egyenletes aljú edényeket használjon. A nem egyenletes aljú edények több energiát fogyasztanak.
- Az edény aljának átmérője egyezzen meg a főzőfelület méretével. Figyelem: Az edények gyártói általában az edény felső átmérőjét tüntetik fel, amely a legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- Kisebb mennyiségekhez használjon kisebb edényt. A nagy és alig megtöltött edény sok energiát fogyaszt.
- A főzéshez kevés vizet használjon. Így energiát takarít meg, valamint megőrzi a zöldségekben lévő összes vitamint és ásványi anyagot.
- A főzéshez megfelelő legalacsonyabb teljesítményszintet válassza ki. A túl magas teljesítményszint energiapazarlással jár.

Indukciós főzés

Az indukciós főzés előnyei

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

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

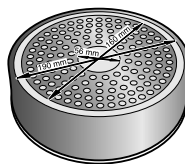
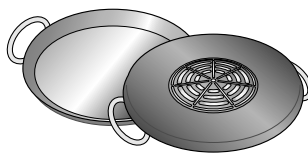
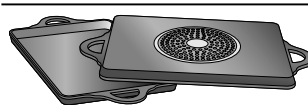
Edények

Az indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edények használhatók, melyek lehetnek:

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

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

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



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

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

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

Nem megfelelő edények

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

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának jellemzői

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

Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

Ha nem tesz edényt a kiválasztott főzőfelületre, illetve a használt edény nem megfelelő anyagú vagy méretű, a

főzőfelület kijelzőjén megjelenő elkészítési fokozat villogni kezd. Hogy a villogás megszűnjön, helyezzen a főzőfelületre egy megfelelő edényt. 90 másodperc után a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Vékony aljú vagy üres edények

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

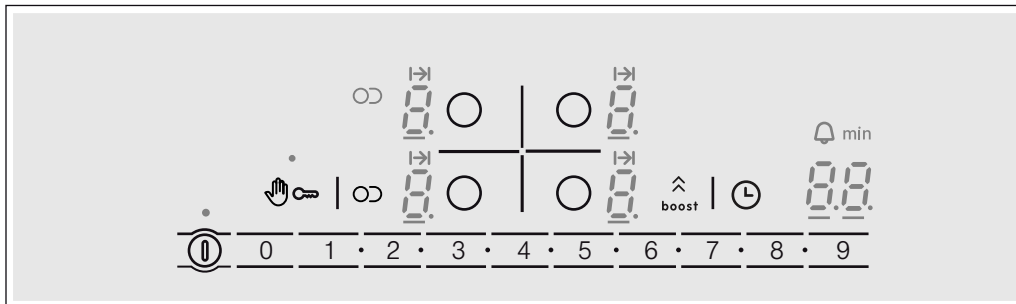
Edényfelismerés

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

A készülék megismerése

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

Kezelőfelület



| Kapcsolófelületek | |
|-------------------|-----------------------------|
| ⓘ | Főkapcsoló |
| ○ | Főzőfelület kiválasztása |
| 1•2•...•8•9 | Kapcsolófelület |
| ✋ | Biztonsági zár tisztításkor |
| ∞ | Gyermekbiztonsági zár |
| ⤴ | Powerboost funkció |
| ⌚ | Időbeállítás |
| ∞ | Sütőzóna |

| Jelzések | |
|----------|-------------------------|
| 1-9 | Erősségi fokozatok |
| 0 | Működés |
| H/h | Maradék hő |
| b | Powerboost funkció |
| 🔔 | Jelzőóra |
| ↔ | Automatikus kikapcsolás |
| ∞ | Sütőzóna |

Kapcsolófelületek

Adott szimbólum megnyomásakor aktiválódik a megfelelő funkció.

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

Főzőfelületek

| Főzőfelület | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| ○ Szimpla főzőfelület | Használjon megfelelő méretű edényt. |
| ○ Szimpla indukciós főzőfelület | Használjon megfelelő méretű edényt. |
| ∞ Sugárzó sütőzóna* | Nyomja meg a szimbólumot ∞. |

* Főzőfelület bekapcsolása: A megfelelő jelzés kigyullad.

