



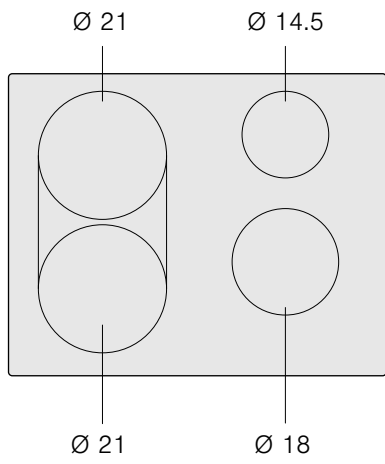
PIT...F...
Főzőfelület




BOSCH

[hu] Használati utasítás

PIT...F...



		g*	b*
Ø 21 + 21		2.200 W	3.700 W
		2.200 W	3.700 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 18		1.800 W	2.800 W

*  IEC 60335-2-6

Biztonsági útmutató	3	Automatikus gyermekbiztonsági zár	11
A károk okai.....	5	Powerboost funkció	11
Környezetvédelem	5	Felhasználási korlátozás.....	11
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	5	Aktiválás	11
Energia-megtakarítási tanácsok.....	5	Kikapcsolás.....	11
Indukciós főzés	6	Időbeállítás funkció	12
Az indukciós főzés előnyei.....	6	A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia	12
Edények	6	Jelzőóra	12
A készülék megismerése	7	Biztonsági zár tisztításkor funkció	12
Kezelőfelület.....	7	Automata időkorlátozás	12
Főzőhelyek	7	Energiafogyasztás kijelzése	13
Maradékhő-kijelző	7	Alapbeállítások	13
A főzőlap beállítása	8	Az alapbeállítások elérése	14
Főzőlap be- és kikapcsolása.....	8	Ápolás és tisztítás	14
Főzőfelület beállítása.....	8	Főzőlap	14
Elkészítési táblázat	8	A főzőlap pereme	14
CombiZone funkció	10	Hibamegállapítás	15
Főzőedényekre vonatkozó utasítások.....	10	A készülék működésével járó normális zajok	15
Aktiválás	10	Ügyfélszolgálat	16
Inaktiválás.....	10	Tesztelt ételek	16
Move funkció	10		
Tanácsok az edények használatához	10		
Aktiválás	11		
Inaktiválás.....	11		
Gyermekbiztonsági zár	11		
Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása.....	11		

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

Meghibásodás veszélye!

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

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

Sérülésveszély!

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

A károk okai

Figyelem!

- Ha az edény aljának felülete nem sima, megkarcolhatja a főzőlapot.
- Soha ne helyezzen üres edényt a főzőfelületekre. Ez károsodásokat okozhat.

- Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre, a kijelzőfelületre vagy a főzőlap szélére. Ez károsodásokat okozhat.
- Ha kemény vagy hegyes végű tárgyak esnek a főzőlapra, a készülék károsodhat.
- Az alufólia és a műanyag edények a forró főzőfelületeken megolvadnak. A főzőlapon nem ajánlott a védőfólia használata.

Áttekintés

A következő táblázatban a leggyakoribb hibákat mutatjuk be:

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

Környezetvédelem

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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



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

Energia-megtakarítási tanácsok

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

Indukciós főzés

Az indukciós főzés előnyei

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

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

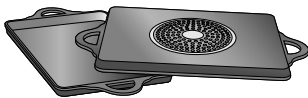
Edények

Az indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edények használhatók, melyek lehetnek:

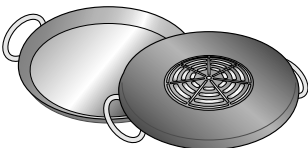
- zománcozott acél edények
- öntöttvas edények
- rozsdamentes acélból készült speciális indukciós edények.

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

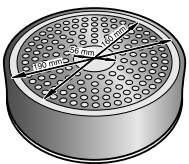
Léteznek egyéb típusú indukciós edények is, melyek alja nem teljes egészében ferromágneses.