Az indukciós főzőfelületeken kizárólag indukciós főzőfelülethez alkalmas edényeket használjon, ld. az "Alkalmas edények" c. részt.

Maradékhő-kijelző

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

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



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


A főzőlap beállítása

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

Főzőlap be- és kikapcsolása

A főzőlapot a főkapcsoló segítségével kapcsolhatja be és ki.

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

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

Utasítások


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

Főzőfelület beállítása

Az 1–9 szimbólumok segítségével válassza ki a teljesítményszintet.




1-es teljesítményszint = minimális teljesítmény

9-es teljesítményszint = maximális teljesítmény

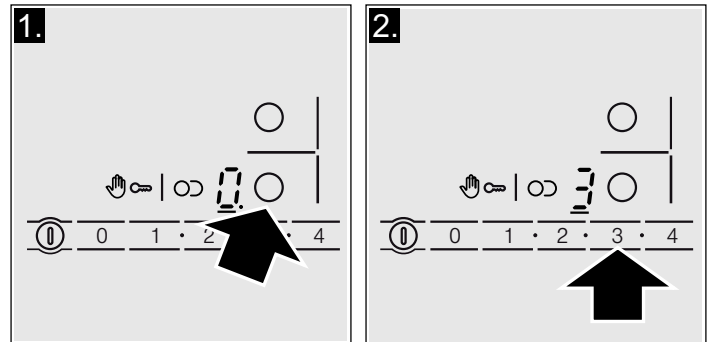
Minden teljesítményszint rendelkezik egy közepes beállítási szinttel. Ezt a szintet a kapcsolófelületen a szimbólum  jelöli.

Teljesítményszint kiválasztása

A főzőlap legyen bekapcsolva.


- Nyomja meg a kívánt főzőfelülethez tartozó szimbólumot . Kigyullad a jelzés  és az alatta lévő szimbólum .

2. Ezután válassza ki a teljesítményszintet a kapcsolófelületen.




A teljesítményszint beállítása megtörtént.

Teljesítményszint módosítása

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

Főzőfelület kikapcsolása

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

Utasítás: Ha nem helyezett edényt az indukciós főzőfelületre, a kiválasztott teljesítményszint villog. Egy idő után a főzőfelület kikapcsol.

Elkészítési táblázat

A következő táblázatban néhány példa szerepel.

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

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

A főzés kezdetekor használja a 9-es teljesítményszintet.

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

* Főzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

*** Gyakori kevergetés mellett

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

* Főzés fedő nélkül

** Fedő nélkül



*** Gyakori kevergetés mellett

Gyermekbiztonsági zár


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

Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása

A főzőlap legyen kikapcsolva.

Bekapcsolás: nyomja meg és tartsa lenyomva a szimbólumot  kb. 4 másodpercig. A szimbólum  mellett

található jelzés kigyullad kb. 10 másodpercre. A főzőlap lezárva marad.

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


Automatikus gyermekbiztonsági zár

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




Be- és kikapcsolás

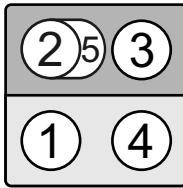
A gyermekbiztonsági zár bekapcsolásával kapcsolatos információk az *Alapbeállítások* részben találhatóak.

Powerboost funkció



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

Alkalmazási korlátok

Az indukciós főzőfelületek (1. és 4.) rendelkeznek ezzel a funkcióval (ld. a képet). A Powerboost funkció csak akkor használható, ha a másik indukciós főzőfelület nincs használatban. Ellenkező esetben a kiválasztott főzőfelület kijelzőjén villogni kezd a  és  szimbólum, majd automatikusan a  teljesítményszint lesz kiválasztva.






Aktiválás

- Válassza ki az egyik főzőfelületet.
- Nyomja meg a **boost**  szimbólumot.
Kigyullad a jelzés .

A funkció aktiválódott.

Kikapcsolás

- Válassza ki az egyik főzőfelületet.
- Nyomja meg a **boost**  szimbólumot.

A kijelző  kialszik, és a főzőfelület visszatér a teljesítményszinthez .

A funkció kikapcsolt.

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

Időbeállítás funkció

Ez a funkció kétféleképpen használható:




- a főzőfelület automatikus kikapcsolására,
- jelzőóráként.