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



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



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

Nem megfelelő edények

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

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának jellemzői

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

Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

Ha nem tesz edényt a kiválasztott főzőfelületre, illetve a használt edény nem megfelelő anyagú vagy méretű, a főzőfelület kijelzőjén megjelenő elkészítési fokozat villogni kezd. Hogy a villogás megszűnjön, helyezzen a főzőfelületre egy megfelelő edényt. 90 másodperc után a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Vékony aljú vagy üres edények

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

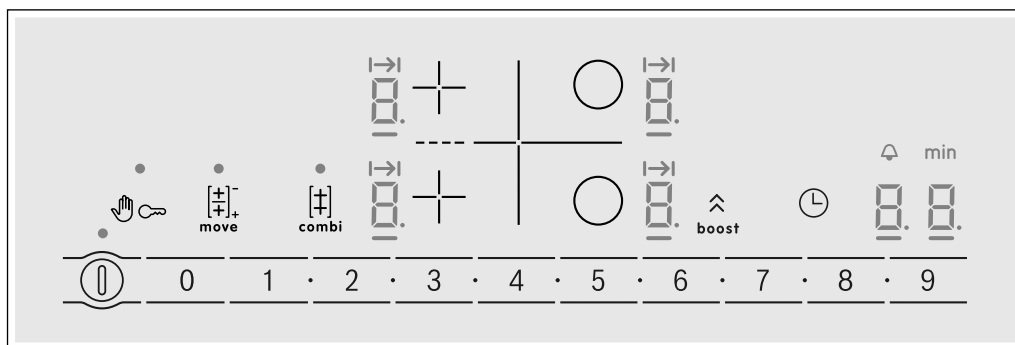
Edényfelismerés

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

A készülék megismerése

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

Kezelőfelület



Kezelőfelületek

ⓘ	Főkapcsoló
○/+	Főzőhely
1•2•...•8•9	Beállítási tartomány
✋	Törlési védelem
🔒	Gyerekszár
boost ⬆	Powerboost funkció
combi	CombiZone funkció
move	Move funkció
⌚	Időzítés

Jelzések

0	Működés
1-9	Erősségi fokozatok
H/h	Maradékhő
00	Időbeállítás funkció
🔔	Jelzőóra
↔	Automatikus kikapcsolás
b	Powerboost funkció
🔒	Gyermekbiztonsági zár

Kapcsolófelületek

Adott szimbólum megnyomásakor aktiválódik a megfelelő funkció.

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

Főzőhelyek

Főzőhely

○	Egykörös főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
⊞	Kombinált főzőhely	Lásd a <i>CombiZone funkció</i> vagy a <i>Move funkció</i> fejezetet.

Csak indukciós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd az „Edény” fejezetet.

Maradékhő-kijelző

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

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



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


A főzőlap beállítása

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

Főzőlap be- és kikapcsolása

A főzőlapot a főkapcsoló segítségével kapcsolhatja be és ki.

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

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

Utasítások

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

Főzőfelület beállítása

Az 1–9 szimbólumok segítségével válassza ki a teljesítményszintet.





1-es teljesítményszint = minimális teljesítmény

9-es teljesítményszint = maximális teljesítmény

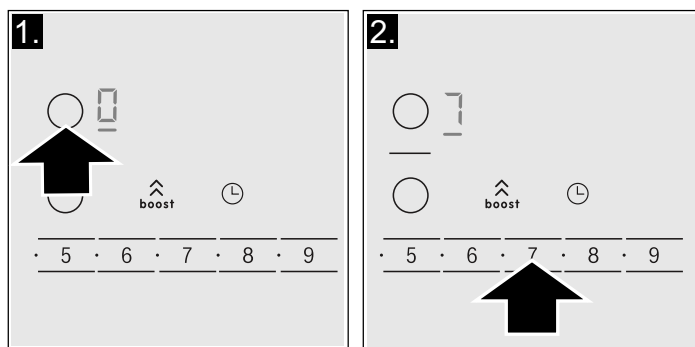
Minden teljesítményszint rendelkezik egy közepes beállítási szinttel. Ezt a szintet a kapcsolófelületen a szimbólum  jelöli.

A főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.


1. Érintse meg a kívánt főzőhely  vagy  szimbólumát. A kijelzőn világít a  és alatta a  szimbólum.

2. Végül válassza ki a kívánt főzési fokozatot a beállítási tartományban.




A főzési fokozatot a készülék beállította.

Teljesítményszint módosítása

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

Főzőfelület kikapcsolása

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

Utasítások

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

Elkészítési táblázat

A következő táblázatban néhány példa szerepel.

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

Burgonyapüré, sűrű 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, piritás		
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

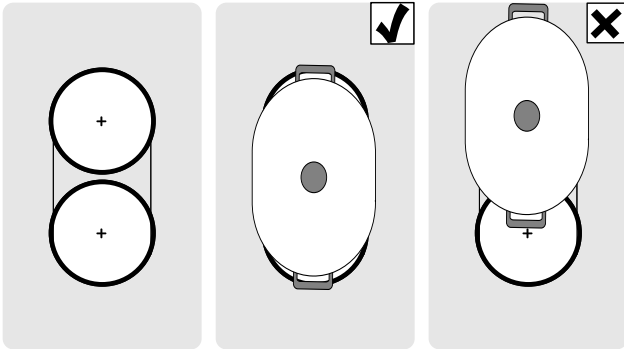
*** Gyakori kevergetés mellett

CombiZone funkció

Ezzel a funkcióval összekapcsolható a két azonos méretű bal oldali főzőhely. Ekkor a két főzőhelynél azonos főzési fokozat kerül beállításra. Különösen hosszúkás edényben történő főzéshez alkalmas.

Főzőedényekre vonatkozó utasítások


Optimális eredmény elérése érdekében használjon megfelelő, ovális edényt, amely mindkét főzőhelyet lefedi. Az edényt igazítsa középre a főzőhelyeken.



Ha csak egy edényt használ az egyik főzőhelyen, akkor eltolhatja azt a második főzőhelyre. Ebben az esetben a készülék átveszi a főzési fokozatot és a kiválasztott beállításokat.

Aktiválás

A főzőfelület legyen bekapcsolva.


- Válassza ki a CombiZone-hoz tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
- Érintse meg a  szimbólumot. A ● kijelzés világít. A főzési fokozat megjelenik az alsó főzőhely kijelzőjén.

A funkció be van kapcsolva.

Teljesítményszint módosítása

Módosítsa a teljesítményszintet a kapcsolófelületen.

Inaktiválás

Válassza ki az ehhez a funkcióhoz tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa a beállítási tartományban a  szimbólumra.

A funkció körülbelül 3 másodpercen belül kikapcsol.

Move funkció

Ezzel a funkcióval kombinálhatja a két bal oldali, azonos méretű főzőhelyet, és mindkét főzőhelyhez különböző főzési fokozatot választhat. Alapbeállítás szerinti főzési fokozatok:

Elülső főzőhely = főzési fokozat **9**

Hátsó főzőhely = főzési fokozat **1**.

A főzési fokozat minden főzőhely esetén egymástól függetlenül megváltoztatható.