Főzőfelület automatikus kikapcsolása

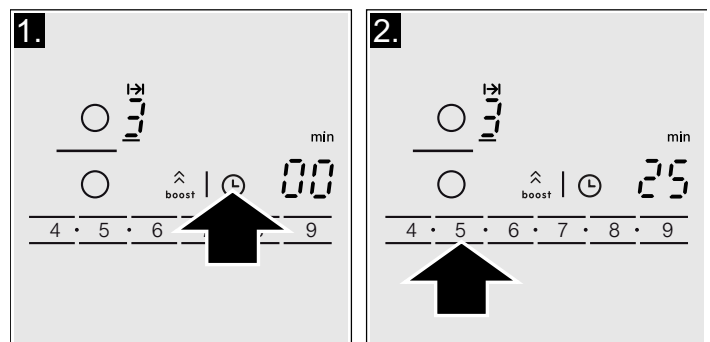
A beállított idő leteltével a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Beállítás

A főzőlap legyen bekapcsolva:

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


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




Elindul a főzési idő számlálása.


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


Idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőfelületet, majd nyomja meg a szimbólumot .

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

Ha az idő letelt

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

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




Utasítások

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



Jelzőóra

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




Beállítás

1. Nyomja meg többször a szimbólumot , amíg ki nem gyullad a jelzés . Az időbeállítás funkció kijelzőjén kigyullad a jelzés .
2. Állítsa be a kívánt időt a kapcsolófelületen. Néhány másodperc után elindul a számlálás.

Idő módosítása vagy törlése


Nyomja meg a szimbólumot , és kigyullad a jelzés . Módosítsa az időt a kapcsolófelületen, vagy nyomja meg a 0 gombot az idő törléséhez.

Ha az idő letelt

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

Biztonsági zár tisztításkor funkció

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

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

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

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

Automata időkorlátozás

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

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

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

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

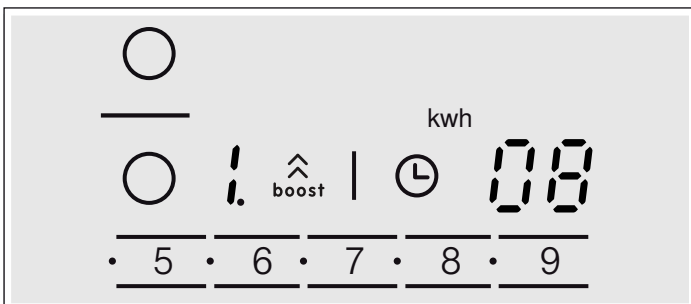
Energiafogyasztás kijelzése

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

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

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

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



Alapbeállítások


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

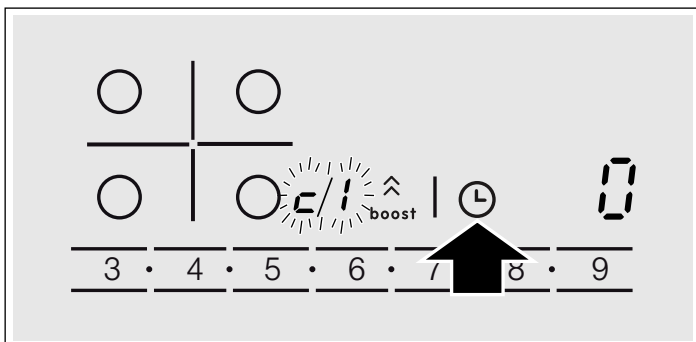
| Kijelzés | Funkció |
|----------|---|
| c / | Automatikus gyermekbiztonsági zár <input type="checkbox"/> Kikapcsolva* <input checked="" type="checkbox"/> Bekapcsolva |
| c 2 | Hangjelzések <input type="checkbox"/> Megerősítő és hibajelző hangjelzés kikapcsolva. <input checked="" type="checkbox"/> Hibajelző hangjelzés bekapcsolva. <input checked="" type="checkbox"/> Megerősítő hangjelzés bekapcsolva. <input checked="" type="checkbox"/> Összes hangjelzés bekapcsolva.* |
| c 3 | Energiafogyasztás kijelzése <input type="checkbox"/> Kikapcsolva.* <input checked="" type="checkbox"/> Bekapcsolva. |
| c 5 | Főzési időtartam automatikus beállítása. <input type="checkbox"/> Kikapcsolva* <input checked="" type="checkbox"/> 1:59 Automatikus kikapcsolás ideje. |
| c 6 | Az időbeállítás funkció figyelmeztető jelzésének hossza <input checked="" type="checkbox"/> 10 másodperc* <input type="checkbox"/> 30 másodperc <input type="checkbox"/> 1 perc |
| c 7 | Power Management funkció <input type="checkbox"/> = Kikapcsolva* <input type="checkbox"/> = 1000 W (minimális teljesítmény) <input type="checkbox"/> = 1500 W <input type="checkbox"/> = 2000 W ... <input checked="" type="checkbox"/> vagy 9. = főzőlap maximális teljesítménye |
| c 9 | A főzőfelület kiválasztási ideje <input type="checkbox"/> Nincs korlátozva: az utoljára beprogramozott főzőfelület marad kiválasztva.* <input checked="" type="checkbox"/> Korlátozva van: A főzőfelület kiválasztása csak 10 másodpercig aktív. |
| c 0 | Alapértelmezett beállítások visszaállítása <input type="checkbox"/> Egyéni beállítások* <input checked="" type="checkbox"/> Gyári alapbeállítás visszaállítása |