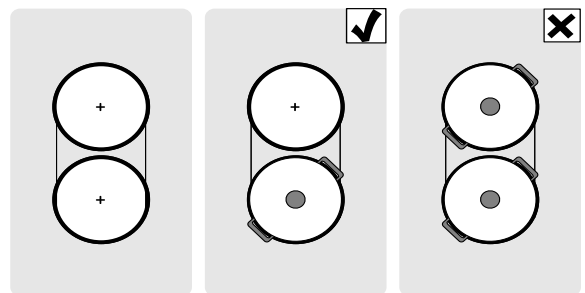
Utasítások

- Az edényt csak az egyik főzőhelyre helyezze. A funkció nem aktiválható, ha mindkét főzőhelyre rá van helyezve egy-egy edény.
- Annak a főzőhelynek a kijelzőjén, amelyiken nincs edény, a főzési fokozat gyengébben világít, de nem aktiválható mindaddig, amíg az edényt arra a főzőhelyre nem tolja és a készülék fel nem ismeri.
- Ha a funkció már aktív, és egy második edényt helyez a szabad főzőhelyre, akkor a kijelző továbbra is gyengébben világít, de a főzőhely nem aktív.

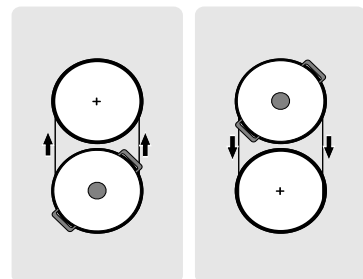
Tanácsok az edények használatához

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

Csak egyetlen edényt használjon, amely csak egy főzőhelyet fed le.



Az edény eltolása az egyik főzőhelyről a másikra:



Aktiválás

Kombinálja a két, különböző főzési fokozatra beállított főzőhelyet.


1. Válassza ki a Move funkcióhoz tartozó két főzőhely egyikét.

2. Érintse meg a  szimbólumot. A ● kijelzés világít.

A főzési fokozatok megjelennek a két főzőhely kijelzőjén.

A funkció be van kapcsolva.

Utasítások

- Annak a főzőhelynek a kijelzője, amelyiken az edény található, fényesebben világít.
- A kiválasztott főzőhely kijelzőjén a  világít.

A főzési fokozat megváltoztatása


Válassza ki a Move funkcióhoz tartozó két főzőhely egyikét, és módosítsa a főzési fokozatot a beállítási tartományban.

Utasítás: Ha a funkciót kikapcsolja, akkor a főzési fokozatok visszaállnak az alapbeállítás szerinti értékekre

Inaktiválás

Érintse meg a  szimbólumot.

A funkció ki van kapcsolva.



Utasítás: Ha a két főzőhely egyikét a  szimbólumra állítja, akkor a funkció kikapcsol körülbelül 3 másodpercen belül.


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

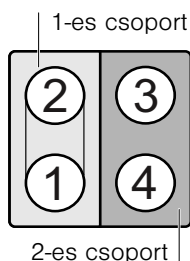
A gyermekbiztonsági zár bekapcsolásával kapcsolatos információk az *Alapbeállítások* részben találhatóak.

Powerboost funkció

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

Felhasználási korlátozás

Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőhely számára, ha ugyanazon csoport másik főzőhelye nincs üzemben (lásd az ábrát). Ellenkező esetben a kiválasztott főzőhely kijelzőjén villog a  szimbólum és a főzési fokozat; végül a készülék automatikusan a korábban kiválasztott főzési fokozatot állítja be a funkció aktiválása nélkül.




Utasítás: Az 1-es csoportban a Powerboost funkció csak akkor aktiválható, ha a két főzőhelyet egymástól függetlenül használja.

Aktiválás

1. Válassza ki az egyik főzőfelületet.


2. Nyomja meg a **boost**  szimbólumot.



Kigyullad a jelzés .

A Powerboost funkció aktiválódott.

Kikapcsolás

1. Válassza ki az egyik főzőfelületet.

2. Nyomja meg a **boost**  szimbólumot.

A kijelző  kialszik, és a főzőfelület visszatér a teljesítményszinthez .

A Powerboost funkció kikapcsol.

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

Időbeállítás funkció

Ez a funkció kétféleképpen használható:




- a főzőfelület automatikus kikapcsolására,
- jelzőóráként.

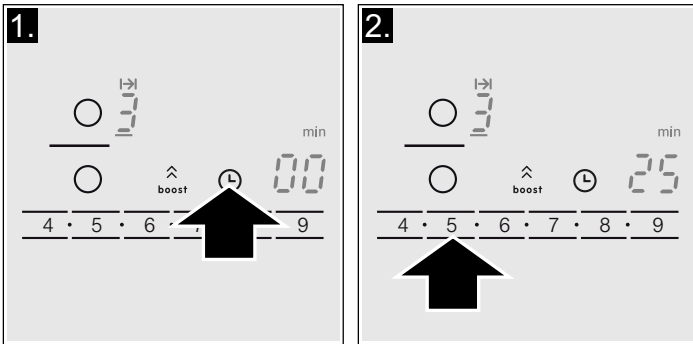
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Így állítsa be

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhely kijelzőjén a  világít. Az időzítéskijelzőn megjelenik a .
3. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt főzési időt a beállítási tartományban.





A főzési idő elkezdi lefutni.

Utasítások


- Minden főzőhelyhez automatikusan beállítható ugyanaz a főzési idő. A beállított idő mindegyik főzőhely esetén egymástól függetlenül fut le.
Az *Alapbeállítások* fejezetben információkat talál a főzési idő automatikus programozásáról.
- Ha a kombinált főzőhely esetén a CombiZone vagy a Move funkciót választja, akkor a beállított idő azonos mindkét főzőhely esetén.


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 funkció 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.

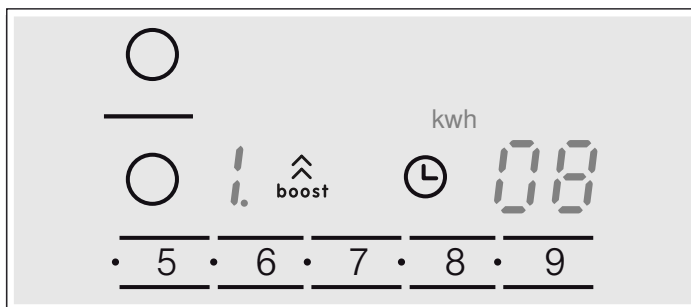
Az automata időkorlátozás bekapcsolásakor az időkorlátozás (1–10 óra) a kiválasztott teljesítményszinthez igazodik.

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
<i>c 1</i>	Automatikus gyermekbiztonsági zár <i>0</i> Kikapcsolva* <i>1</i> Bekapcsolva
<i>c 2</i>	Hangjelzések <i>0</i> Megerősítő és hibajelző hangjelzés kikapcsolva. <i>1</i> Hibajelző hangjelzés bekapcsolva. <i>2</i> Megerősítő hangjelzés bekapcsolva. <i>3</i> Összes hangjelzés bekapcsolva.*
<i>c 3</i>	Energiafogyasztás kijelzése <i>0</i> Kikapcsolva.* <i>1</i> Bekapcsolva.
<i>c 5</i>	Főzési időtartam automatikus beállítása. <i>0</i> Kikapcsolva* <i>1-99</i> Automatikus kikapcsolás ideje.
<i>c 6</i>	Az időbeállítás funkció figyelmeztető jelzésének hossza <i>1</i> 10 másodperc* <i>2</i> 30 másodperc <i>3</i> 1 perc
<i>c 7</i>	Power Management funkció <i>0</i> = Kikapcsolva* <i>1</i> = 1000 W (minimális teljesítmény) <i>1</i> = 1500 W <i>2</i> = 2000 W ... <i>9</i> vagy <i>9</i> . = főzőlap maximális teljesítménye
<i>c 9</i>	A főzőfelület kiválasztási ideje <i>0</i> Nincs korlátozva: az utoljára beprogramozott főzőfelület marad kiválasztva.* <i>1</i> Korlátozva van: A főzőfelület kiválasztása csak 10 másodpercig aktív.