*Gyári beállítás


Alapbeállítások elérése

A főzőlap legyen kikapcsolva.

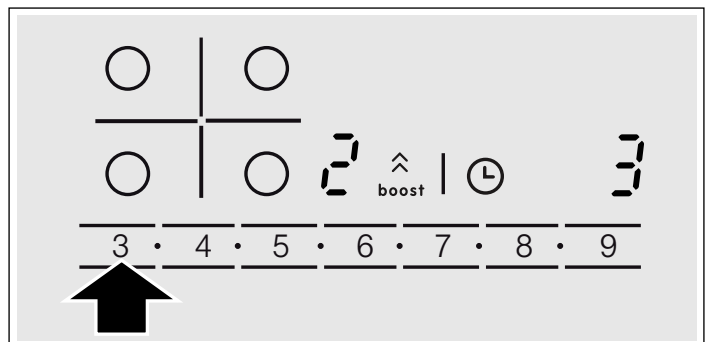
- Kapcsolja be a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.
- A következő 10 másodpercen belül nyomja le és tartsa lenyomva a szimbólumot  4 másodpercig.




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

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

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



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

A beállításokat megfelelően mentette.

Kilépés az alapbeállítások menüből

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

Ápolás és tisztítás

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

Főzőlap

Tisztítás

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

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

Soha ne használja a következőket:

- hígítás nélküli mosogatószer
- gépi mosogatószer
- súrolószer

- maró hatású tisztítószerek, mint például sütőtisztító spray vagy felteltávolító
- súrolószivacs
- magas nyomású tisztítószerek vagy gőzzel tisztító készülékek

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

Megfelelő üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy webáruházunkban beszerezhető be.

A főzőlap pereme

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

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

Hibamegállapítás

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

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

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

Soha ne tegyen forró edényeket a kezelőfelületre.

A készülék működésével járó normális zajok

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

Transzformátorra emlékeztető, mély zúgás

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

Halk sípolás

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

Sercegés

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

Magas sípoló hangok

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

Ventilátorzaj

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

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

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám:

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

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

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

Tesztelt ételek

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

A táblázatban szereplő adatok az általunk használt Schulte-Ufer konyhai eszközökre vonatkoznak (4 részes készlet indukciós főzőlapokhoz, HEZ 390042), melyek méretei:

- Lábas, Ø 16 cm, 1,2 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 16 cm, 1,7 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 22 cm, 4,2 l (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)
- Serpenyő, Ø 24 cm (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)

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

*A DIN 44550 szabványnak megfelelő recept

*A DIN 60350-2 szabványnak megfelelő recept

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

*A DIN 44550 szabványnak megfelelő recept

**A DIN 60350-2 szabványnak megfelelő recept



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000941100

00
931007