*Gyári beállítás

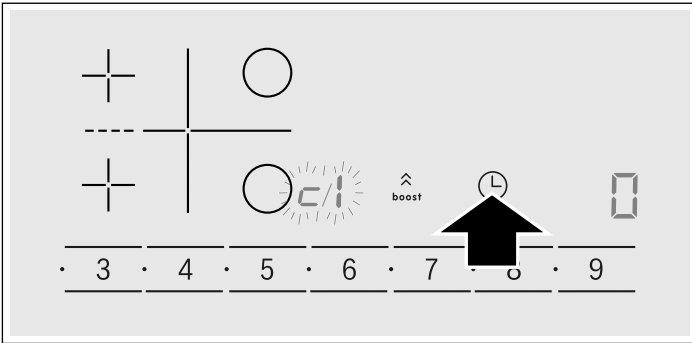
Kijelzés	Funkció
	Alapértelmezett beállítások visszaállítása
	Egyéni beállítások*
	Gyári alapbeállítás visszaállítása


*Gyári beállítás


Az alapbeállítások elérése

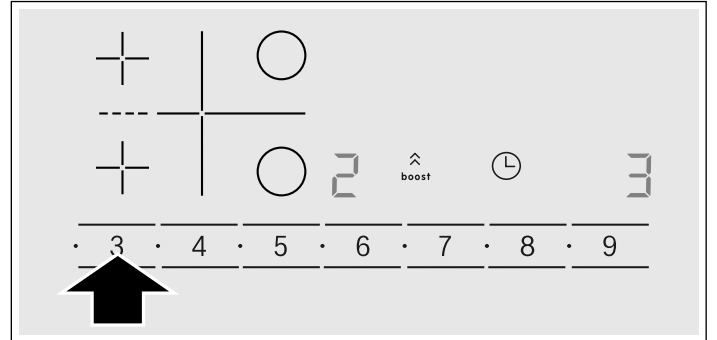
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.


1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.



A főzésifokozat-kijelzőn felváltva villog a **c** és a **i**, és az időzítéskijelzőn alapbeállításként megjelenik a .

3. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt funkció meg nem jelenik.
4. Végül válassza ki a kívánt beállítást a beállítási tartományban.



5. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 4 másodpercig.

A készülék menti a beállításokat.

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 odaégyenek. A tisztításhoz csak azt követően kezdjen hozzá, hogy a főzőlap megfelelően lehűlt.

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

Soha ne használja a következőket:

- hígítás nélküli mosogatószer
- gépi mosogatószer
- súrolószer
- maró hatású tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folteltávolító
- súrolószivacs
- magas nyomású tisztítószer vagy gőzzel tisztító készülékek

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

Megfelelő üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy webáruházunkban beszerezhető be.

A főzőlap pereme

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

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

Hibamegállapítás

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

Kijelzés	Hiba	Lehetséges megoldás
nincs	A készülék nem jut áramhoz. 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.*
$F0$ / $F9$	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 kezelésemből 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

*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
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	8.	kb. 06:30	Nem	2 Keverje meg kb. 10:00 perc után	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 30 g cukor, 1 l (3,5% zsírtartalmú) tej és egy csipetnyi só	Ø 18 cm					
Rizs főzése*						
Edény: Kukta						
Víz hőmérséklete: 20 °C						
Hozzávalók: 125 g kerek szemű rizs, 300 g víz és egy csipetnyi só	Ø 14,5 cm	9	kb. 02:30	Igen	2	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 600 g víz és egy csipetnyi só	Ø 18 cm	9	kb. 02:30	Igen	2.	Igen
Sertés hátszín sütése						
Edény: Serpenyő						
A hátszín kezdeti hőmérséklete: 7 °C	Ø 18 cm	9	01:30	Nem	7	Nem
2 hátszín szelet (összesen kb. 200 g, 1 cm vastag)						
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



9000944298

02
931127